



Currystrauch, italienische Stohblume,
Immortelle

Helichrysum italicum

Familie: Korbblütler (Asteraceae)

Botanik: Der Currystrauch wächst als Halbstrauch und erreicht Wuchshöhen von 20 bis 60 Zentimeter. Junge Pflanzenteile sind gräulich-weiß filzig behaart.



Herkunft: Heimisch in Südeuropa

Standort: Das Currykraut ist nach Literaturen nur bedingt winterhart. Unsere Freilandpflanzen überstanden jedoch die letzten paar Winter bei Temperaturen von minus 15°C bestens. Es ist nicht nur ein schöner Blütenstrauch (schwefelgelbe Blüten), mit ihren silbergrauen Blätter ist sie auch eine wertvolle Struktur- und Herbstzauberpflanzen. Sie liebt eine sonnige Lage und in gut durchlässigen Böden.

Aroma: Starkes Curryaroma. Die Blätter riechen besonders nach einem Regen sehr stark nach Curry.

Küchenkraut: Zum würzen, die Zweige am Ende kurz mitkochen und vor dem servieren heraus nehmen, da die Blätter sehr bitter sind. Der Currystrauch eignet sich zum Würzen für allerlei Curryspeisen.

Räucherpflanze: (Räucherwerk und Ritual von Fred Wollner). : Man nennt sie auch Immortelle, weil sich die Pflanze beim Trocknen nicht wesentlich verändert. Sie wird speziell bei Menschen verwendet, die sich geistig in eine Sackgasse bewegt haben. Hat starke erdende Wirkung, regt uns an weiterzugehen und konfrontiert uns mit der großen Frage von 'Leben und Tod'. Sollte nur in Mischungen verwendet werden, da die Wirkung für sensible Menschen sonst zu stark sein kann. Wird in okkulten Schulen und bei Einweihungszeremonien verwendet.