



ESTRAGON Schlangenkraut, Dragon

Botanischer Name: Artemisia dracunculus

Familie: Kornblütler

Herkunft: Der Estragon stammt ursprünglich aus Ostsibirien und Mittelasien. Er kommt aus den unendlichen Steppen Sibiriens und aus dem Westen Nordamerika zu uns. Heute wird er als Gewürz, in Vorderasien, Indien, Nordamerika und Europa verwendet.



Standort: Bevorzugt einen warmen, geschützten Platz, sonnig bis halbschattig und durchlässigen Boden.

Küchenkraut: Die ältesten Hinweise über die Verwendung als Gewürz stammen wohl aus China. Estragon mildert die Schärfe der Speisen und verleiht ihnen ein spezielles Aroma. . Vom würzigen Estragon existieren drei verwandte Sorten. Der Russische- (herb, ölig und ein wenig bitter) Deutscher- und Französischer (würziges, feines, Anisaroma) Estragon. Der Deutsche und Französische Estragon wird daher in der Küche bevorzugt. Das edle Gewürz steht zu Frankreich wie das Baguette-Brot. Estragon ist festser Bestandteil in Senf, Kräuternessig, sauren Gurken etc. Zusammen mit Kerbel, Schnittlauch und Petersilie gehört es in Frankreich zur legendären Kräutermischung „fines herbes“ mit gartenfrischen Kräutern,

Teezubereitung: 1 gehäufte Eßlöffel verkleinerte Estragonzweige mit ¼ Liter kochendem Wasser übergießen und zugedeckt 3 bis 5 Minuten ziehen lassen. Man trinkt davon zwei bis drei Tassen besonders nach den Hauptmahlzeiten.

Heilpflanzenkunde: Mességué schreibt dazu, hauptsächlich als Appetitanreger und Magenfreund. Estragon steigert die Esslust selbst bei Schwächsten, bei Genesenden, Neurotikern, sowie bei Neurasthenikern. Estragon hilft bei:

- schlechter Verdauung
- Blähungen und Darmgärungen
- Magenübersäuerung
- Schluckauf
- wirkt harnteibend.und nützlich in Fällen von Gicht, Rheumatismus, Urinverhaltung, Nieren- und Harnblasenträgheit
- Arthrose bei Greisen
- regelt dem Zyklus der Frauen
- Wurmbabtreibend
- Beruhigt, namentlich starke Zahnschmerze