

Gewürznelken

Bestandteil der Parasitenkur von Dr. Hulda Clark

Der Gewürznelkenbaum ist auf den Molukken (Indonesien) und den Philippinen beheimatet. Er gehört zu den Myrthengewächsen und wird 10-20 m hoch. Die ungeöffneten Blütenknospen des immergrünen Baumes werden zweimal jährlich geerntet und an der Sonne getrocknet. Das ätherische Nelkenöl (zu 85% Eugenol) wird auch aus den Blättern und der Rinde gewonnen.. Gewürznelken werden in Südostasien seit Jahrtausenden als Heilmittel für nahezu alle Beschwerden verwendet.

Hauptwirkungen

antiseptisch, blähungstreibend, anregend, schmerzstillend, krampflösend, entfernt Parasiten, verhindert Erbrechen.

Antiseptikum

Die antiseptischen Eigenschaften machen Gewürznelken zu einem nützlichen Mittel bei bestimmten Virenerkrankungen. Im tropischen Asien nutzte man sie häufig zur Bekämpfung von Malaria, Cholera, Tuberkulose aber auch gegen parasitische Krankheiten wie die Krätze.

Antispasmodikum (krampflösend): Nelken können Verdauungsbeschwerden wie Blähungen, Koliken und Völlegefühl lindern. Sie helfen auch bei Husten und Muskelkrämpfen.

Anregungsmittel

Gewürznelken verbessern das Gedächtnis und regen den gesamten Körper an. Da die Pflanze die Gebärmutterkontraktionen während der Wehen verstärkt, nutzt man sie auch zur Geburtshilfe.

Nelken können zur Behandlung von Akne, Hautgeschwüren, Wunden und Gerstenkörnern verwendet werden. Sie eignen sich ebenso zur Abschreckung von Stechmücken und Kleidermotten.

In der westlichen Medizin verwendet man Gewürznelken bislang nur in Mundwasser (lokale Betäubungswirkung) und zur Linderung von Zahnschmerzen.

Geschichte

In China kannte man Nelken schon lange vor unserer Zeitrechnung, ebenso im alten Ägypten. In altägyptischen Grabmälern fand man auf Ketten gezogene Gewürznelken. Die erste Nachricht über die Verwendung in Europa stammt aus der Zeit des Kaiser Konstantins (4. Jh.), der sie dem Papst Sylvester I überreicht haben soll. Die Äbtissin Hildegard von Bingen nennt sie erstmals „Nelken“. Über die Araber gelangten sie nach Europa. In dieser Zeit wog man das köstliche Gewürz förmlich mit Gold auf. Im Mittelalter, in den Zeiten großer Epidemien (Pest, Cholera) versprach man sich viel von ihrer desinfizierenden Wirkung. Ärzte trugen Nelkenketten um den Hals, hielten Nelken zwischen den Lippen oder im Mund und kauten sie, wenn sie ihre Kranken besuchten.

Später verschafften sich die holländischen Kolonialherren ein Monopol auf dieses Gewürz, das von den Franzosen und Portugiesen bald durchbrochen wurde.

Heute verwendet man die Gewürznelken auf der ganzen Welt zum Würzen von Getränken, Fruchtsäften, eingemachten Früchten, Kompott, würzigen Backwaren, Fisch Saucen und Pizzen.

Bestandteil der Parasitenkur von Dr. Hulda Clark

Gewürznelken sind Bestandteil der Parasitenkur mit Kräutern der Heilforscherin Dr. Hulda Clark.