

Mönchspfeffer

Gewürz, Heilpflanze und attraktiver Spätblüher

Der Mönchspfeffer (*Vitex agnus-castus*) wurde seit der Antike genutzt: die Früchte dienten als Pfefferersatz und die scharf schmeckenden Blätter wurden dem Bier anstelle von Hopfen zugesetzt. Im Mittelalter war der Mönchspfeffer besonders in Klöstern als Gewürz und Tee beliebt, da er "unkeusche Gelüste" dämpfen sollte (Anaphrodisiakum). Franz von Sales (1567–1622) schreibt: „Wer sich auf das Kraut Agnus castus bettet, wird selbst keusch und schamhaft.“ Diese ihm nachgesagte Lust hemmende Wirkung wurde in modernen Studien jedoch nicht nachgewiesen.

Heute wird der Mönchspfeffer in der Naturheilkunde vor allem bei prämenstruellem Syndrom und weiteren Frauenleiden eingesetzt.

Attraktiv ist der Mönchspfeffer durch seine handförmig geteilten Blätter und die an Flieder erinnernden Blütenstände, die im Spätsommer erscheinen. In Bayreuth ist die Pflanze nicht winterhart und wird im Topf kultiviert.

Die Heimat des Mönchspfeffers reicht vom Mittelmeerraum über Südwestasien bis zur Krim. Er wächst gern an feuchten Standorten.



Fotos von oben: Die Früchte (vielsamige Steinfrüchte) des Mönchspfeffer schmecken leicht pfeffrig und schwach bitter. Die Blüten sind violett bis weiß und stehen in endständigen, dichten Blütenständen.
© wikipedia