



Liebstockel

levisticum officinale

Maggikraut, Leberkraut, Suppenkraut, Luststockel, Badekraut, lovage (eng.), livèche (franz.), levistico (ital.), lovage (span.), selâmotu (türk.)

Kategorie

Kräuter, Doldenblütler (apiaceae)

Beschreibung

Die Liebstockelpflanze ist mehrjährig und kann bis zu 2 m hoch wachsen. Sie hat einen reich verzweigten Wurzelstock, aus ihm treiben im Frühjahr die Jungpflanzen und bilden große gefiederte Blätter mit kantigen Stängeln und gelben Blütendolden. Die Blätter erinnern in der Form und Geschmack an Sellerieblätter und enthalten ätherische Öle, Gerb- und Bitterstoffe. Auch wenn sich die Behauptung hartnäckig hält, ist Liebstockel kein Bestandteil der Maggiwürze.

Wildformen und Kulturformen lassen sich nicht voneinander unterscheiden. Lange schon ist es auch anderswo heimisch - selbst in Australien. In Italien wird es mit Ligurien in Verbindung gebracht - der lateinische Name soll eine Verballhornung von »ligusticum« oder »ligurisch« sein. Angeblich brachten bereits die Pilgerväter Liebstockel mit nach Amerika.

Die ausdauernde Staude wird aus Samen oder durch Teilung des Wurzelstocks gezogen. Sie gedeiht im Schatten wie in der Sonne, doch brauchen die tief reichenden Wurzeln frischen, nährstoffreichen, gut durchlässigen Boden. Die Pflanze zieht im Winter ein, ist aber extrem winterhart. Liebstockel hat eine Blütezeit von Juli bis August.

Die Pflanze enthält ätherische Öle in allen Pflanzenteilen, mit bis zu 70% Alkylphthaliden (diese verursachen den typischen Geruch), Cumarine, Pflanzensäuren.

Herkunft

Liebstockel hat seinen Ursprung in Persien, heute wird das Kraut europaweit und in Nordamerika angebaut, wo es auch wild wächst.

Aroma

Liebstockel schmeckt frisch und würzig und erinnert an den Geschmack von Sellerie (im Französischen heißt er auch Céleri bâtard, also falscher Sellerie). Getrocknet oder eingefroren behalten die Blätter nahezu ihre gesamte Würzkraft. Die getrockneten Blätter schmecken stärker



levisticum officinale



Liebstockel

nach Hefe und Sellerie als die frischen. Die winzigen gerieften und aromatischen Samen schmecken ähnlich den Blättern, doch haben sie zusätzlich einen wärmenden Charakter mit einem Anklang an Nelken.

Verwendung

Liebstockel wird traditionell vor allem in der ligurischen Küche verwendet. Daher leitet sich auch der Name Liebstockel ab.

Vom Liebstockel lässt sich die gesamte Pflanze einschließlich der Wurzeln nutzen. Junge Blätter und Stängel kann man fortlaufend ernten und frisch oder getrocknet brauchen. Die Wurzel kann ab dem 3. Jahr ausgegraben werden und wird meist getrocknet für medizinische Zwecke oder für Magen- und Kräuterschnäpse verwendet.

Liebstockel ist eine schon fast klassisch verwendete Suppenwürze. Sein prägnanter Geschmack ist jedoch genauso in anderen Gerichten sehr willkommen. Die Wurzel eignet sich übrigens hervorragend als Eintopfgewürz. Das Kraut selbst schmeckt zu Gemüse, Bratenfleisch und Lamm, Geflügel, Saucen sowie Eierspeisen. Die feinen Blättchen sollten erst die letzten 10 Minuten mitgekocht werden, damit sie ihr Aroma voll entfalten können und nicht verkochen. Frisch verfeinert gehackter Liebstockel - alternativ sein getrockneter Samen - Quarkspeisen und Käsebröte. Und die jungen Triebe des Liebstockels sind blanchiert ein schmackhaft ausgefallenes Frühjahrgemüse. Liebstockel harmoniert sehr gut mit Oregano, schwarzem Pfeffer und Dill.

Einkauf / Aufbewahrung

Liebstockel finden Sie in dem Monaten Mai bis September auf den Wochenmärkten. Samen und gemahlene getrocknete Wurzeln sind im Feinkosthandel erhältlich. Saatgut oder Pflanzen werden in Gartenmärkten angeboten. Die Blätter können jederzeit geerntet werden. In einer Kunststofftüte im Kühlschrank halten frische Blätter 3 bis 4 Tage. Die Stängel schneidet man knapp über dem Boden ab, die äußeren zuerst. Wenn die Samen braun werden, hängt man die eingetüteten Fruchtstände kopfüber zum Trocknen auf. Die Samen halten sich 1 bis 2 Jahre.

Gesundheit

Liebstockel hilft bei Verdauungsbeschwerden wie Sodbrennen und Völlegefühl und hat eine harntreibende Wirkung. Ein Tee aus getrockneter Wurzel stärkt bei schwachem, »nervösem« Herz. Halsschmerzen und Heiserkeit werden durch einen Absud der hohlen Stängel gelindert. Für Schwangere und Nierenkranke ist Liebstockel in größeren Mengen nicht geeignet.

Geschichte

Das seit dem Altertum hoch geschätzte Heilkraut stammt vermutlich aus Ligurien und wurde damals »Panakes« genannt, was »Allheilende« bedeutet. Bei den Römern war das Kraut wahrscheinlich mit der Heilpflanze »ligusticum« identisch, die sie als verdauungsförderndes und harntreibendes Mittel sowie gegen den Biss giftiger Tiere empfahlen. Seit dem Mittelalter war Liebstockel in allen Kloster- oder Bauerngärten vertreten. Geheime Kräfte wurden dem Kraut zugeschrieben, denn bereits ein Zweiglein bei sich getragen versprach beim anderen Geschlecht erfolgreich zu sein. »Bauch-« sowie »Hauptwee« vertrieb ein Tee aus Kraut und Stängel oder aus der getrockneten Wurzel.