

Arzneipflanzenporträt: Ingwer – Teil I

Die ältesten Berichte über Ingwer als Heilpflanze stammen aus China und wurden vor über 4000 Jahren verfasst. Die Ingwerpflanze galt als wichtige Arznei, um vor Krankheiten zu schützen und ein langes Leben zu gewähren.

Aus dem asiatischen Raum gelangte der Ingwer schließlich nach Griechenland und Rom, er war dort als Gewürz und Arznei geschätzt. Der berühmte griechische Arzt Dioskurides empfahl ihn gegen Magenschmerzen. Im Mittelalter lobte Hildegard von Bingen in ihrem Kräuterbuch die heilsamen Kräfte des Ingwers.

Die Ingwerpflanze (lat. *Zingiber officinale*) ist eine mehrjährige Pflanze. Jedes Frühjahr treiben aus den Ingwerrhizomen, das sind die unterirdisch wachsenden, knollenförmig verdickten Triebe, die es auch bei uns frisch als Gewürz zu kaufen gibt, schilfartige Blätter und Blütenstiele, mit einer Ähre von gelb-roten Blüten.

Die Pflanze stammt aus dem tropischen Südostasien. Schon seit Jahrhunderten wird sie in China und Indien angebaut. Im 16. Jhd. gelangten die Pflanzen mit den Spaniern in die Neue Welt.

Die Ingwerrhizome werden nach ca. $\frac{3}{4}$ Jahr geerntet. Sie werden gewaschen und evtl. in kleinere Stücke gebrochen. Frisch kommen sie als Gewürz in den Handel. Sollen sie als Arzneidroge verwendet oder gemahlen werden, so werden sie einige Tage in der Sonne getrocknet. Gemahlener Ingwer ist z.B. ein wichtiger Bestandteil von Curry-



Foto: Blende 8

Apotheker Dr. Lutz Engelmann

Gewürzmischungen.

Die Arzneidroge (*Rhizoma Zingiberis*) riecht aromatisch, schmeckt nach Zitrone, ist dabei aber leicht bitter und recht scharf. Das liegt an dem enthaltenen ätherischen Öl und den Scharfstoffen.

Die Monographie des Europäischen Arzneibuchs fordert einen Gehalt von mindestens 15 ml ätherischem Öl pro Kilogramm Droge. Die verschiedenen Scharfstoffe wandeln sich bei längerer Lagerzeit um, wobei schärfere Verbindungen entstehen, Deshalb schmeckt z.B. frische Ware wesentlich milder als länger gelagerte.

Auch in der Parfümindustrie findet das Ingweröl Verwendung und natürlich auch zur Herstellung von Bitterlikören oder in der Süßwarenindustrie. Dabei wird meistens kandierter Ingwer verwendet.

**Ihr Apotheker
Dr. Lutz Engelmann**