

Gewürze in der Bibel

*Verwendung und Bedeutung
von alten Gewürzen und Heilkräutern*

VERLAG  AM
BIRNBACH



Das Salz der Erde

Die bekanntesten Gewürze in der Bibel sind sicherlich **Weihrauch** und **Myrrhe**, die zusammen mit Gold als wertvolle Gabe dem neugeborenen Jesus überreicht werden. Weihrauch- und Myrrhenharz können als Räucherwerk verbrannt werden und verströmen dabei einen aromatischen Duft. Aber nicht nur bei der Geburt von Jesus wird Myrrhe in der Bibel erwähnt: Kurz vor seinem Tod wird Jesus eine Mischung aus Wein und Myrrhe gereicht und später wird sein Leichnam in Leinentücher gewickelt und mit Aloe und Myrrhe einbalsamiert.

Neben wertvollen Gewürzen kommen in der Bibel auch eher gewöhnliche Gewürze wie Dill und

Kümmel vor. Sie können leicht angebaut werden und wurden auf den Feldern zwischen andere Saaten wie Weizen gestreut. Auch die Brennnessel wird in der Bibel erwähnt. Allerdings nicht als Würzmittel, sondern als Symbol. So wie das Salz, mit dem die Menschen verglichen werden (Matthäus 5:13):

Ihr seid das Salz der Erde. Wenn nun das Salz nicht mehr salzt, womit soll man salzen? Es ist zu nichts mehr nütze, als dass man es wegschüttet und lässt es von den Leuten zertreten.

Auf den nächsten Seiten werden 16 Gewürze mit passenden Bibelstellen und kurzen Geschichten vorgestellt.

Viel Spaß beim Lesen!

A close-up photograph of several bright yellow mustard flowers in bloom, resting on a wooden surface. The flowers are in various stages of opening, with some fully open and others as buds. In the foreground, a large pile of small, round, light-brown mustard seeds is scattered across the wood. The background is softly blurred, showing more of the wooden surface and some green leaves.

Senf

Aus den fein oder grob gemahlene Samen-
körnern des Senfs wird zusammen mit anderen
Gewürzen wie Kurkuma, Essig und Zucker
Tafelsenf oder Mostrich hergestellt. Sogenannt
weißer Senf blüht gelb, bildet aber im Vergleich
mit braunem oder schwarzem Senf eher
helle Samenkörner. Senf wird in der Bibel mit
dem Reich Gottes verglichen.

*Es gleicht einem Senfkorn, das ein Mensch nahm
und warf's in seinen Garten; und es wuchs und
wurde ein Baum, und die Vögel des Himmels
wohnten in seinen Zweigen.*

Lukas 13,19

Dill

Die aromatischen Samen und das Kraut des Dills können als Gewürz verwendet und zu ätherischem Öl verarbeitet werden. Mit dem federigen Kraut werden Fisch, Salatsößen und sauer eingelegtes Gemüse gewürzt. In der Bibel kommt Dill im Gleichnis vom Bauern vor.

Pflügt oder gräbt oder eggt denn ein Ackermann immerfort seinen Acker zur Saat? Ist's nicht so: Wenn er ihn geebnet hat, dann streut er Dill und wirft Kümmel und sät Weizen und Gerste, ein jedes, wohin er's haben will, und Dinkel an den Rand.

Jesaja 28,24–27





Rosmarin

In der Naturheilkunde wird Tee aus Rosmarin zur Anregung des Kreislaufes verwendet oder als Badezusatz bei Kreislaufschwäche. Als Gewürz kommt Rosmarin in Suppen, für Geflügel und Lammfleisch, Zucchini und Kartoffeln zum Einsatz. Die Farbe der Blüten war einer christlichen Legende nach nicht immer lila:

Maria breitet auf der Flucht nach Ägypten ihren blauen Mantel über einen weiß blühenden Rosmarinstrauch aus. Seitdem blüht der Rosmarin in der Farbe des Mantels. Tatsächlich existieren bis heute auch weiß blühende Sorten wie Albiflorus.

Safran

Der Safran ist eine Krokusart, die im Herbst blüht. Geerntet werden die roten Stempelfäden, die zum Würzen von Speisen wie Reis, Paella, oder Bouillabaise verwendet werden. Safran ist das teuerste Gewürz der Welt. Für 1g Safran müssen die Stempelfäden von 200 Blüten geerntet werden. Sie entfalten beim Trocken ihr Aroma.

Du bist wie ein Lustgarten von Granatäpfeln mit edlen Früchten, Zyperblumen mit Narden, Narde und Safran, Kalmus und Zimt, mit allerlei Weibrauchsträuchern, Myrrhe und Aloe, mit allen feinen Gewürzen.

Hohelied 4,13-14



Koriander

Das Kraut und das Samenkorn des Korianders sind vielfach genutzte Küchengewürze. Der Geschmack der beiden ist sehr verschieden – sie können einander als Würze nicht ersetzen. In der Bibel wird Manna mit Koriander verglichen. Manna diente den Israeliten auf ihrer 40-jährigen Wander-schaft durch die Wüste als Nahrung. Es fiel nachts auf den Wüstenboden und konnte des Morgens aufgesammelt werden.

Und das Haus Israel nannte es Manna. Und es war wie weißer Koriandersamen und hatte einen Geschmack wie Semmel mit Honig.

2 Mose 16,31

Wermut

Das Wermutkraut enthält eine hohe Konzentration an Bitterstoffen und wird seit der Antike als Heilpflanze bei Beschwerden im Verdauungstrakt verwendet. Wermut ist Bestandteil von Absinth, einem meist grünen alkoholischen Getränk mit Auszügen von Wermut, Fenchel, Anis und Melisse. Der französische Vermouth ist ein mit Gewürzen und Kräutern aromatisierter Rotwein. In der Bibel wird Wermut bildlich für die Bitterkeit der Strafe Gottes verwendet.

*Lasst unter euch nicht eine Wurzel aufwachsen,
die da Gift und Wermut hervorbringt.*

Sprüche 5,4





Zimt

Der Zimt ist eins der ältesten Gewürze und soll schon 2.000 Jahre v. Chr. für Einbalsamierungen verwendet worden sein. Zimt ist die getrocknete Rinde des Zimtbaumes. In der Bibel kommt Zimt als Zutat für heiliges Salböl vor.

Und der Herr redete mit Mose und sprach: Nimm dir die beste Spezerei: die edelste Myrrhe, fünfhundert Schekel, und Zimt, die Hälfte davon, zweihundertfünfzig, und Kalmus, auch zweihundertfünfzig Schekel, und Kassia, fünfhundert nach dem Gewicht des Heiligtums, und eine Kanne Olivenöl.

2 Mose 30,22–24

Minze

Minze wird als Tee getrunken und kann mit frischen oder getrockneten Blättern zubereitet werden. Das ätherische Öl der Minze hat einen hohen Mentholgehalt und wirkt kühlend und krampflösend. Es gibt sehr viele unterschiedliche Sorten, da Minzen sich leicht kreuzen. In der Bibel wird Minze gemeinsam mit Dill und Kümmel genannt.

Weh euch, (...) ihr Heuchler, die ihr den Zehnten gebt von Minze, Dill und Kümmel und lasst das Wichtigste im Gesetz beiseite, nämlich das Recht, die Barmherzigkeit und den Glauben! Doch dies sollte man tun und jenes nicht lassen.

Matthäus 23,23





Ysop

Ysop wird mindestens seit dem 16. Jahrhundert als Gewürz- und Heilpflanze kultiviert. Das frische Kraut wird für Salate und Gemüse verwendet. Das ätherische Öl und die Gerbstoffe des Ysops wirken entzündungshemmend, krampflösend und Auswurf fördernd. Der europäische Ysop kommt in Israel nicht vor. Es ist wahrscheinlich, dass es sich bei dem biblischen Ysop um eine Majoran- bzw. Oregano-Art handelt, die mit dem europäischen Ysop verwandt ist.

*Entsündige mich mit Ysop, dass ich rein werde;
wasche mich, dass ich weißer werde als Schnee.*

Psalm 51,9

Aloe

A photograph of several sliced pieces of Aloe vera leaves. The slices are arranged in a pile, showing the thick, clear, gelatinous inner pulp and the thin, green outer skin. The leaves are wet, with visible water droplets on their surfaces. The background is dark and out of focus, highlighting the vibrant green of the plant.

Aloen haben lanzettförmige, dickliche Blätter, die als Rosette um eine Sproßachse angeordnet sind. Häufig haben die Blätter weiche oder scharfe Stacheln am Blattrand. Aus den Blättern tritt beim Zerschneiden ein schleimiger, bitterer Saft aus. Es gibt viele Unterarten von Aloen, am bekanntesten ist die Aloe vera. Aus ihr wird das kosmetisch verwendete Aloe-vera-Gel gewonnen. In der Bibel wird die Aloe zusammen mit anderen kostbaren Pflanzen genannt.

*Von Myrrhe, Aloe und Kassia duften deine Kleider;
aus Elfenbeinpalästen erfreut dich Saitenspiel.*

Psalm 45,9



Malve

Die Blätter und die Blüten der Wilden Malve werden für die Zubereitung von Tee verwendet. Die wirksamen Bestandteile sind Schleimstoffe, die sich als schützender Film über die Schleimhäute legen und so eine beruhigende Wirkung entfalten. In der Pflanzenheilkunde werden die Extrakte bei Entzündungen des Mund- und Rachenraums sowie des Magen-Darm-Bereichs eingesetzt. In der Bibel wird der Eibisch erwähnt, der ebenfalls ein Malvengewächs ist.

*Isst man Fades ohne Salz, und findet man
Geschmack am Schleim des Eibisch?*

Hiob 6,6

Kalmus

Der Kalmus ist eine Sumpfpflanze. Verwendet wird der Wurzelstock, der im Herbst geerntet und getrocknet wird. Kalmus gilt als gutes Magen- und Darmheilmittel. Kalmustee wird zubereitet, indem man getrocknete Kalmuswurzeln mit kaltem Wasser übergießt und ziehen lässt. In der Bibel kommt Kalmus zusammen mit Safran vor.

Du bist wie ein Lustgarten von Granatäpfeln mit edlen Früchten, Zyperblumen mit Narden, Narde und Safran, Kalmus und Zimt, mit allerlei Weibrauchsträuchern, Myrrhe und Aloe, mit allen feinen Gewürzen.

Hohelied 4,13–14

A glass of golden-brown nettle tea sits on a rustic wooden surface. Beside it are fresh green nettle leaves and stems, some with small white flowers. The background is softly blurred, showing more of the wooden surface and the tea glass.

Brennnessel

Die Nessel steht in der Bibel für Unheil und öde und trockene Orte. Heute wird die Brennnessel als Heilkraut geschätzt, beispielsweise bei Rheuma. Sie hat einen hohen Eisengehalt und ihre Blätter können als Tee zubereitet oder wie Spinat gekocht werden. Als Salat sind die Blätter wegen der ameisensäurehaltigen Brennhaare nicht geeignet.

Ich ging am Acker des Faulen entlang und am Weinberg des Toren, und siehe, lauter Nesseln waren darauf, und er stand voll Disteln, und die Mauer war eingefallen.

Sprüche 24,31

Cassia

Die Cassia – auch Kassia oder Senna – ist ein Strauch mit luftigen Fiederblättern und kleinen gelben Blütentrauben. Sie wird in Europa vorwiegend als Kübelpflanze kultiviert, da sie nicht winterhart ist. Medizinisch verwendet werden Extrakte und Pulver aus den Früchten und Blättern. Cassia wird bei Magen-Darm-Beschwerden und Störungen im Verdauungstrakt verwendet.

In der Bibel gehört Cassia wie Zimt (siehe Text zu Zimt, 2 Mose 30,22–24), Kalmus und Myrrhe zu den Zutaten des heiligen Salbols.





Myrrhe

Das aromatische Myrrhenharz wird aus dem Myrrhenstrauch gewonnen. Es kann als Räucherwerk oder zur Herstellung konservierender Salben verwendet werden. Die Inhaltsstoffe der Myrrhe wirken desinfizierend und schmerzlindernd. In Flüssigkeiten gelöst hat Myrrhe eine lokal betäubende Wirkung.

Da sie den Stern sahen, wurden sie hocherfreut und gingen in das Haus und sahen das Kindlein mit Maria, seiner Mutter, und fielen nieder und beteten es an und taten ihre Schätze auf und schenkten ihm Gold, Weihrauch und Myrrhe.

Jesaja 28,25

Kreuzkümmel

A close-up photograph of a stone mortar and pestle. The mortar is filled with finely ground, golden-brown fennel seeds. A wooden pestle with a flat, rectangular head is resting on the edge of the mortar. The background is dark and out of focus, showing some green leaves and more whole fennel seeds.

Kreuzkümmel hat einen intensiven, unverwechselbaren Geschmack, der sich deutlich von dem von Kümmel unterscheidet. Kümmel wird in der Basisbibel mit Kreuzkümmel übersetzt, Dill mit Schwarzkümmel. In der Bibel wird die Ernte beider Gewürze im Gleichnis vom Bauern beschrieben.

Auch drischt man Schwarzkümmel nicht mit dem Dreschschlitten. Über Kreuzkümmel fährt man nicht mit der Dreschwalze. Nein, Schwarzkümmel wird mit einem Knüppel ausgeklopft und Kreuzkümmel mit einem Stock.

Jesaja 28,27

Impressum

© 2023 Verlag am Birnbach – Bücher direkt GmbH · Bergstraße 9 · 57612 Birnbach · www.verlagambirnbach.de
Tel. 02681/37 94 · Fax 02681/705 97

© 2023 Lutherische Verlagsgesellschaft mbH · Gartenstraße 20 · 24103 Kiel · www.glaubenssachen.de

gebundene Ausgabe: ISBN Nr. 978-3-87503-311-3, Best. Nr. 0057-3113
kartonierter Ausgabe: ISBN Nr. 978-3-87503-312-0, Best. Nr. 0057-3113-1

Texte

Dr. Insa Gülzow

Fotos

- Titelbild MEDITERRANEAN@istockphoto.com
- S. 02/03 Salz, 4kodiak@istockphoto.com
- S. 04/05 Senf, bdsbn@istockphoto.com
- S. 06/07 Dill, Koirill– stock.adobe.com
- S. 08/09 Rosmarin, PhotoArt Thomas Klee– stock.adobe.com
- S. 10/11 Safran, Hana Richterova@istockphoto.com
- S. 12/13 Koriander, kitzcorner@istockphoto.com
- S. 14/15 Wermut, behewa – stock.adobe.com
- S. 16/17 Zimt, brebca@istockphoto.com
- S. 18/19 Minze, KrischiMeier– stock.adobe.com
- S. 20/21 Ysop, Madeleine_Steinbach– stock.adobe.com
- S. 22/23 Aloe, Mee Ting– stock.adobe.com
- S. 24/25 Malve, c11yg@istockphoto.com
- S. 26/27 Kalmus, Miervaldis Ozols– stock.adobe.com
- S. 28/29 Brennnessel, jirkajc@istockphoto.com
- S. 30/31 Cassia, Suriani@istockphoto.com
- S. 32/33 Myrrhe, Madeleine_Steinbach@istockphoto.com
- S. 34/35 Kreuzkümmel, SGAPhoto@istockphoto.com