

Das gewöhnliche Hirtentäschchen – klein, aber oho

Serie

Jasmin Ursprung,
dipl. Aktivierungsfachfrau HF, Heilpflanzenfachfrau

Das kleine und unscheinbare Pflänzchen ist überall anzutreffen. Es kann bis zu 70 cm hoch werden, hat kleine weiße Blüten und dreieckige bis herzförmige Früchte. Die Blätter bilden Rosetten am Grund und sind tief eingekerbt. Die Pflanze bevorzugt nährstoffreiche Standorte, salopp gesagt fühlt sie sich an Hunde-Spazierwegen und Kuhweiden sehr wohl. Sie produziert bis zu 40 000 Samen pro Pflanze. Die Wurzeln gehen bis 90 cm tief in den Boden, womit das **Hirtentäschchen** auch in trockenen Zeiten zu Wasser gelangt. Es ist die Herrscherin der Wiesen und Wege. Hat man es einmal kennen gelernt, trifft man es immer wieder.

Der wissenschaftliche Name *Capsella bursa-pastoris* kommt daher, dass die Fruchtschötchen eine ähnliche Form haben wie die Taschen der Hirten.

Das ganze Kraut ist essbar und hat einen leicht scharfen Geschmack. Wenn ihr also einen Salat oder Butterbrote mit den Bewohnenden genießt, sind die Fruchtschoten und die Blüten des Hirtentäschchens das gewisse Extra, was ihr hinzunehmen könnt. Auch die Blätter können dem Salat beigefügt werden, deren Geschmack aber weniger intensiv ist.

Als Heilpflanze nimmt das Hirtentäschchen bei den blutstillenden Mitteln einen Spitzenplatz ein. Zum einen kann es bei oberflächigen Wunden zur Blutstillung genutzt werden, seine wahre Heilkraft liegt jedoch bei der blutstillenden Eigenschaft bei zu starken Monatsblutungen. Dagegen trinkt man Hirtentäschchen-Tee. Natürlich soll die Ursache der starken Blutungen zuvor beim Arzt abgeklärt werden.

Das unscheinbare Ding birgt ein Geheimnis. Die Pflanze ist eine Fleischfresserin. Ihre Samen haben ein klebriges Sekret. Geraten Mücken und kleine Fliegen daran, bleiben sie kleben und sterben. Die Wissenschaft vermutet, dass die Samen das Fleisch als Nahrung während der Keimzeit nutzen. Und wieder haben wir eine fleischfressende Pflanze in der Schweiz. Gebt also auf eure Zehen Acht, wenn ihr in die Kräuter geht!

www.naturspruenglich.ch

