Baldrianblütenextrakt-selbst-herstellen?

Beitrag von „Michael.K“ vom 18. Juni 2023, 09:33

Herstellung von Baldrian-Blütenextrakt nach Christian von Wistinghausen !

Der Baldrian ist allgemein bekannt als Beruhigungsmittel, das aus der Wurzel gewonnen wird. Im Juni kann man den

Baldrian in Aulandschaften, an Wassergräben oder auf Lichtungen vereinzelt oder horstweise antreffen. Im Früh-

Sommer wächst aus der breit ausladenden rot-grünen Blattrosette ein starker, hohler, geriefter Blütentrieb sehr schnell

Bis zu 2m hoch und bildet eine Trugdolde. Die weißen bis violettweißen Röhrenblütchen mit Neckarraum scheiden

einen süßen, klebrigen Saft mit charakteristischem Duft aus, der die verschiedensten Insekten anlockt.

Der Baldrian ist eine mehrjährige Staude mit oben verdicktem, aber weiter unten feinem Wurzelwerk. Nach dem

Winter treibt sie mit dunkelroten Blättern aus, die sich dann groß u. saftig dunkelgrün werdend ausbreiten.

Die Blätter gegenständig angeordnet, sind lanzettlich gefiedert u. zum Teil gezähnt bis zu 2x Handteller groß.

Der Baldrian ist eine Wärme-Pflanze. Wohltuende, beruhigende Wärme vermittelt der Wurzelextrakt dem Menschen.

Er regt die Phosphorprozesse an, das kann sich z.B. frostschtzend bei der Obstblüte auswirken, fördert aber auch

die Blüten - u. Fruchtbildung . Als Präparat wird der milchsauer vergorene Blütensaft verwendet. Über den Haufen

gesprüht gibt er diesem eine schützende Wärmehülle u. fördert unter anderen den Regenwurm.

Zur Herstellung des Baldrianpräparates werden die frisch aufgeblühten Blütenstände des Baldriana morgens gesammelt. Beim Pflücken der Blüten sollten an jeden Standort einige Blütenreste für die Insekten stehen bleiben.

Größere Mengen dürfen wegen Erwärmung nicht lange im Sammelbehälter bleiben. Sie können unmittelbar danach

fein zerhackt oder gemahlen ausgepreßt werden, um den reinen Blütensaft zu gewinnen. Es ist auch möglich die

Blüten mit etwas Regenwasser zu benetzen, über Nacht stehenzulassen u. am nächsten Tag zerkleinert auszupressen.

Ein Fleischwolf oder eine Küchenmaschine mit Entsaftervorsatz leisten hier gute Dienste. Der Trester kann im Ein-

Weichwasser einen Tag aufgeschwemmt, nochmals mit einer Obstpresse aus gepresst werden.

Der gewonnene grüne bis kaffeebraune Saft wird abgeseiht u. in Flaschen mit einer Gummihaut verschlossen u.

im Dunkeln stehend kellerkühl aufbewahrt. Luftabschluß fördert die erwünschte Gärung, Gase müssen austreten.

Luft darf nicht einströmen können. Es empfiehlt sich, die Flaschen erst nach ca. 6 Wochen fest zu verschliessen.

Sofortiges Zukorken ist deshalb nicht ratsam, weil die entstehenden Gärungsgase die Glasbehälter sprengen

Könnten. Der Saft sollte eine bräunlich-rote Farbe u. einen kräftigen harmonischen,fruchtig-säuerlichen, nicht

verfault stinkenden oder jauchigen Geruch haben. Bildet sich im Behälter obenauf eine Hefepilzschicht u. unten

im Behälter eine Absetzschicht , so empfiehlt es sich den Inhalt ohne Sinkschicht durch neues Benzinsieb in einen

neuen Behälter abzugießen. Das Baldrianpräparat gewinnt mit der Lagerung an Reife. Es kann mehrere Jahre aufbe-

wahrt u. gebraucht werden, wenn es seinen Duft behalten hat. Verdorbene Baldrianpräparate kann man im Kompost

verwenden.