



Botanischer Name:	<i>Artemisia absinthium</i>
Deutscher Name:	Wermut
Familie:	Asteraceae (Korbblütler)
Inhaltsstoffe:	Bitterstoffe, Absinthin, ätherisches Öl (u.a. Thujon), Harz
Verwendete Pflanzenteile:	Kraut
Vermehrung:	Samen
Sammelzeit:	Juni bis August
Zubereitung:	1 Teelöffel Kraut werden mit ¼ Liter kochendem Wasser übergossen und 2 Minuten ziehen gelassen, danach abgessen. Maximal 1–2 Tassen täglich während dem Essen, für maximal 4 Wochen. Bei Gallenbeschwerden besser nach dem Essen.
Geschichte und Herkunft:	Der Wermut ist in Europa und Westasien beheimatet. Heute wird er auch in Nordamerika angepflanzt. Bereits im alten Ägypten wurde die Pflanze gegen Würmer eingesetzt.
Wirkungsweise	
<i>Innerlich:</i>	appetitanregend, entkrampfend, fiebersenkend, wurmwidrig
<i>Äusserlich:</i>	desinfizierend, antibakteriell
Verwendung in der Heilkunde	
<i>Innerlich:</i>	Verdauungsbeschwerden, Gallenerkrankungen, Schwäche
<i>Äusserlich:</i>	Rheuma, unreine Haut
Verwendung in der Küche:	Wermutwein, Cinzano, Martini
Warnhinweise:	Nicht für Schwangere und Kleinkinder geeignet
Mythologischer Hintergrund:	Schon in der Antike pflanzte man Wermut an Stellen, wo man Mäuse fern halten wollte. Der Gattungsname "Artemisia" bezieht sich auf die griechische Artemis, die jungfräuliche Göttin der Jagd und Schutzpatronin der Frauen. Ihr waren die Pflanzen geweiht. „Absinthium“ kommt von „apsinthion= untrinkbar“ und verweist auf den bitteren Geschmack des Wermuts.