

## Natürlich in die Nesseln gesetzt – Das Objekt des Monats September im Bauernmuseum Blankensee

Ich hatte neulich mal wieder eine nachhaltige Begegnung. Ein schmaler Weg und kurze Hosen – da war sie, die Brennende Liebe, der Tausend-sassa, das Superfood. Auch wenn ich nicht als Fressfeind daherkam, wurde ich trotzdem mit feinen Brennhaaren bedacht und verbrachte einige Zeit mit quälenden Quaddeln und dem Nachdenken über diese Jahrtausende alte Kultur- und Heilpflanze. Sie wissen, wovon ich rede – der Kontakt mit den heimischen Brennesseln gehört nicht zu den angenehmsten Erfahrungen. Wobei die Kleine Brennessel sich viel intensiver als die Große Brennessel in Szene setzen kann und beide Arten den Menschen schon seit der Steinzeit begleiten. Wir haben uns ja dieses Jahr in unserer Sonderausstellung thematisch der Faserpflanze Flachs verschrieben, aber warum nicht mal einen Blick über den Teller- rand werfen und staunen, welche Pflanzen denn noch so zu Textilien verarbeitet wurden. Die Brennessel lässt sich nicht einfach kultivieren, sie ist sehr eigen und die Gewinnung ihrer Faserbestandteile gestaltet sich als aufwändig. Ab 1860 wurde in Deutschland die Baumwolle knapp, die Brennessel rückte wieder in den Fokus, es wurde geforscht und der Faseranteil durch Züchtung gesteigert. Als reine Faserpflanze spielte sie insbesondere in Kriegs- und Notzeiten immer wieder eine wichtige Rolle in Mitteleuropa, aus ihr wurde das unter „Nesselgarn“ oder „Nesselleinwand“ bekannte Material gefertigt. Die Literatur berichtet uns davon, dass die ersten pflanzlichen Textilien der Menschheit vermutlich auch schon aus Brennessel hergestellt wurden. Da fällt uns natürlich das Märchen von Hans Christian Andersen ein – Elisa muss ihren Brüdern Hemden aus Brennesseln weben, um sie zurück zu verwandeln. Aber seit Jahrtausenden gilt die Brennessel ebenso als Heil- und Kulturpflanze. Wenn sie sich für die volle Packung Vitamine und Nährstoffe entscheiden wollen, essen sie keinen Kopfsalat, sondern lieber Brennessel! Vitamin A, B, C, Eisen, Kalzium, Magnesium und viele andere gute Inhaltsstoffe finden

sich in ihr. Aber vor dem heilenden Einsatz der Pflanze gab es eine andere Bestimmung für sie, nämlich als Zauberkraut. So wurden ganze Brennesselbüsche in Häusern aufgehängt, um unliebsame Gäste fernzuhalten. Wenn Gewitterwolken aufzogen, verbrannte man im Herdfeuer Brennesseln, um das Haus vor Blitzschlag zu schützen. Daher auch der Name „Donnernessel“, nach dem Gewittergott „Donar“ benannt, und so schützte sie auch gleich noch vor Feenzauber und Flüchen oder verdorbenen Bier. Dafür legte man Brennesseln auf die Fässer. Böse Hexen wurden in der Walpurgisnacht ebenso vertrieben, wenn die Ställe mit Hilfe von Brennesselsträuben ausgeräuchert wurden.



Auch wenn das sagenumwobene Brennesselbrauchtum irgendwann seine Bedeutung verlor, hat sich die Brennessel als Heilkraut bis in die heutige Zeit einen Namen gemacht. Schon von Plinius im 1. Jahrhundert n. Chr. beschrieben, schaffte es das Kraut auch in die Ausführungen der Hildegard von Bingen (1098 - 1179). Durch die Erfindung des Buchdrucks kamen auch die Kräuterbücher ab 1450 in großem Stil auf den Markt, und die Kräuter- und Pflanzenheilkunde etablierte sich zusehends als Volksmedizin. Schon damals war zum Beispiel die antiseptische Wirkung der Brennessel – auch als „Eiternessel“ bezeichnet – bekannt. Butter, Fisch und Fleisch wurden - vor Erfindung von Kühlmöglichkeiten – in Brennesselblätter gewickelt und so frisch gehalten. Ein Bad in frischer

Brennessel sollte im Mittelalter gegen Rheuma helfen. Mit Aufblühen der pharmazeutischen Industrie verloren die Menschen zeitweise die pflanzlichen Heilkräfte und Nutzung natürlicher Ressourcen aus den Augen. Eine breite Akzeptanz und Rückbesinnung auf die Natur können in unserer Gesellschaft erst ab dem 20. Jahrhundert wieder beobachtet werden. Auch wenn die Anwendungsmethoden des Mittelalters unter Vorbehalt praktiziert werden sollten, gibt es heutzutage zahlreiche, verlässliche Nutzungsoptionen der Brennessel. Die meisten kennen den Tee zur unterstützenden Behandlung rheumatischer Beschwerden oder bei Gallen- und Nierenleiden. Brennesselblätter können in Pesto, Suppen oder in Frischkäse und Klößchen verarbeitet werden. Ob Superfood, Tinktur oder medizinische Seife – probieren sie es einfach aus! Und wenn sie noch etwas skeptisch sind, besinnen sie sich im ersten Schritt darauf, die Brennessel nicht mehr zu verfluchen. „Unkrautfrei“ war gestern - Brennesselecken sind nämlich Insektenbuffets, denn inzwischen weiß man, dass die Brennessel für die Raupen von mehr als 30 heimischen Schmetterlingsarten die Nahrungsgrundlage bildet. Freuen sie sich stattdessen über den nächsten Kleinen Fuchs, den Admiral oder das Tagpfaueauge, und flattern sie doch mal im Bauernmuseum Blankensee vorbei.

*Ihre Carola Hansche  
Bauernmuseum Blankensee*

### INFO

Tel. 033731-800 11  
www.bauernmuseum-blankensee.de  
Facebook und Instagram  
Öffnungszeiten:  
Mi – Fr: 10.00 – 17.00 Uhr  
Sa/ So/ Feiertag  
13.00 bis 17.00 Uhr

*Einfach mal reinschauen ...  
Bauernmuseum Blankensee*