



Heidelbeerfrüchte

Drogenbezeichnung:

Fructus Myrtilli

Volkstüml. Namen:

Bickbeere, Blaubeere, Griffelbeere, Haselbeeri, Krähenauge, Schwarzbeere, Sentbeere, Taubeere, Wehlen, Worbel

Stammpflanze:

Vaccinium myrtillus L.

Botan. Pflanzenfamilie:

Ericaceae - Heidekrautgewächse

Verwend. Pflanzenteile:

Früchte, Blätter

Herkunftsländer:

Italien, Polen, Russland, Balkanländer

Inhaltsstoffe:

Gerbstoffe, Fruchtsäure, Pektine, Invertzucker, Vitamine

Anwendung:

Durchfall, Gurgelmittel bei Entzündungen im Mund- und Rachenraum; zur Herstellung von Heidelbeerwein



Tee-Zubereitung:

1-2 Esslöffel getrocknete Heidelbeeren mit $\frac{1}{4}$ lt. Wasser 10 Minuten lang kochen dann abseihen - oder mit kaltem Wasser übergießen und 2 Stunden stehen lassen.

Mehrmals täglich 1 Tasse frisch bereitet kalt trinken.

Wirksam sind auch 1-2 Teelöffel getrocknete Früchte, mit etwas Flüssigkeit eingenommen.

Tipp:

Heidelbeerwein

Heidelbeer-Dessertwein (lieblich) Rezeptur für 5 Liter

Version 1: Version 2:

5 kg Heidelbeeren 2,5 kg Heidelbeeren

0,75 l Wasser 2,5 l Wasser

1,75 kg Zucker 1,25 kg Zucker

10 ml Antigell 10 ml Antigell

10 g Milchsäure 15 g Milchsäure

1 Fl. Reinzuchthefer 1 Fl. Reinzuchthefer

2 g Hefenährsalz 2 g Hefenährsalz

1 g Kaliumpyrosulfit 1 g Kaliumpyrosulfit

Zubereitung:

Die Heidelbeeren leicht waschen und von den Blättern befreien. Heidelbeeren zerstampfen, das Antigell zugeben und 12 h zugedeckt stehen lassen. Den Zucker in Wasser auflösen und zur Maische hinzugeben, dann Milchsäure, Reinzuchthefer und Nährsalz hinzufügen. Die Maische mit 0,5 g Kaliumpyrosulfit abschwefeln und in das Gärgefäß einfüllen. Bei Raumtemperatur in einem Gärballon (vorher Gärverschluss aufsetzen) 5 - 8 Tage gären lassen. Den Gärbehälter täglich schütteln. Dann die Maische durch ein Leinentuch abpressen und die Flüssigkeit unter täglichem Schütteln noch einige Woche nachgären lassen. Bilden sich beim Schütteln keine Gasbläschen mehr, so ist die Gärung beendet. Nach Ende der Gärung wird das ganze kühlgestellt damit sich die Hefezellen und Trübstoffe am Boden absetzen können. Nach 2-3 Abstichen sollte der Wein klar sein.

Dann in Flaschen abfüllen und kühl lagern.

Warnhinweise:

Bei länger als 2 Tage andauernden oder mit Blutbeimengungen oder Fieber verbundenen Durchfällen ist ein Arzt aufzusuchen!