



# Königskerzen-Sirup

## Rezept

- 1 Handvoll Königskerzenblüten
- 1 Zweig Zitronenmelisse
- 2 Zitronenscheiben
- 1 Prise Zitronensäure
- 5 dl Wasser
- 200 g. Zucker ( z.B. Syramena)

Die Königskerzenblüten, die Zitronenmelisse und die Zitronensäure in einen Topf füllen. Mit dem frisch abgekochten Wasser übergießen. Die Zitronenscheiben dazugeben. Mit einem Deckel verschliessen und zwölf Stunden ziehen lassen. Abseihen, mit dem Zucker aufkochen und in abgekochte Flaschen füllen.

## Königskerze

*Es gibt etwa 300 Arten von Königskerzen (Verbascum), die meisten werden als Heilpflanzen genutzt. Sie sind meist zweijährig und werden wegen ihrer schleimlösenden Wirkung geschätzt. Hildegard von Bingen empfahl sie gegen ein schwaches und trauriges Herz. Manche kennen die Pflanze unter dem Namen Blitzkerze, Himmelsbrand oder Wollkraut, wegen der weichbehaarten Blätter. Der lange Blütenstängel der Königskerze wurde früher mit Pech und Teer bestrichen und als Fackel benutzt. Nach einer Legende leuchtete die Königskerze schon Maria, als sie auf dem Weg zu ihrer Base war. Bis heute stellt die Königskerze die Mitte des Kräuterbüschels zu Maria Himmelfahrt dar. An Johanni wurden Königskerzen durch das Feuer gezogen und im Stall aufgehängt. In Griechenland wurden die Blüten zum Färben verwendet, in Estland als Salbe gegen Ausschläge eingesetzt. In Butter geknetet wurden sie hustenden Kindern gegeben. Auch als Wurzelamulett sollte die Königskerze Wirkung zeigen. Heute noch gilt sie als Wetterkerze, an deren Blütenstängel erraten wird, wie kalt der Winter wird.*



## Märchen im Buch

- Wie die Königskerze ihren Namen erhalten hat