



Das trocknen von Wildkraut und Heilkraut



Die Art des Trocknens ist abhängig von der jeweiligen Pflanze. Ein paar Grundregeln:

- Nicht in der prallen Sonne trocknen
- Nicht im heißen Backofen trocknen
- Zügig unter Luftzufuhr trocknen, Schimmel und andere Befall wird so verhindert
- Weder zu heiß noch zu kühl trocknen
- so schnell wie möglich unter schonenden Bedingungen

Es eignen sich saubere Dachböden zum Trocknen, wo die Luft gut zirkulieren kann, und Haustiere und Schädlinge den Dachboden nicht mit bewohnen.

Auch Wohnraum eignet sich zum Kraut trocknen, trocken - warm und gut gelüftet sind ebenso wichtig.

Trocknungszeit und Aufbewahrung, hängt von der Art der Pflanze und den verwendeten Pflanzenteilen ab.

Kraut



Mittelgroße bis große Pflanzen zu Sträußen zusammenbinden und an einer trockenen Stelle aufhängen. Gute Trocknungsmethode ist aufhängen an Dachbalken.

Je feuchter die Pflanze - je feuchter der Trocknungsplatz - desto kleiner die Sträuße, damit einzelne Blätter schnell trocknen. Im Zweifelsfall jede Pflanze getrennt aufhängen.

Blüten und Blätter



Kleine Einzelteile wie Blüten oder Blätter liegend trocknen.

Wichtig: Einzelteile auf eine saubere Unterlage legen, für genügend Luftzufuhr sorgen.

Bestens eignen sich von unten durchlüftete Gestelle mit Fliegengitter oder Kaninchendraht als Unterlage. Mit Küchenpapier Gitter oder Draht abdecken, darauf

Pflanzenteile verteilen. Kleine Pflanzenmengen regelmäßig bewegen bzw. wenden, damit alle Pflanzenteile von der trockenen Luft erreicht werden.

Wichtig! *Nur eine Schicht der Pflanzenteile zum Trocknen auslegen. Kraut nicht direkt übereinanderlegen!*

Manche Pflanzen sind extrem empfindlich in der Trocknungsphase und bekommen sehr leicht schadhafte Stellen. z.B. Spitzwegerichblätter. Diese einzeln auf einen dünnen Faden aufreihen und aufhängen. Sie werden mit anderen Trocknungsmethoden leicht schwarz fleckig und unbrauchbar.

Wurzeln



Wurzeln vorsichtig mit einer Bürste abbürsten - Erdreste kurz unter fließend kaltem Wasser abspülen - das Äußere der Wurzel schnell trocknen.

Dicke Wurzeln in dünne Scheiben schneiden. Dünne Wurzeln mit fadendünnen Fasern brauchen nicht geschnitten werden.

Bei einem sehr trockenen und warmen Trocknungsplatz können die Wurzeln dort trocknen.



Sie können auch im geöffneten Backofen bei 30-40°C trocknen. Backofentür einen Spalt offen lassen, damit Feuchtigkeit abziehen kann.

Ein Dörrgerät kann zum Trocknen von Wurzelstücken nützlich sein. Backofen als auch Dörrgeräte brauchen viel Energie, da so eine Trocknung viele Stunden dauert. Es ist effizienter ist ein guter Trocknungsplatz im freien.

Früchte

Beeren und Früchte bei niedriger Wärmezufuhr (maximal 40°C) im Backofen oder Dörrgerät trocknen. Kleine Beeren an warmen, luftigen Stellen an der frischen Luft trocknen.

*„Unsere Nahrungsmittel sollen unsere Heilmittel,
und unsere Heilmittel sollen unsere Nahrungsmittel sein.“
Paracelsus*

Namasté



Michael