Myrte

myrtus communis

Gemeine Myrte, Brautmyrte, Duftende Myrte

Kategorie

Kräuter, Myrtengewächse (myrtaceae)

Beschreibung

myrtus communis

Die Myrte (Myrtus communis), auch Brautmyrte, Duftende Myrte und Gemeine Myrte genannt, ist ein immergrüner Strauch und der einzige im Mittelmeergebiet einheimische Vertreter der Familie der Myrtengewächse (Myrtaceae).Die Myrte ist ein immergrüner, reich verzweigter Strauch, der Wuchshöhen bis 5 Metern erreichen kann. Ältere Zweige sind kahl, nur die jungen Zweige sind drüsenhaarig. Die derben, ganzrandigen Blätter sind kurz gestielt und zugespitzt eilanzettlich. Die Blattstellung ist gegenständig, bisweilen stehen auch drei Blätter an einem Knoten. Die Blätter sind durchscheinend drüsig punktiert und werden zwischen 1 und 5 cm lang. Die Oberseite der Blätter ist dunkler grün und glänzend, die Unterseite ist heller.
Zwischen Mai und August entwickeln sich zahlreiche kleine, weiße duftende Blüten. Sie stehen einzeln in den Blattachseln an bis zu 3 cm langen Blütenstielen und werden bis zu 3 cm breit. Die Kelchblätter sind dreieckig, die Kronblätter verkehrt-eiförmig bis fast kreisförmig.
Aus dem unterständigen Fruchtknoten entwickelt sich eine kugelige, etwa 1 cm große, blauschwarze Beerenfrucht.
Die Frucht ist eine glatte und saftige Traube, aber nicht fleischig, mit wenigen Kernen. An einem Ende ein dünner und langer Stachel, der an der Blattscheide befestigt ist, und am anderen Ende die Zähne (Lappen) eines verbleibenden Kelchs. Die Formen der Früchte sind vielfältig: von einer unvollkommenen Kugel über ein Ellipsoid bis hin zu einer Birnenform. Die Länge der Frucht beträgt 8 bis 10 mm, bei wilden Arten beträgt die übliche Länge 5 mm.
Die Reifung der Früchte erfolgt nicht synchron und dauert über die Monate Oktober und November hinweg lange. Die reifen Früchte werden lange an den Zweigen getragen, wenn sie schrumpfen, fallen sie ab.
Die Verbreitung erfolgt durch Wind und Wasser, Säugetiere, Vögel und Insekten. Die in eine harte Schale eingewickelten Samen passieren das Verdauungssystem unbeschadet und werden an Orten ausgeschieden, die weit vom Mutterstrauch entfernt sind.

Herkunft

Die Verbreitung der Gemeinen Myrte als Wildpflanze erfolgt hauptsächlich in den Ländern, die an den Ufern des Mittelmeerbeckens liegen (außer Ägypten) und auf den Mittelmeerinseln mit Vordringen nach Osten in die gemäßigten Regionen Irak, Iran und Afghanistan sowie in den Mittelmeerinseln tropische Regionen Nordostafrikas und auf dem indischen Subkontinent (Pakistan). Die Myrte wurde zu einem Kulturflüchtling in der Provinz Westkap in Südafrika. Die Myrte ist als Kulturpflanze und Zierpflanze in allen europäischen Ländern bis nach Skandinavien und in vielen Ländern der anderen Kontinente mit geeignetem Klima (Temperaturen, die nicht viel unter 0 °C fallen) verbreitet.

© 2025 coquina.de

Als Standort werden Macchien und Wälder auf etwas feuchteren, steinigen, kalkfreien Böden bevorzugt. Die Myrte wird seit dem Altertum kultiviert und ist entsprechend häufig verwildert.

Aroma

Die Früchte sind reich an Geschmack und Geruch und für den menschlichen Verzehr geeignet. Allerdings ist es schwierig, sie zu essen, selbst wenn sie frisch und reif sind, und umso mehr, wenn sie noch nicht reif sind, weil ein adstringierendes Gefühl im Mund entsteht und ein starker Geruch in die Nase steigt.

Verwendung

Beim Kochen dient sie hauptsächlich als Gewürz für Fleischgerichte; volkstümlich werden sowohl Blätter und Beeren als auch Blüten verwendet.

Darüber hinaus findet die Myrte Verwendung bei der Likör-Herstellung: In Sardinien ist sie die Grundlage des Mirto Rosso »roter Mirto«, eines »süßen« Likörs, der aus den Beeren hergestellt wird. Der Mirto Bianco »weißer Mirto« ist ein »trockener« Likör, in dem Blätter und Blüten der Myrte Verwendung finden. Die korsische Variante des Mirto heißt Myrtei. Der Name der Mortadella-Wurst leitet sich von ihrer ursprünglichen Rezeptur mit Myrte ab, deren Früchte früher auch als Ersatz für den Kubeben-Pfeffer verwendet wurden, bevor Pfeffer als Gewürz in Europa populär wurde.

Gesundheit

Die Myrte ist eine sehr wichtige Pflanze im Bereich der Volksmedizin im nahem Osten. Es wird zur Behandlung von Hautirritationen bei Babys, zur Haarbehandlung, bei Darminfektionen (Ruhr, Durchfall) und zur Linderung von Verstopfung, Hämorrhoiden, Magengeschwüren, Rheuma und Atemnot eingesetzt. Zur Anwendung werden die Blätter getrocknet und zu einem Pulver zerkleinert, das mit Olivenöl vermischt und auf gereizte Haut aufgetragen wird. Es wird angenommen, dass die Salbe Haarausfall sehr wirksam vorbeugt, indem sie die Haarwurzeln massiert. Es eignet sich auch zur Heilung von Prellungen und Wunden.

Durch das ätherische Öl der Blätter, das stark sekretionsfördernd wirkt, hat die Pflanze Bedeutung bei der (medizinischen) Behandlung der Atemwege und dient zur Appetit-Anregung.

Als Bestandteil von Myrtoplex® wirkt es als Salbe gegen Herpesbläschen.

Geschichte

Es wurden verschiedene Objekte aus gewöhnlicher Myrte gefunden, das älteste davon ist ein Holzkamm, der vor 10.000 Jahren in einem quadratischen Wadi gefunden wurde. Außerdem wurden in Masada kleine Gefäße wie Kishor-Teller, Stöcke und Kämme aus diesem Holz gefunden. Die frühesten Überreste des Myrtenbaums wurden vor etwa 12.000 Jahren in der El Wad-Höhle in Carmel gefunden. Spätere Überreste wurden in einer Höhle in Paki'in in einer Schicht aus der Kupfersteinzeit und in einer Höhle in Samaria - in einer Schicht aus der frühen Bronzezeit - gefunden. Holzreste wurden in Galiläa im Westen, in Kebri, in den Schichten der mittleren Bronze- und Eisenzeit gefunden.

Mythologie

Die Myrte spielte in der griechischen Mythologie eine große Rolle. Es ist ein Ritual überliefert, bei dem Myrtenzweige auf einen zu beschreitenden Weg gestreut werden, während Weihrauch verbrannt wird.

Im alten Griechenland war die Myrte der Göttin Aphrodite geweiht, der Göttin der Liebe und Schönheit. Myrtenzweige gelten als Symbol für Jungfräulichkeit, Lebenskraft und viele gesunde Kinder, aber auch der über den Tod hinausgehenden Liebe.

Bereits Griechen und Römer schmückten die jungfräuliche Braut mit einem Myrtenkranz. Im 16. Jahrhundert wurde dieser Hochzeitsbrauch auch in Deutschland Sitte. Der Bräutigam und die Trauzeugen erhielten Zweige zum Anstecken. Teilweise wurden auch die Brautjungfern mit einem Myrtenkranz geschmückt. Es entwickelte sich der Brauch, dass die junge Ehefrau einen aus dem Brautkranz stammenden Zweig in die Erde setzte und bewurzeln ließ. Die grünende Pflanze wurde als Indikator für das beständige Eheglück angesehen und besonders gehegt. So fand die Myrte Einzug in die Wohnstuben und gilt als eine der ältesten Zimmerpflanzen.

Auch heute noch werden gelegentlich Myrtenkränze bzw. -sträuße zur Hochzeit getragen.

Die Myrte begleitet den jüdischen Lebenskreis: Bei der Beschneidung ist es Brauch, die Myrte zu

segnen, es ist Brauch, dem Brautpaar am Hochzeitstag eine Freude mit der Myrte zu bereiten, und das Gleiche gilt auch nach der Beerdigung. Die Zusammensteller bringen die Vereinigungen der Hadsims am Schabbatabend zu sich nach Hause und an jedem Schabbat in die Synagoge. Im Midrasch werden die Israeliten in die vier Geschlechter eingeteilt; Über die Myrte heißt es: Was ist die Myrte, die einen Geruch hat und keinen Geschmack hat? So hat Israel Menschen in sich, die gute Taten haben, aber keine Thora in sich haben (Vikra Rabbah, Amor, Parscha 3).
In der Bibel gilt die Myrte als begehrte Pflanze. In einer der Heilsprophezeiungen beschreibt Jesaja die Rückkehr Israels in sein Land, die Berge und Hügel strömen in Regen und: »Unter dem Brombeerstrauch werden Zypressen wachsen, und unter dem …« Aus der Distel wird die Myrte wachsen« (Jesaja 95,13), wie Bäume, die das Heidekraut pflanzen und an ihrer Stelle die schlechten Bäume wachsen lassen, die vorher waren. Es scheint, dass es sich auch hier um ein Gleichnis für die Menschen handelt, das ausgezeichnete Israel wird die Bewohner des Landes ersetzen.

© 2025 coquina.de