

Die Rückkehr des Chörblichruts

Die Süssdolde – hierzulande als Chörblichrut bekannt – wird seit jeher geschätzt: als Heilpflanze in Haus und Hof oder als Kraut in der Küche. Der Verein Perlenkette Emmental setzt sich für die Pflanze ein.

KIMA KOBELT

Der erste Schnitt des Chörblichruts findet von Ende Mai bis Mitte Juni statt. Hergestellt wird das Chörblichrutwasser mit denselben Apparaturen, mit denen Schnaps gebrannt wird.

Bilder: Christian Hädiger

Für alles ist ein Kraut gewachsen, heisst es. Man könnte auch sagen: Für alles ist das Chörblichrut gewachsen. Denn das hilft – so waren die Menschen früher überzeugt und glaubt es auch heute noch – bei allen Gebrechen; und zwar als Chörblichrutwasser. Vor allem bei Bluthochdruck, bei ersten Grippeerscheinungen, bei Verdauungsbeschwerden oder jetzt, wenn es gar heiss ist den ganzen Tag, bei schweren Beinen. Ein Schnapsglas voll soll man trinken, so ist es überliefert. Diese Massangabe könnte in die Irre führen, Chörblichrutwasser ist alkoholfrei. Deshalb kann man es auch Kindern verabreichen. Gut ist es auch für Tiere und zum Einreiben bei Verstauchungen, Ausschlägen oder Schwellungen.

Am Duft erkennen

Eine Wunderkraut also? Ein bisschen schon, ja. Süssdolde heisst es offiziell und trägt den wissenschaftlichen Namen *Myrrhis odorata*, was schon viel verrät: Die kerbelartige Staudenpflanze duftet nach Anis. Warum es Chörblichrut genannt wird, kann nur vermutet werden. Wahrscheinlich wurde es zu den Kerbeln gezählt. Aber Achtung: Zwar gleicht es dem ungefährlichen Wiesenkerbel, aber eben auch dem giftigen Gefleckten Schierling. Ob man tatsächlich das Chörblichrut vor sich hat, kann man am Duft und an den schwarz glänzenden Samen erkennen (oder mit einer Kräuter-App!). Man vermutet, dass die Süssdolde im Mittelalter mit Mönchen in die Gegend gekommen ist und sich dann ausgebreitet hat. Heute gilt sie als



einheimische Wildpflanze. Nirgends gedeiht sie häufiger als in der Gegend um den Vanil Noir im Waadtland.

Auch die Mäuse mögens

Das Chörblichrut mag Halbschatten. Früher ist es an Waldrändern an vergessenen Ecken auf Bauernhöfen gewachsen. Bauersleute gaben Acht auf die Heilpflanze. Heute ist sie etwas in Vergessenheit geraten und man nutzt diese Wunderpflanze nur wenig. Zu wenig, fand der Verein Perlenkette Emmental und startete verschiedene Projekte rund



ums Chörblichrut. 2018 wurden an den verbliebenen Wildstandorten Samen gesammelt, schonend, wie die Organisation betont. Seither kultiviert eine Gärtnerei Setzlinge und wenige Landwirtschaftsbetriebe bauen das Kraut nach den Grundsätzen des biologischen Landbaus in grossem Stil an. Das ist unter anderem deshalb nicht ganz einfach, weil die Mäuse die süssen Wurzeln heiss lieben.

Im Online-Lexikon «Kulinarisches Erbe der Schweiz» ist das Chörblichrutwasser als Volksheilmittel aufgeführt. Zwei Standorte

sind dafür bekannt: das Rheintal, wo eine Brennerei Chörbliwasser (im St. Gallischen lässt man das «Chrut» weg) herstellt, und das Emmental. Das Chörblichrutwasser ist ein Destillat. Traditionell wird es mit denselben Apparaturen produziert, mit denen man Schnaps brennt. Es ist aber alkoholfrei. Wegen der vielen ätherischen Öle der Süssdolde ist die Flüssigkeit leicht milchig.

Obwohl Fans überzeugt sind, dass es so manche Beschwerden heile: Das Volksheilmittel darf aus rechtlichen Gründen nicht als solches verkauft werden, sondern als Nahrungsmittelergänzung. Oder als Genussmittel, natürlich. Wem das Chörblichrutwasser zu krautig schmeckt, weicht auf den hochprozentigen Chörblichrut-Kräuterbrand aus. Oder mischt die Pflanzenblätter unter den Salat, der angenehm zu duften beginnt (denken wir an die lateinische Bezeichnung *odorata*). Fast könnte man sagen: Für alle Salate ist ein Kraut gewachsen: das Chörblichrut.

ALLES ÜBER UND AUS CHÖRBLICHRUT

- Beim Verein Perlenkette Emmental ist für 12 Franken eine 24-seitige Broschüre über das Chörblichrut zu haben: perlenkette-emmental.ch
- Chörblichrutwasser ist u.a. in der Zähringerapotheke in Bern und bei schlaraffenland.ch erhältlich.
- Chörblichrutbrand gibt es u.a. bei der Distillerie Studer & Co. AG: distillery.ch
- Setzlinge können beim Bio-Gemüsebauernhof Heid (biohof.heid@bluewin.ch) bestellt werden.
- Eine Salbe gibt's u.a. im Emmentalschop: emmentalschop.ch