

Maulbeeren

Schon Hippokrates empfiehlt den Maulbeersaft als Diätmittel. Hildegard von Bingen erwähnt die Maulbeere als vorbeugend bei Leberleiden. In dem Büchlein „Hildegard-Medizin für die ganze Familie“ steht: Maulbeeren schützen die Leber. Bei Fieber, Husten, Halsschmerzen werden die Maulbeeren ihrer schleimlösenden Wirkung wegen geschätzt. Außerdem stabilisieren sie die Leber gegen Entzündungen, da sie wertvolle Vitamine enthalten.

Die Heimat des Weißen Maulbeerbaums ist China. Dort wird er seit dem 3. Jahrtausend v. Chr. angebaut. Seine Blätter dienen als Futter für die Raupe des Maulbeerspinners, eines Schmetterlings. Aus dem Gespinnst der Puppen wird Seide gesponnen. Erst im 18. Jhd n. Chr. hielt der Maulbeerbaum zusammen mit der Seidenraupenzucht Einzug in Europa. Für den Handel werden die frisch geernteten Maulbeeren wie Rosinen getrocknet. Wichtigster Exporteur für Europa ist heute die Türkei. Maulbeeren können wie Rosinen gegessen werden. Über Nacht in etwas Wasser gequollen, passen sie auch gut zu Puddings oder können zu Marmelade oder Gelee gekocht werden.