

Hibicus *Hibiscus sabdariffa*

Volksnamen:	Afrikanische Malve, Roselle, Sabdariff-Eibisch
Drogenname:	Hibisci flores
Pflanzenart – Höhe:	Malvengewächse (Malvaceae), ein- bis mehrjährig, bis 5 Meter
Boden & Standort:	Gewächshaus, volle Sonne
Aussaat:	Vorkultur im zeitigen Frühjahr, verträgt keinen Frost
Vermehrung:	durch Samen
Blüte-Sammelzeit:	August, September
Verwendete Teile:	Blütenkelche
Inhaltsstoffe:	Schleimstoffe, Zitronensäure, Apfelsäure, Weinsäure, Farbs - Anthocyan, Phytosterole, Pektine
Eigenschaften:	schleimlösend, abführend

Konservieren/Aufbewahren:

In der Regel erhält man diese Malvenart in der Apotheke oder im Reformhaus, importiert wird aus Nordafrika, Ceylon oder Brasilien. Mit etwas Glück kann man sie aber auch in unseren Breiten ziehen. Konserviert werden die Kelche und Außenkelche. Man breitet sie auf einer Lage Packpapier auf und trocknet in der Sonne. In Papier- oder Glasbehältern lagern.

unterstützende Edelsteine:

Chalcedon, Fluorit, Granat, Perlmutter, Zitrin

Anwendungen

Der »Malventee« wird in der Regel aus dieser Malvenart zubereitet, er in vielen fertigen Kräutermischungen und Erfrischungsgetränken enthalten und passt bei Eigenkreationen am allerbesten zur heimischen Hagebutte. Der säuerliche Geschmack kommt von den Pflanzensäuren, die tiefrote Farbe von den Anthocyanen. Die Volksmedizin nimmt den Tee zur Behandlung Grippe und Erkältungskrankheiten, aber auch bei Kreislaufbeschwerden, eine Wirkung auf die Gebärmutter kann nicht ausgeschlossen werden, des vorsichtshalber in der Schwangerschaft nicht anwenden.

Tee:

1 TL Hibiskusblüten mit 1/4 l kochendem Wasser übergießen und 10 Minuten stehen lassen. Dann abseihen und bis zu 1 1/2 l täglich trinken.

Die vermahlenden Blüten sind in der Kosmetik einerseits Farbverstärker, dererseits Glanzgeber, sie passen in jede selbstgemachte Haarpackung auch in Masken fürs Gesicht.

Es gibt einige Hibiskusarten in der mit über 400 Mitgliedern ziemlich großen Malvenfamilie, die bei uns als mehrjährige Terrassen- und Gartenpflanzen gezogen werden. Auch ihre Blüten dürfen in den Tee. Ihr gemeinsames Merkmal sind immer die in den Blattachseln wachsenden Blüten und die enge Verwandtschaft mit Stockrosen, allen Malven (Käsepappeln) und natürlich dem Eibisch.

Der Roseneibisch, *Hibiscus syriacus*, ist als einziger der mehrjährigen Bäumchen im Freien winterhart. *Hibiscus rosa-sinensis* heißt der »Chinesische Roseneibisch«. Hibiskuspflanzen sind dankbare Topfpflanzen, es gibt sie in allen Farbschattierungen. Sie blühen viele Jahre lang, wenn man sie in der frostigen Zeit bei etwa 15 Grad überwintert und im Frühjahr zurückschneidet.

Zimmerahorn oder Schönmalve *Abutilon* gehört ebenfalls zu den Malven und ist eine beliebte Balkonpflanze. Die meisten Hibiskusarten sind tropisch, nur eine einzige Art ist in Europa heimisch: *Hibiscus trionum*, der einjährige Stundeneibisch, man findet ihn nur mehr ganz selten. Eines haben alle Malvengewächse gemeinsam, ihre Zellen enthalten Schleimstoffe. Es sind saure Schleime, die weltweit als reizlinderndes Magenmittel oder bei Entzündungen der Schleimhäute genützt werden.