

# Beifuß

Buchstabe B Eintrag 11 von 44



Teubner

## **Herkunft:**

Beifuß ist in den gemäßigten Zonen Europas und Asiens beheimatet und heute auch in Nordamerika verbreitet. Die Pflanze wächst fast überall, häufig an Feld- und Wegrändern. Schon in der Antike wurde ihr eine positive Wirkung zugesprochen: Beifuß gilt als verdauungsfördernd, und laut Plinius sollen einige Blätter in den Schuhen gegen müde Füße helfen.

## **Charakteristika:**

Die mehrjährige aufrechte Staude kann bis zu 2 m hoch werden. Ihre rötlich-braunen Stängel sind kantig und dünn behaart, ebenso wie die Unterseite der Blätter und die von Juni bis September in Rispen erscheinenden unscheinbaren Blüten. Sie enthalten am meisten ätherisches Öl.

## **Einkauf, Lagerung:**

Vom Beifuß werden nur die Rispen (die ganzen Stängel mit den ungeöffneten Blüten) verwendet, sie sind ganz, gerebelt, aber auch gemahlen, frisch oder getrocknet erhältlich. Die Ernte erfolgt, bevor sich die Blüten öffnen. Früher hat man auch die leicht bitteren Blätter als Salat verzehrt, heute gelten sie eher als ungenießbar.

Die frischen Kräuter packt man am besten feucht in eine Dose oder in einen Kunststoffbeutel und legt sie ins Gemüsefach des Kühlschranks.

Die getrockneten Kräuter bewahrt man am besten dunkel und kühl in verschlossenen Gläsern auf.

## **Verwendung:**

Dem aromatisch-würzigen Kraut, das im Aroma an Minze und Wacholder erinnert, wird vor allem eine (fett)verdauungsfördernde Wirkung nachgesagt. Man nimmt es daher gerne, um Gans, Ente, Schwein oder Aal zu würzen. Beifuß wird übrigens stets mitgegart.

Und hier finden Sie Rezepte mit [Beifuß](#).

<http://www.kuechengoetter.de/rezepte/warenkunde/209811/Beifuss.html>

# Beifuß

aus Wikipedia, der freien Enzyklopädie

Wechseln zu: [Navigation](#), [Suche](#)

## Gemeiner Beifuß



Gemeiner Beifuß (*Artemisia vulgaris*)

### [Systematik](#)

- Ordnung:* [Asternartige](#) (Asterales)  
*Familie:* [Korbblütler](#) (Asteraceae)  
*Unterfamilie:* [Asteroideae](#)  
*Tribus:* [Anthemideae](#)  
*Gattung:* [Artemisia](#)  
*Art:* Gemeiner Beifuß

### [Wissenschaftlicher Name](#)

*Artemisia vulgaris*

L.

Der **Gewöhnliche Beifuß** oder **Gemeine Beifuß** (*Artemisia vulgaris*), auch Gewürzbeifuß, oder einfach **Beifuß** genannt, ist eine Pflanzenart aus der Gattung *Artemisia* in der Familie der **Korbblütler** (Asteraceae, veraltet Compositae). Weitere Synonyme sind **Besenkraut, Fliegenkraut, Gänsekraut, Johannesgürtelkraut, Jungfernkraut, Sonnenwendkraut, Weiberkraut, Werzwich, Wilder Wermut** oder **Wisch**<sup>[1]</sup>. Vom Gemeinen Beifuß gibt es eine europäische (*Artemisia vulgaris* var. *vulgaris*) und eine asiatische Varietät (var. *indica*), die sich geringfügig in der Zusammensetzung des ätherischen Öls unterscheiden. Die Pollen des Beifuß sind ein häufiger und bekannter Auslöser **allergischer Reaktionen**.

## Inhaltsverzeichnis

[[Verbergen](#)]

- [1 Vorkommen](#)
- [2 Beschreibung](#)
- [3 Name](#)
- [4 Nutzung](#)
- [5 Mythologisches](#)
- [6 Trivia](#)
- [7 Siehe auch](#)
- [8 Literatur](#)
- [9 Weblinks](#)
- [10 Einzelnachweise](#)

## Vorkommen [\[Bearbeiten\]](#)

Beifuß ist ein typisches „**Hackfrucht-Unkraut**“, und verbreitete sich vermutlich zusammen mit dem **neolithischen** Ackerbau. In Mitteleuropa findet er sich seit der **Bandkeramik**. Die ursprüngliche Verbreitung des Beifuß ist heute nicht mehr zu bestimmen, nachdem er durch den Menschen über fast alle nördlichen Gebiete der Erde verbreitet wurde. Auf nährstoffreichen Böden, vor allem **Ruderalfluren**, kommt der Beifuß wild vor.

Der Anbau zur Gewinnung von in der **Parfümindustrie** genutztem Öl findet in Nordafrika (**Algerien**, **Marokko**) und Südeuropa (**Frankreich**, **Balkan**) statt.

## Beschreibung [\[Bearbeiten\]](#)

Die **ausdauernde krautige Pflanze** erreicht Wuchshöhen von 60 cm bis zu 2 m. Die meist aufrechten **Stängel** sind höchstens spärlich behaart. Die fiederteiligen **Laubblätter** sind derb, meist 2,5 bis 5 (selten bis zu 10) cm lang und 2 bis 3 cm breit. Die Blattoberseite ist grün, die Unterseite auf Grund von Behaarung grau-weißlich.

In endständigen, **rispigen Blütenständen** stehen viele **körbchenförmige** Teilblütenstände zusammen. Die unscheinbaren, weißlich-grauen, gelblichen oder rotbraunen Blütenkörbchen

weisen eine Höhe von 2,5 bis 3,8 mm und einen Durchmesser von 2 bis 3 mm auf. Die Blütenkörbchen enthalten nur [fertile, radiärsymmetrische Röhrenblüten](#), außen sieben bis zehn weibliche und innen (selten fünf bis acht) bis 20 zwittrige. Die eiförmigen [Hüllblätter](#) sind filzig behaart. Die gelblichen bis rötlich-braunen Röhrenblüten sind 1 bis 3 mm lang. Die Blütezeit erstreckt sich von Juli bis September. Die glatten, dunkelbraunen bis schwarzen [Achänen](#) sind 0,8 bis 1 mm lang und 0,1 bis 0,3 mm breit.

## Name [\[Bearbeiten\]](#)

Der deutsche Name Beifuß ([althochdeutsch](#) pīpōʒ, [mittelhochdeutsch](#) bībōʒ) wird von dem [althochdeutschen](#) Verb bōʒen „stoßen, schlagen“ abgeleitet. Der Zusammenhang ist unklar, ggf. besteht er darin, dass die Blätter zur Verwendung gestoßen wurden oder aufgrund ihrer nachgesagten abstoßenden Wirkung auf sogenannte dunkle Mächte. Verwandt ist auch [Amboss](#).

Die [volksetymologische](#) Umdeutung zu Fuß (sichtbar bereits an der [mittelhochdeutschen](#) Nebenform bīvuoʒ) steht in Zusammenhang mit einem [Aberglauben](#), wonach Beifuß beim Laufen Ausdauer und Geschwindigkeit verleihen würde, wie bereits [Plinius](#) berichtete.

## Nutzung [\[Bearbeiten\]](#)

Die Erntezeit reicht von Juli bis September. Man schneidet die oberen Triebspitzen, solange die Blütenkörbchen noch geschlossen sind. Sobald sich diese öffnen, werden die Blätter bitter und eignen sich nicht mehr zum Würzen. Die Erntezeit für die Wurzel ist der [Spätherbst](#).

Beifuß wird als [Gewürzpflanze](#) zu fetten, schweren Fleischgerichten benutzt. Die enthaltenen [Bitterstoffe](#) regen die Bildung von [Magensaft](#) und [Gallenflüssigkeit](#) an und unterstützen so die Verdauung. Durch [Wasserdampfdestillation](#) wird aus den getrockneten Pflanzen Parfümöl („Essence d'Armoise“) gewonnen.

Im Altertum und Mittelalter wurde Beifuß als Arzneipflanze bei Problemen mit der Verdauung eingesetzt. Auch gegen [Epilepsie](#) („Valentinskraut“) und in der [Gynäkologie](#) wurde er verwendet. Heute wird der Beifuß nur noch [homöopathisch](#) eingesetzt. Hauptinhaltsstoffe sind [Thujon](#), [Kampfer](#), [Cineol](#), Psilostachin und [Linalool](#). Einige Inhaltsstoffe (beispielsweise Thujon) sind giftig und machen längere Anwendungen oder hohe Gaben bedenklich. Wegen der Giftigkeit seiner [ätherischen Öle](#) wird vor der Verwendung des Beifuß in der [Aromatherapie](#) gewarnt. Die [Droge](#) nennt man *Artemisiae herba* oder *Herba Artemisiae*, es sind die getrockneten, während der Blütezeit gesammelten Stängelspitzen mit den Blütenkörbchen. In der [traditionellen chinesischen Medizin](#) findet er Verwendung in der [Moxa-Therapie](#).

## Mythologisches [\[Bearbeiten\]](#)

Beifuß galt im Mittelalter als sehr wirksames Mittel gegen und für Hexerei. Beigemischt war es Bestandteil vieler sogenannter magischer Rezepturen. Die Germanen trugen zu [Johanni](#) geernteten Beifuß zu einem Gürtel geflochten um den Körper. Der Johannis- oder [Sonnwendgürtel](#) sollte gegen [Zauberei](#) und böse [Dämonen](#) schützen. Laut Plinius soll ein um das Bein gebundenes Ästchen die Müdigkeit vertreiben. Am [Dachfirst](#) mit den Spitzen nach unten geheftet, wehrt Beifuß angeblich [Blitze](#) ab und hält [Seuchen](#) fern. Ähnliches gilt für die

*Thorellensteine* oder auch *Narrenkohle* genannt, die man dem Glauben nach am Johannestag an den Wurzeln der Pflanze findet.<sup>[2]</sup>

## Trivia [Bearbeiten]

Der Name der ukrainischen Stadt **Tschornobyl** (russisch Tschernobyl), in der sich das Reaktorunglück ereignete, bedeutet auf deutsch „Beifuß“.

## Siehe auch [Bearbeiten]

- [Liste der Küchenkräuter und Gewürze](#)
- [Beifußblättriges Traubenkraut](#)


## Literatur [Bearbeiten]

- Anne Iburg (Hrsg.): *Dumonts kleines Gewürzlexikon*. 1. Auflage. Edition Dörfler im Nebel Verlag, Egolsheim 2004, [ISBN 978-3-89555-202-1](#).

## Weblinks [Bearbeiten]

- [Beifuß](#). In: *FloraWeb.de*.
- [Verbreitungskarte](#) für Deutschland bei [Floraweb](#)
- [Beschreibung in der Flora of North America](#). (engl.)
- [Eintrag](#) bei [www.awl.ch/heilpflanzen](#).
- [Steckbrief mit kurzer Beschreibung](#). (engl.)
- [Steckbrief](#). (engl.)
- [Beifuß auf Gernot Katzers Gewürzseiten](#).
- [Eintrag bei Plants for a Future](#). (engl.)

 **Commons: Beifuß** – Album mit Bildern, Videos und Audiodateien

 **Wiktionary: Beifuß** – Bedeutungserklärungen, Wortherkunft, Synonyme, Übersetzungen und Grammatik

## Einzelnachweise [Bearbeiten]

- ↑ [Synonyme für Heilpflanzen](#)
- ↑ Anne Iburg (Hrsg.): *Dumonts kleines Gewürzlexikon*, S. 51-52

Von „<http://de.wikipedia.org/wiki/Beifu%C3%9F>“

**Kategorien:** [Beifuß](#) | [Heilpflanze](#) | [Gewürzpflanze](#) | [Gewürz](#) | [Wildkraut](#) | [Räucherwerk](#)

# Beifuß (*Artemisia vulgaris* L.)

## Synonyme

[\(Namen dieser Pflanze in allen 57 Sprachen anzeigen\)](#)

pharmazeutisch *Herba Artemisiae*

Albanisch	Pelin i zi, Pelini i rëndomtë
Altgriechisch	Ἄρτεμισία Artemisia
Arabisch	حبق الراعي حَبَقُ الرَّاعِي Habaq ar-Rahi, Habaq al-Rahi
Chinesisch (Kantonesisch)	艾草 [ngaai chòu], 蒿屬 [hōu sohk], 野艾 [yéh ngaai] Ngaai chou, Hou sohk, Yeh ngaai
Chinesisch (Mandarin)	艾草 [ài cǎo], 蒿屬 [hāo shǔ], 野艾 [yě ài] Ai cao, Hao shu, Ye ai
Dänisch	Bynke, Gråbynke
Dhivehi	ފަނިމާ Fonimaa
Englisch	Mugwort
Esperanto	Artemizio
Estnisch	Harilik puju
Farsi	برنجاسف Berendjasef
Finnisch	Pujo
Französisch	Armoise, Ceinture de Saint-Jean
Gälisch	Gròban, Liath lus
Georgisch	მამულა Mamula
Griechisch	Ἄρτεμισία Artemisia
Hebräisch	אָרטימיסיע Artimisia
Italienisch	Amarella, Assenzio selvatico 蓬, おうしゅう蓬, 餅草 よもぎ, おうしゅうよもぎ, もちぐさ
Japanisch	ヨモギ, オウシュウヨモギ, マグワート, モチグサ Yomogi, Ōshū-yomogi, Oshu-yomogi, Maguwato; Mochigusa ( <i>Artemisia princeps</i> )
Jiddisch	פּיאָלע, פּאָלין, געוויינטלעך ביטערער גראַס Geveynlikh bitergroz, Polin, Piole
Kasachisch	Ермен жусан Ermen Jwsan
Katalanisch	Artemisa vulgar
Koreanisch	머그위트, 머그위트, 썩 Meoguweotu, Moguwotu, Meoguwitu, Suk, Ssuk
Kroatisch	Crni pelin, Obični pelin

Laotisch	Nat
Lettisch	Vībotne
Niederländisch	Bijvoet
Oriya	ଦଉଣି Dayana
Polnisch	Bylica pospolita
Portugiesisch	Artemísia
Rumänisch	Pelinarită (Pelinariță), Pelin negru
Russisch	Чернобыльник, Полынь обыкновенная Chernobylnik, Polyn obyknovennaya
Sanskrit	Nagadamani
Schwedisch	Gråbo
Serbisch	Црни пелен, Дивљи пелен, Врста дивљег пелина, Трломет Crni pelen, Divlji pelen, Vrsta divljeg pelina, Trlomet
Slovenisch	Navadni pelin
Slowakisch	Palina obyčajná
Spanisch	Artemisa
Telugu	మాచిపత్రి Machipatri
Thai	โกฐจุฬาลำพา Kot chulaalamphuaua
Tschechisch	Černobýl, Pelyněk černobýl
Türkisch	Misk otu, Çil baş, Adi pelin, Ayvadana, Sıtma otu, Yavşan otu
Ukrainisch	Чорнобиль, Полин звичайний Chornobyl, Polyn zvyhajnyj
Ungarisch	Taplóüröm, Mátrafüű, Anyafűű, Fekete üröm
Vietnamesisch	Ngải cứu, Thuộc cứu Ngai cuu, Thuoc cuu
Weißrussisch	Палын, Быліца, Чарнобыль Palyn, Bylica, Čarnobyl

**Synonyme für Wermut (*Artemisia absinthium*)**  
[\(Namen dieser Pflanze in allen 57 Sprachen anzeigen\)](#)

pharmazeutisch	<i>Herba Absinthii</i>
Albanisch	Pelin
Altgriechisch	Ἄψινθος, Ἀψίνθιον Apsinthos, Apsinthion
Arabisch	شبيح Shih
Armenisch	Ափսինդ Apsind

Azeri	Yovşan
Baskisch	Јовшан
Bulgarisch	Asentsio, Axinse, Xixari belarr Пелин Pelin
Chinesisch (Kantonesisch)	洋艾 [yèuhng ngaai], 苦艾 [fú ngaai] Yeuhng ngaai, Fu ngaai
Chinesisch (Mandarin)	洋艾 [yáng ài], 苦艾 [kǔ ài] Yang ai, Ku ai
Dänisch	Malurt
Deutsch	Wurmkraut
Englisch	Wormwood, Old Woman
Esperanto	Absinto
Estnisch	Koirohi
Farsi	افسنطين Efsentin
Finnisch	Koiruoho
Französisch	Armoise amère, Genépi, Aluine, Absinthe
Gälisch	Buramaide
Galizisch	Axenxo
Georgisch	სბობდღას Abzinda
Griechisch	Αψέντι, Αψιθιά Apsenti, Apsithia
Hebräisch	לענה, האבסינט לענה Absint, La-ana, La'ana, Lana
Italienisch	Assenzio (vero) 苦蓬, 苦艾
Japanisch	にがよもぎ ニガヨモギ, ワームウッド Niga-yomogi, Wamūddo, Wamuddo
Jiddisch	ווערעמקרויט, ביטערער פאָלין, ביטער גראָז Bitergroz, Biterer polyn, Weremkroyt
Katalanisch	Donzell
Koreanisch	웬우드 Weomudu, Womudu
Kroatisch	Bijeli pelin, Gorski pelin
Lettisch	Vērmeles
Litauisch	Kartusis kietis, Pelynas
Nepali	दमुरा



	Damura ( <i>Artemisia absinthium</i> )
Niederländisch	Absintalsem
Norwegisch	Ekte malurt
Polnisch	Bylica piołun
Portugiesisch	Absinto, Losna
Rumänisch	Pelin (alb)
Russisch	Полынь горькая Polyn gorkaya
Schwedisch	Malört
Serbisch	Осјенач, Пелен, Пелин Osjenač, Pelen, Pelin
Slovenisch	Pravi pelin
Slowakisch	Palina pravá
Spanisch	Ajenjo
Tschechisch	Pelyňek, Pelyňek pravý
Türkisch	Acı pelin, Pelinotu
Ukrainisch	Полин гіркий Polyn hirkyj
Ungarisch	(Fehér) üröm
Urdu	ناگ دون, دونا, افسنتین Afsentin, Duna, Nag dun
Weißrussisch	Палын горкі Palyn horki



Beifuß: Blatt Ober- und Unterseite, Blüten

### Verwendeter Pflanzenteil

Blätter, am besten knapp vor der Blüte geerntet.

### Pflanzenfamilie

[Asteraceae](#) (Korbblütengewächse), Unterfamilie Asteroidae.

## Geruch und Geschmack

Aromatisch und bitter (siehe auch [Zitwer](#) zum Thema bittere Gewürze).

## Inhaltsstoffe

Das ätherische Öl (nur 0.03 bis 0.3%) enthält eine Vielzahl verschiedener Terpene und Terpenderivate, z.B. 1,8-Cineol, Kampfer, Linalool, Thujon, 4-Terpineol, Borneol,  $\alpha$ -Cardinol und weitere Mono- und Sesquiterpene. Die Zusammensetzung schwankt quantitativ und qualitativ in Abhängigkeit von Boden, Klima, Dünger und Erntezeitpunkt.



Pontischer Wermut, *Artemisia pontica*

[www.rz.uni-karlsruhe.de](http://www.rz.uni-karlsruhe.de)

Thujon, das sich auch in Wermut, [Salbei](#), Lebensbaum (*Thuja*) und nach manchen Quellen in [Eberraute](#) findet, ist ziemlich giftig und wird allgemein für die gesundheitsschädliche Wirkung von mit Wermut aromatisierten Alkoholika verantwortlich gemacht. Absinth, die Modedroge des *Fin de siècle* vor einhundert Jahren in Frankreich, ist ein Wermutlikör, der auch große Mengen an anderen Gewürzextrakten (vor allem [Anis](#) und [Fenchel](#)) enthielt und der gemeinsam mit Zucker und Wasser

getrunken wurde. Seine psychoaktive Eigenschaften werden sowohl auf den hohen Alkoholgehalt (60% und mehr) als auch auf das Thujon (typischerweise 50–100 ppm) zurückgeführt. Da sich beim Dauergebrauch schwerste Nervenleiden entwickeln, wurde Absinth in den meisten europäischen Ländern (außer Spanien und Portugal) verboten; als Ersatz konnten sich reine Anisliköre (z.B. Pastis, Pernod) etablieren.

Das Absinth-Verbot wurde 1998 in der Europäischen Union wieder aufgehoben, und Absinth mit einem Thujon-Gehalt von max. 35 ppm ist nun wieder legal erhältlich. Es wird sich herausstellen, ob diese Spirituose einen Teil ihrer früheren Beliebtheit zurückerobert kann.

Da Wermut sehr bitter schmeckt, ist es fast unmöglich, versehentlich toxisch relevante Mengen der Pflanze aufzunehmen. Selbst wenn man das bittere Absinthin vom Thujon durch Destillation abtrennt, ist das resultierende Getränk nur mit Zucker zu genießen. Mit Wermut aromatisierte Weine (*Vermouth*) enthalten nur ganz geringe Mengen Thujon.

## **Herkunft**

Gemäßigte Zonen Europas, Asiens und Nordamerikas.

## **Etymologie**

Der deutsche Name *Beifuß* (althochdeutsch *pīpōʒ*, mittelhochdeutsch *bībōʒ*) wird von dem althochdeutschen Verb *bōʒen* stoßen, schlagen abgeleitet; der Zusammenhang ist unklar, aber vielleicht wurden die Blätter zur Verwendung gestoßen, oder der Pflanze wurden böse Mächte abwehrende (abstoßende) Kräfte nachgesagt. Verwandt ist auch *Amboß*.

Die volksetymologische Umdeutung zu *Fuß* (sichtbar bereits an der mittelhochdeutschen Nebenform *bīvuoʒ*) steht in Zusammenhang mit einem Aberglauben, wonach Beifuß beim Laufen Ausdauer und Geschwindigkeit verleihe, wie bereits Plinius berichtete.



Beifuß-Pflanze



Beifuß-Blüten

Das englische *mugwort* geht auf eine altenglische Wurzel *mu-* Fliege zurück, zu der viele weitere Ableitungen in anderen indoeuropäischen Sprachen existieren (griechisch *myia* [μύια], russisch *mukha* [муха] und englisch *mosquito*, alle mit der Bedeutung Mücke); die zugrundeliegende indoeuropäische Wurzel *MU-* ist wahr-

scheinlich onomatopoetisch. *Mugwort* wird oft volksetymologisch als *mug-wort* Kraut für einen Krug (Bier) gedeutet, was sich auf die Verwendung von Beifuß in alten Bierbraurezepturen bezieht (siehe [Gagel](#) für frühneuzeitliche Biere).

Das zweite Element in *mugwort* ist dem deutschen *Wurz* eng verwandt und häufiger Bestandteil von Pflanzennamen; im Althochdeutschen bedeutete *wurz* gleichermaßen Wurzel und Pflanze (vgl. die vielen auf *-wurz* endenden Pflanzennamen wie *Beinwurz*, *Brechwurz*, *Haselwurz*, *Hauswurz* und auch das Wort *Gewürz* selbst). Damit eng verwandte germanische Wörter sind englisch *root* (altenglisch *wyrt*), schwedisch *ört* und gotisch *waurts* Wurzel. Außergermanisch kommen noch griechisch *rhadamnos* [ῥάδαμνος] Zweig, lateinisch *radix* Wurzel und altirisch *fren* Wurzel hinzu, die sich alle von einer indoeuropäischen Wurzel *WRED* ableiten lassen. Für weitere etymologische Zusammenhänge siehe [Kren](#).

Eine ähnliche Bildung ist das schwedische *malört* Mottenkraut, das allerdings für den nahe verwandten Wermut steht. Angeblich lassen sich mit getrocknetem Wermut Motten von Kleidern fernhalten.

Zu den germanischen Namen der eng verwandten Pflanzenart Wermut (*Artemisia absinthium*) läßt sich leider nicht viel sagen: Der englische Name *wormwood* bezieht sich nur scheinbar auf die wurmtreibenden (vermifugen) Eigenschaften der Pflanze, ist aber tatsächlich mit deutsch *Wermut* urverwandt (Altenglisch *vermod*, althochdeutsch *vermuota*). Die zugrundeliegende gemeingermanische Wurzel *wermodaz* ist unbekannter Herkunft. Vgl. auch den Namen *vermouth* für einen mit Wermut gewürzten Wein. Französisch *armoise amère* bitterer Beifuß bezieht sich auf die im Vergleich zu Beifuß gesteigerte Bitterkeit.

Der botanische Artnamen des Wermuts, *absinthium* war auch der lateinische Name von Wermut in der Antike; er geht auf griechisch *apsinthion* [ἄψινθιον] (im Neuen Testament *apsinthos* [ἄψινθος]) zurück und hat in einigen romanischen Sprachen bis heute überlebt, z.B. italienisch *assenzio*, spanisch *ajenjo*, galizisch *axenxo* und portugiesisch *absinto*. Weiters findet man ihn durch Entlehnung in einigen nicht verwandten Sprachen, etwa baskisch *axinse* und hebräisch *absint* [אָבסִינְט].



Wermutblüten





## Wermut, steriler Sproß

Die Herkunft des griechischen *apsinthion* ist nicht bekannt. Eine Theorie erklärt das Wort als Zusammensetzung von *a* (Verneinung) + *psinthos* [ψίνθος], einem etwas obskuren Adjektiv angenehm; (vgl. auch Sanskrit *ashiva* [अशिव] unangenehm, gefährlich). Die Bedeutung unangenehm paßt tatsächlich zu einer so bitteren Pflanze, könnte aber auch aus Volksetymologie resultieren. Wahrscheinlicher stammt der Name aus einer östlichen Sprache: Der Name *aspand* bedeutete im Mittelpersischen eine bittere Pflanze (wahrscheinlich die Steppenraute *Peganum harmala*); aber im modernen Farsi steht *afsentin* [افسنطين] für Wermut und *espan* [اسپند] für Steppenraute. Die Steppenraute ist mit der im Deutschen als [Raute](#) oder Weinraute bekannten Pflanze nicht verwandt.

In den meisten slavischen Sprachen findet man untereinander ähnliche Namen für Beifuß und seine Verwandten: Polnisch *piołun*, weißrussisch *palyn* [палы́н], Slowakisch *palina*, tschechisch *pelyňek*, slovenisch und kroatisch *pelin* und auch bulgarisch *pelin* [пелин] (siehe weiter unten für die russischen und ukrainischen Pendanten). Geographisch benachbarte Sprachen haben diese Namen z.T. entlehnt, z.B. albanisch, rumänisch und türkisch *pelin* und litauisch *pelynas*. Diese Namen leiten sich von der gemeinslavischen Wurzel *PAL* brennen, hell, klar ab, die selbst wieder von indoeuropäisch *PEL* grau kommt; vgl. deutsch *fahl* oder *falb* und etwa lateinisch *pallidus* und Sanskrit *pandu* [पान्दु] bleich. Über das Benennungsmotiv gibt es verschiedene Spekulationen: So könnte sich der Name auf die hellgrauen Blätter des Wermuts beziehen, oder auf seinen brennend bitteren Geschmack. Siehe unten für einen weiteren möglichen semantischen Zusammenhang.

Der Erklärung der slavischen Namen vom Typ *pelin* wird weiters dadurch kompliziert, daß diese Namen trotz ihrer phonetischen Ähnlichkeit verschiedene Bedeutungen haben können: Manche beziehen sich primär auf Wermut (oder ganz nahe und sehr ähnliche Verwandte wie den Pontischen Wermut, *Artemisia pontica*), andere wiederum auf Beifuß; zumeist erstreckt sich ihre Bedeutung aber auf verschiedene Vertreter der Gattung *Artemisia*. Selbst innerhalb einer Sprache kann die Bedeutung regional schwanken und sich auf die im jeweiligen Gebiet häufigste Art beziehen. Um eine einzelne Art eindeutig zu benennen, greift man meist zu qualifizierenden Adjektiven, z.B. im Russischen: Beifuß *polyn obyknovennaya* [по́лынь обыкно́венная] Gewöhnliche Polyn, [Estragon](#) *polyn estragonnaya* [по́лынь эстраго́нная] Estragon-Polyn, [Eberraute](#) *polyn lechebnaya* [по́лынь лечеб́ная] Heilende Polyn und Wermut *polyn gorkaya* [по́лынь горька́я] Bittere Polyn.



Beifußpflanzen; die dunklen Stengel sind gut zu erkennen.

In einigen ost- und westslavischen Sprachen hat Beifuß einen zusätzlichen Namen, der angeblich schwarzer Stengel oder dunkles Gras bedeutet: Tschechisch *černobýl*, ukrainisch *chornobyl* [чорнобиль] und russisch *chernobyl* [чернобыль], wobei letztere Name gegenüber dem oben besprochenen *polyn* ungebräuchlicher ist. Siehe [Nigella](#) über den ersten Wortbestandteil, der schwarz bedeutet. Sowohl im Russischen als auch im Ukrainischen bezeichnen diese Namen aber auch eine Stadt in der nördlichen Ukraine, die durch einen folgenreichen Nuklearunfall 1986 traurigen Weltruhm errang und die auf Deutsch meist *Tschernobyl* (korrekter ukrainisch *Tschornobyl*) geschrieben wird. Diese Übereinstimmung wurde oft mit einem biblischen Vers in der Apokalypse in Verbindung gebracht. Dort heißt es zur Dritten Posaune, daß ein Strafengel einen großen Stern in die Meere warf und diese dadurch bitter und giftig wurden: *kai to onoma tou asteros legetai ho Apsinthos* [καὶ τὸ ὄνομα τοῦ ἀστέρος λέγεται ὁ Ἄψινθος] und der Name des Sterns heißt Wermut. Nimmt man das bittere Wasser als Metapher für Radioaktivität und setzt man Wermut mit Beifuß gleich, so läßt sich der Reaktorunfall als von der Bibel vorhergesagt deuten.

Tatsächlich sind Wermut und Beifuß zwar eng verwandt, aber nicht identisch. In ukrainischen bzw. russischen Bibelübersetzungen ist der griechische Pflanzename *apsinthos* daher nicht als *chornobyl* bzw. *chernobyl* wiedergegeben, sondern als *polyn* (russisch *imya sej zvezde polyn* [имя сей звезде полынь], ukrainisch *a jmennya zori tij polyn* [а ймення зорі тій полин]). Westliche Journalisten, verwirrt von der Mehrdeutigkeit dieses Wortes, haben wiederholt behauptet, das in der Bibel erwähnte



Kraut sei dasselbe, das auf Russisch *chernobyl* heißt; das könnte sogar stimmen (für eine russische oder ukrainische Bibel), da *polyn* und *chernobyl* wirklich in der Bedeutung überlappen. Letztlich ist die Diskussion auf Basis von Übersetzungen in diesem Fall sinnlos. Glücklicherweise haben wir aber den griechischen Originaltext, in dem ein eindeutiger Name *apsinthos* steht: Dieser bedeutet nur Wermut (und andere blaßblättrige, sehr bittere Verwandte wie den Pontischen Wermut), aber niemals Beifuß. Und *chernobyl* heißt Beifuß, nichts anderes.

Es gibt noch einen weiteren Anknüpfungspunkt zwischen den Begriffen Beifuß und brennen, der die von der slavischen Wurzel *PAL* gebildeten Namen erklären könnte: Das *moxa*-Ritual, eine schamanistische Praxis, die ursprünglich aus Zentralsien stammt und heute auch in Ostasien gepflegt wird. Dazu verbrennt ein Schamane zu Heilungszwecken kleine Mengen getrockneter Kräuter, häufig Beifuß. In der Traditionellen Chinesischen Medizin wird die Methode oft so angewendet, daß man eine dünne [Ingwerscheibe](#) auf einen Akupunkturpunkt legt, darauf das Pflanzenpulver schichtet und es dann verbrennt. Die Heilkraft soll sowohl durch die Hitze als auch durch die Pflanzeninhaltsstoffe zustandekommen. Der japanische Name *yomogi* [蓬, よもぎ] steht für Beifuß und andere *Artemisia*-Arten; er kann auch als 艾 geschrieben werden, allerdings bezeichnet dieses Kanji häufiger die *Moxa*-Methode selbst, die auf Japanisch *mogusa* [艾, もぐさ] heißt. Spezifische Namen für bestimmte Artemisien werden oft mit ersterem Kanji gebildet, z.B. *niga-yomogi* [苦蓬, にがよもぎ] bitteres Yomogi (Wermut) oder *oo-yomogi* [大蓬, おおよもぎ] großes Yomogi (*A. montana*). Für Beifuß im Speziellen gilt auch die Bezeichnung *ōshū-yomogi* [おうしゅうよもぎ] europäisches Yomogi.

Über den Gattungsnamen *Artemisia*, siehe bei [Eberraute](#).

## Ausgewählte Links

[Alles over Bijvoet \(natuurlijkerwijs.com\)](#) [About the city Chernobyl \(en.wikipedia.org\)](#) [Poisonous Plants of North Carolina: Wormwood](#) [Recipe: Japanese Rice Cake \(yomogi mochi \[蓬餅, よもぎもち\]\) \(the.honoluluadvertiser.com\)](#) [More mochi \(rice cake\) recipes \(geocities.com\)](#) [Recipe and cultural notes: Bratgans, Weihnachtsgans \(German stuffed christmas goose\) \(ottawa.diplo.de\)](#) [Rezept: Gefüllte Weihnachtsgans \(helmut.friedrichs-essen.de\)](#)

---



Sterile Beifußpflanze

Beifuß wird wie die eng verwandte [Eberraute](#) nur selten als Gewürz verwendet. Sein leicht bitterer Geschmack wird in mitteleuropäischen Küchen zu fettem Fisch (Karpfen) oder Fleisch (Gans, Schaf) verwendet; die jungen Blätter können auch als Salat gegessen werden.

Die wichtigste Anwendung für Beifuß scheint Gänsebraten zu sein, wie er in Deutschland traditionell zu Weihnachten gegessen wird (Weihnachtsgans). Im einfachsten Fall legt man dazu nur einige getrocknete Beifußzweige in die Bauchhöhle der Gans; bei gefüllten Gänsen wird meist die Fülle mit Beifuß gewürzt. Als Füllungen sind vor allem solche aus Äpfeln und Maroni beliebt, die gut mit mediterranen Gewürzen ([Thymian](#), [Rosmarin](#), [Lorbeer](#)) harmonieren.




Außerhalb Europas ist Beifuß als Gewürz weitgehend unbekannt. Interessanterweise taucht Beifuß (oder die verwandte Art *Artemisia princeps*) jedoch in einer japanischen Süßspeise auf: *Mochi* [餅, もち] sind gedämpfte Küchlein, die aus einem Teig von Klebreismehl, Zucker und Geschmacksmitteln bestehen und die auch mit süßer Bohnenpaste gefüllt werden können. Für die Variante *kusa mochi* [草餅, くさもち] (Kräuter-Mochi) oder *yomogi mochi* [蓬餅, よもぎもち] (Beifuß-Mochi) setzt man dem Teig gemahlene Beifuß zu, der ihm einen charakteristischen Geschmack und eine blaßgrüne Farbe verleiht (siehe auch [Annatto](#) über pflanzliche Färbemittel). Infolge der Beliebtheit dieser Speise heißt Beifuß auf Japanisch auch *mochi-gusa* [餅草, もちぐさ] Pflanze für Mochi.

Ähnliche Reiskuchen bereitet man auch in China zu, wo sie *nian gao* [粘糕 oder 年糕] heißen und süß oder pikant gefüllt werden; allerdings verwendet man dazu vorgekochten Reis statt Reismehl. Die koreanische Variante heißt *chapssalttök* [찹쌀떡] oder nur *ttök* [떡]. In beiden Ländern ißt man die Reisküchlein traditionell zum Neujahresfest. Aus diesen Ländern sind

mir jedoch keine Rezepte mit Beifuß bekannt.

# *Artemisia vulgaris* - L.

## Mugwort

Author	L.	Botanical references	17, 200
Family	<a href="#">Compositae</a>	Genus	<a href="#">Artemisia</a>
Synonyms			
Known Hazards	 The plant might be poisonous in large doses[21]. Skin contact can cause dermatitis in some people[222].		
Range	Throughout most temperate regions of the northern hemisphere, including Britain.		
Habitat	Common on hedgebanks and waysides, uncultivated and waste land[4, 7, 17].		
Edibility Rating	 2 (1-5)	Medicinal Rating	 3 (1-5)

## Physical Characteristics



Perennial growing to 1.2m by 0.7m.

It is hardy to zone 3 and is not frost tender. It is in flower from July to September. The flowers are hermaphrodite (have both male and female organs) and are pollinated by Wind.

The plant prefers light (sandy), medium (loamy) and heavy (clay) soils and requires well-drained soil. The plant prefers acid, neutral and basic (alkaline) soils and can grow in very alkaline soil. It can grow in semi-shade (light woodland) or no shade. It requires dry or moist soil and can tolerate drought.

## Habitats

Meadow; Hedgerow;

## Edible Uses

Edible Parts: [Leaves](#).

Edible Uses: [Colouring](#); [Condiment](#).

Leaves - raw or cooked[2, 9, 12, 27, 177]. Aromatic and somewhat bitter[244]. Their addition to the diet aids the digestion and so they are often used in small quantities as a flavouring, especially with fatty foods[183, 244]. They are also used to give colour and flavour to glutinous-rice dumplings (Mochi)[183, 244]. The young shoots are used in spring[46]. In

Japan the young leaves are used as a potherb[183]. The dried leaves and flowering tops are steeped into tea[183]. They have also been used as a flavouring in beer, though fell into virtual disuse once hops came into favour[4].

## Medicinal Uses

*Plants For A Future can not take any responsibility for any adverse effects from the use of plants. Always seek advice from a professional before using a plant medicinally.*

[Antiseptic](#); [Antispasmodic](#); [Appetizer](#); [Carminative](#); [Cholagogue](#); [Diaphoretic](#); [Digestive](#); [Diuretic](#); [Emmenagogue](#); [Expectorant](#); [Foot care](#); [Haemostatic](#); [Nervine](#); [Purgative](#); [Stimulant](#); [Tonic](#); [Women's complaints](#).

Mugwort has a long history of use in herbal medicine especially in matters connected to the digestive system, menstrual complaints and the treatment of worms[238]. It is slightly toxic, however, and should never be used by pregnant women, especially in their first trimester, since it can cause a miscarriage[7, 238]. Large, prolonged dosage can damage the nervous system[268]. All parts of the plant are anthelmintic, antiseptic, antispasmodic, carminative, cholagogue, diaphoretic, digestive, emmenagogue, expectorant, nervine, purgative, stimulant, slightly tonic and used in the treatment of women's complaints[4, 7, 13, 21, 147, 165, 178, 201]. The leaves are also said to be appetizer, diuretic, haemostatic and stomachic[176, 218, 222]. They can be used internally or externally[218]. An infusion of the leaves and flowering tops is used in the treatment of nervous and spasmodic affections, sterility, functional bleeding of the uterus, dysmenorrhoea, asthma and diseases of the brain[176, 243]. The leaves have an antibacterial action, inhibiting the growth of Staphylococcus aureus, Bacillus typhi, B. dysenteriae, streptococci, E. coli, B. subtilis, Pseudomonas etc[176]. The leaves are harvested in August and can be dried for later use[4]. The stem is also said to be antirheumatic, antispasmodic, and stomachic[218]. The roots are tonic and antispasmodic[243]. They are said to be one of the best stomachics[4]. They are harvested in the autumn and dried for later use[4]. The leaves, placed inside the shoes, are said to be soothing for sore feet[238]. The compressed dried leaves and stems are used in moxibustion[176, 178, 218, 222, 238]. Another report says that the down from the leaves is used[4].

## Other Uses

[Insecticide](#); [Repellent](#); [Tinder](#).

The fresh or the dried plant repels insects, it can be used as a spray but caution is advised since it can also inhibit plant growth[20]. A weak tea made from the infused plant is a good all-purpose insecticide[201]. An essential oil from the plant kills insect larvae[218]. The down on the leaves makes a good tinder for starting fires[115].

## Cultivation details

Easily grown in a well-drained circumneutral or slightly alkaline loamy soil, preferring a sunny position and a moist soil[1, 14, 200]. Plants are longer lived, more hardy and more aromatic when they are grown in a poor dry soil[245]. Tolerates a pH in the range 4.8 to 8.2. Established plants are drought tolerant[200]. Mugwort is an aggressive and invasive plant[14], it inhibits the growth of nearby plants by means of root secretions[20, 201]. The sub-species

*A. vulgaris parviflora*. Maxim. is the form that is eaten in China[179]. There are some named varieties[200]. 'White' is a taller plant than the type species, growing to 1.5 metres. It has a strong, rather resinous or "floral" taste similar to chrysanthemum leaves and is used in soups or fried as a side dish[183]. Members of this genus are rarely if ever troubled by browsing deer[233].

## Propagation

Seed - surface sow from late winter to early summer in a greenhouse and do not allow the compost to dry out. When large enough to handle, prick out the seedlings into individual pots. If growth is sufficient, they can be planted out into their permanent positions in the summer, otherwise grow them on in a cold frame for their first winter and then plant them out in the spring. Division in spring or autumn. Basal cuttings in late spring. Harvest the young shoots when about 10 - 15cm long, pot up in a lightly shaded position in a greenhouse or cold frame and plant them out when well rooted. Very easy.

## Cultivars

'White'

A taller plant than the type species, growing to 1.5 metres in height. It has a strong, rather resinous or "floral" taste similar to chrysanthemum leaves and is used in soups or fried as a side dish[183].

## Links

## References

[1] **F. Chittendon.** *RHS Dictionary of Plants plus Supplement.* 1956 Oxford University Press 1951

Comprehensive listing of species and how to grow them. Somewhat outdated, it has been replaced in 1992 by a new dictionary (see [200]).

[2] **Hedrick. U. P.** *Sturtevant's Edible Plants of the World.* Dover Publications 1972 ISBN 0-486-20459-6

Lots of entries, quite a lot of information in most entries and references.

[4] **Grieve.** *A Modern Herbal.* Penguin 1984 ISBN 0-14-046-440-9

Not so modern (1930's?) but lots of information, mainly temperate plants.

[7] **Chiej. R.** *Encyclopaedia of Medicinal Plants.* MacDonald 1984 ISBN 0-356-10541-5

Covers plants growing in Europe. Also gives other interesting information on the plants. Good photographs.

[9] **Launert. E.** *Edible and Medicinal Plants.* Hamlyn 1981 ISBN 0-600-37216-2

Covers plants in Europe. a drawing of each plant, quite a bit of interesting information.

[12] **Loewenfeld. C. and Back. P.** *Britain's Wild Larder.* David and Charles 0 ISBN 0-7153-7971-2

A handy pocket guide.

[13] **Triska. Dr.** *Hamlyn Encyclopaedia of Plants*. Hamlyn 1975 ISBN 0-600-33545-3  
Very interesting reading, giving some details of plant uses and quite a lot of folk-lore.

[14] **Holtom. J. and Hylton. W.** *Complete Guide to Herbs*. Rodale Press 1979 ISBN 0-87857-262-7  
A good herbal.

[17] **Clapham, Tootin and Warburg.** *Flora of the British Isles*. Cambridge University Press 1962  
A very comprehensive flora, the standard reference book but it has no pictures.

[20] **Riotte. L.** *Companion Planting for Successful Gardening*. Garden Way, Vermont, USA. 1978 ISBN 0-88266-064-0  
Fairly good.

[21] **Lust. J.** *The Herb Book*. Bantam books 1983 ISBN 0-553-23827-2  
Lots of information tightly crammed into a fairly small book.

[27] **Vilmorin. A.** *The Vegetable Garden*. Ten Speed Press 0 ISBN 0-89815-041-8  
A reprint of a nineteenth century classic, giving details of vegetable varieties. Not really that informative though.

[46] **Uphof. J. C. Th.** *Dictionary of Economic Plants*. Weinheim 1959  
An excellent and very comprehensive guide but it only gives very short descriptions of the uses without any details of how to utilize the plants. Not for the casual reader.

[115] **Johnson. C. P.** *The Useful Plants of Great Britain*. 0  
Written about a hundred years ago, but still a very good guide to the useful plants of Britain.

[147] ? *A Barefoot Doctors Manual*. Running Press 0 ISBN 0-914294-92-X  
A very readable herbal from China, combining some modern methods with traditional chinese methods.

[165] **Mills. S. Y.** *The Dictionary of Modern Herbalism*. 0  
An excellent small herbal.

[176] **Yeung. Him-Che.** *Handbook of Chinese Herbs and Formulas*. Institute of Chinese Medicine, Los Angeles 1985  
An excellent Chinese herbal giving information on over 500 species. Rather technical and probably best suited to the more accomplished user of herbs.

[177] **Kunkel. G.** *Plants for Human Consumption*. Koeltz Scientific Books 1984 ISBN 3874292169  
An excellent book for the dedicated. A comprehensive listing of latin names with a brief list of edible parts.

[178] **Stuart. Rev. G. A.** *Chinese Materia Medica*. Taipei. Southern Materials Centre 0  
A translation of an ancient Chinese herbal. Fascinating.

[179] **Reid. B. E.** *Famine Foods of the Chiu-Huang Pen-ts'ao*. Taipei. Southern Materials Centre 1977

A translation of an ancient Chinese book on edible wild foods. Fascinating.

[183] **Facciola. S.** *Cornucopia - A Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications 1990 ISBN 0-9628087-0-9

Excellent. Contains a very wide range of conventional and unconventional food plants (including tropical) and where they can be obtained (mainly N. American nurseries but also research institutes and a lot of other nurseries from around the world).

[200] **Huxley. A.** *The New RHS Dictionary of Gardening*. 1992. MacMillan Press 1992 ISBN 0-333-47494-5

Excellent and very comprehensive, though it contains a number of silly mistakes. Readable yet also very detailed.

[201] **Allardice.P.** *A - Z of Companion Planting*. Cassell Publishers Ltd. 1993 ISBN 0-304-34324-2

A well produced and very readable book.

[218] **Duke. J. A. and Ayensu. E. S.** *Medicinal Plants of China* Reference Publications, Inc. 1985 ISBN 0-917256-20-4

Details of over 1,200 medicinal plants of China and brief details of their uses. Often includes an analysis, or at least a list of constituents. Heavy going if you are not into the subject.

[222] **Foster. S. & Duke. J. A.** *A Field Guide to Medicinal Plants. Eastern and Central N. America*. Houghton Mifflin Co. 1990 ISBN 0395467225

A concise book dealing with almost 500 species. A line drawing of each plant is included plus colour photographs of about 100 species. Very good as a field guide, it only gives brief details about the plants medicinal properties.

[233] **Thomas. G. S.** *Perennial Garden Plants* J. M. Dent & Sons, London. 1990 ISBN 0 460 86048 8

A concise guide to a wide range of perennials. Lots of cultivation guides, very little on plant uses.

[238] **Bown. D.** *Encyclopaedia of Herbs and their Uses*. Dorling Kindersley, London. 1995 ISBN 0-7513-020-31

A very well presented and informative book on herbs from around the globe. Plenty in it for both the casual reader and the serious student. Just one main quibble is the silly way of having two separate entries for each plant.

[243] *Medicinal Plants of Nepal* Dept. of Medicinal Plants. Nepal. 1993

Terse details of the medicinal properties of Nepalese plants, including cultivated species and a few imported herbs.

[244] **Phillips. R. & Foy. N.** *Herbs* Pan Books Ltd. London. 1990 ISBN 0-330-30725-8

Deals with all types of herbs including medicinal, culinary, scented and dye plants. Excellent photographs with quite good information on each plant.

[245] **Genders. R.** *Scented Flora of the World*. Robert Hale. London. 1994 ISBN 0-7090-5440-8

An excellent, comprehensive book on scented plants giving a few other plant uses and brief cultivation details. There are no illustrations.

[268] **Stuart, M. (Editor)** *The Encyclopedia of Herbs and Herbalism* Orbis Publishing. London. 1979 ISBN 0-85613-067-2

Excellent herbal with good concise information on over 400 herbs.

<http://www.pfaf.org/database/plants.php?Artemisia+vulgaris>

## *Artemisia vulgaris*

**From Wikipedia, the free encyclopedia**

Jump to: [navigation](#), [search](#)

"Mugwort" redirects here. For the other plants named "mugwort", see [Mugwort \(disambiguation\)](#).

### *Mugwort*



### Scientific classification

Kingdom: [Plantae](#)  
(unranked): [Angiosperms](#)  
(unranked): [Eudicots](#)  
(unranked): [Asterids](#)  
Order: [Asterales](#)  
Family: [Asteraceae](#)  
Genus: [Artemisia](#)  
Species: *A. vulgaris*

### Binomial name

*Artemisia vulgaris*  
[L.](#)

*Artemisia vulgaris* (**mugwort** or **common wormwood**) is one of several species in the genus [Artemisia](#) which have [common names](#) that include the word mugwort. This species is also



occasionally known as *Felon Herb*, *Chrysanthemum Weed*, *Wild Wormwood*, *Old uncle Henry*, *Sailor's Tobacco*, *Naughty Man*, *Old Man* or *St. John's Plant* (not to be confused with [St John's wort](#)).

It is native to temperate [Europe](#), [Asia](#) and northern [Africa](#), but is also present in [North America](#) where it is an [invasive](#) weed. It is a very common plant growing on nitrogenous soils, like weedy and uncultivated areas, such as waste places and roadsides.

It is a tall [herbaceous perennial plant](#) growing 1-2 m (rarely 2.5 m) tall, with a woody root. The [leaves](#) are 5-20 cm long, dark green, pinnate, with dense white [tomentose](#) hairs on the underside. The erect stem often has a red-purplish tinge. The rather small flowers (5 mm long) are radially symmetrical with many yellow or dark red petals. The narrow and numerous capitula (flower heads) spread out in [racemose panicles](#). It flowers from July to September.


A number of species of [Lepidoptera](#) (butterflies and moths) feed on the leaves and flowers; see [List of Lepidoptera that feed on Artemisia](#) for details.

## Contents

[\[hide\]](#)

- [1 Nomenclature and taxonomy](#)
- [2 List of the cultivars](#)
- [3 Etymology](#)
- [4 Related species](#)
- [5 Uses](#)
  - [5.1 Food](#)
  - [5.2 Allergen](#)
  - [5.3 Herbal Medicine](#)
  - [5.4 Folklore & Witchcraft](#)
- [6 References](#)
- [7 External links](#)

## [\[edit\]](#) Nomenclature and taxonomy

 This section requires [expansion](#).

## [\[edit\]](#) List of the cultivars

 This section requires [expansion](#).

## [\[edit\]](#) Etymology

Mugwort is often said to derive from the word "mug" because it was used in flavoring drinks. However, this may be a folk etymology. Other sources say Mugwort is derived from the old Norse *muggi*, meaning "marsh", and Germanic "wuertz", meaning "root", which refers to its use since ancient times to repel insects, especially moths.<sup>[1]</sup> The Old English word for

mugwort is "mucgwyr̥t" where "mucg-" could be a variation of the Old English word for midge "mycg". Wort comes from the Old English "wyr̥t" (root/herb/plant) which stems from the Old High Germany "wur̥z" (root) and the Old Norse "urt" (plant).<sup>[2]</sup> Mugwort is called *chornobylnik* in [Ukrainian](#), and has given its name to the abandoned city of [Chornobyl](#) (Chernobyl in Russian). The name *chornobylnik* has an interesting history, meaning "place where mugwort grows" in the related Indo-European languages.<sup>[citation needed]</sup>

## [\[edit\]](#) Related species

There are other species in the genus [Artemisia](#) called mugwort:

- [Artemisia douglasiana](#) – Douglas' Mugwort
- [Artemisia glacialis](#) – Alpine Mugwort
- [Artemisia norvegica](#) – Norwegian Mugwort
- [Artemisia princeps](#) – Japanese Mugwort ("Yomogi")
- [Artemisia stelleriana](#) – Hoary Mugwort
- [Artemisia verlotiorum](#) – Chinese Mugwort

## [\[edit\]](#) Uses



19th century illustration

Mugwort contains [thujone](#), which is toxic in large or prolonged amounts. Thujone is also present in [Thuja plicata](#) (western red cedar), from which the name is derived. Pregnant women, in particular, should avoid consuming large amounts of mugwort. The species has a number of recorded historic uses in food, [herbal medicine](#), and as a smoking herb. It is also used by many before sleeping, as it is thought that placing the herb inside the cover of a pillow and sleeping on the pillow can induce vivid dreams.<sup>[citation needed]</sup>

## [\[edit\]](#) Food

The leaves and buds, best picked shortly before the plant flowers in July to September, were used as a bitter flavoring agent to season fat, meat and fish. In [Germany](#), known as Beifuß, it is mainly used to season goose, especially the roast goose traditionally eaten for [Christmas](#). From the German, ancient use of a sprig of mugwort inserted into the goose cavity, comes the saying "goosed" or "is goosed".<sup>[citation needed]</sup>

There are several references to the Chinese using mugwort in cuisine. The famous Chinese poet Su Shi (苏轼) in the 11th century mentioned it in one of his poems. There are even older poems and songs that can be tracked back to 3 BC. Mainly it was called Lou Hao (茼蒿) in Mandarin. Mugwort can be prepared as a cold dish or can be stir fried with fresh or smoked meat.

Mugwort is also used in Korea and Japan to give festive [rice cakes](#) a greenish color. After the cherry trees bloom in Korea, hordes of bonneted grandmothers collect wild mugwort. It is a common seasoning in Korean soups and pancakes. Known as a blood cleanser, it is believed to have different medicinal properties depending on the region it is collected. In some regions, mugwort thins the blood, while in another region, it is proposed to have hallucinogenic properties, leading to some bonneted grandmothers passing out from direct skin contact (dermal absorption) with the active chemicals. For this reason, Koreans also wear a silk sleeve when picking mugwort plants.

In the [Middle Ages](#) Mugwort was used as part of a herbal mixture called [gruit](#), used in the flavoring of [beer](#) before the widespread introduction of [hops](#). Once again, it is possible that drinkers of the beer were not only intoxicated from the beer, but also from the hallucinogenic properties of the plant.

In Korea, this herb is often used as a flavouring for soft ricecakes (called "sook-dok" or so-ok in current Korean common usage), soups, and other foods. Once cooked, the plant's hallucinogenic chemicals are neutralized.

### [\[edit\]](#) Allergen

Mugwort pollen is one of main sources of [hay fever](#) and allergic [asthma](#), in [North Europe](#), [North America](#) and in parts of [Asia](#).<sup>[3][4]</sup> Mugwort pollen generally travels less than 2000 meters<sup>[5]</sup>. The highest concentration of mugwort pollen is generally found between 9 and 11 am. The Finnish allergy association recommends tearing as method of eradicating mugwort<sup>[5]</sup>. Tearing mugwort is known to lessen the effect of the allergy, since the pollen flies only short distance<sup>[5]</sup>.

Cooking is known to decrease the allergenicity of mugwort, but not enough to make the plant palatable.

### [\[edit\]](#) Herbal Medicine



A mugwort leaf with the pointed leaves characteristic of a mature plant

The mugwort plant contains ethereal oils (such as [cineole](#), or wormwood oil, and [thujone](#)), [flavonoids](#), [triterpenes](#), and [coumarin](#) derivatives. It was also used as an [anthelmintic](#), so it is sometimes confused with wormwood (*Artemisia absinthium*). The plant, called *nagadamni* in [Sanskrit](#), is used in [Ayurveda](#) for cardiac complaints as well as feelings of unease, unwellness and general malaise.<sup>[6]</sup>

Mugwort is used in the practice of [traditional Chinese medicine](#) in a pulverized and aged form called [moxa](#) from which we derive the English word 'moxy'. The British RCT yielded results that indicate that [moxibustion](#) of mugwort was indeed effective at increasing the cephalic positioning of fetuses who were in a [breech position](#) before the intervention. Since it also causes uterine contractions, it has been used to cause abortion. It also plays a role in Asian traditional medicine as a method of correcting breech presentation. A study of 260 Chinese women at 33 weeks of pregnancy demonstrated cephalic version within two weeks in 75% of fetuses carried by patients who were treated with moxibustion, as opposed to 48% in the control group.<sup>[7]</sup> It has also been shown that acupuncture plus moxibustion slows fetal heart rates while increasing fetal movement.<sup>[8]</sup> Two recent studies of Italian patients produced conflicting results. In the first, involving 226 patients, there was cephalic presentation at delivery in 54% of women treated between 33 and 35 weeks with acupuncture and moxibustion, vs. 37% in the control group.<sup>[9]</sup> The second was terminated prematurely because of numerous coital treatment interruptions.<sup>[10]</sup>

In rats, Mugwort shows efficacy against [trichinellosis](#).<sup>[11]</sup>

## **[[edit](#)] Folklore & Witchcraft**

In the Middle Ages, mugwort was used as a magical protective herb. Mugwort was used to repel insects, especially moths, from gardens. Mugwort has also been used from ancient times as a remedy against fatigue and to protect travelers against evil spirits and wild animals. Roman soldiers put mugwort in their sandals to protect their feet against fatigue.<sup>[12]</sup> Mugwort is one of the nine herbs invoked in the [pagan Anglo-Saxon \*Nine Herbs Charm\*](#), recorded in the 10th century.<sup>[[citation needed](#)]</sup>

Much used in witchcraft, mugwort is said to be useful in inducing [lucid dreaming](#) and astral travel/[astral projection](#). Consumption of the plant, or a [tincture](#) thereof, prior to sleeping is

said to increase the intensity of dreams, the level of control, and to aid in the recall of dreams upon waking. One common method of ingestion is to smoke the plant.<sup>[13]</sup>

## **[edit]** References

- <sup>^</sup> Lust, J. (2005) *The Herb Book* 604.
- <sup>^</sup> Merriam Webster Dictionary
- <sup>^</sup> [\[1\]](#)
- <sup>^</sup> [\[2\]](#)
- <sup>^</sup> [a b c](#) [\[3\]](#)
- <sup>^</sup> Ramawat, K. G., Ed. (2004). *Biotechnology of Medicinal Plants: Vitalizer and Therapeutic* Enfield, New Hampshire: Science Publishers, Inc. 5.
- <sup>^</sup> Cardini, F., and W. X. Huang. JAMA 280(18): 1580-1584, November 1998
- <sup>^</sup> Neri, I., et al. *Journal of the Society for Gynecological Investigation* 9(3): 158-162, May-June 2002
- <sup>^</sup> Neri, I., et al. *Journal of Maternal-Fetal and Neonatal Medicine* 15(4): 247-252
- <sup>^</sup> Cardini, F., et al. BJOG 112(6): 743-747, June 2005
- <sup>^</sup> Caner A, Döşkaya M, Değirmenci A, et al. (May 2008). "Comparison of the effects of Artemisia vulgaris and Artemisia absinthium growing in western Anatolia against trichinellosis (*Trichinella spiralis*) in rats". *Exp. Parasitol.* **119** (1): 173–9. doi:10.1016/j.exppara.2008.01.012. PMID 18325496.
- <sup>^</sup> Wright, Colin, Ed. (2002). *Artemisia*. London; New York: Taylor & Francis. pp. 144. ISBN 0-415-27212-2. [http://books.google.com/books?id=t0MtnKDvLLwC&pg=PA144&lpg=PA144&dq=roman+soldiers+mugwort&source=web&ots=DqA5fkbz4W&sig=wHxgVLH6bu\\_ytzySj5CpLGmzLws#PPA145,M1](http://books.google.com/books?id=t0MtnKDvLLwC&pg=PA144&lpg=PA144&dq=roman+soldiers+mugwort&source=web&ots=DqA5fkbz4W&sig=wHxgVLH6bu_ytzySj5CpLGmzLws#PPA145,M1).
- <sup>^</sup> Hanrahan, Clare. "Mugwort". [http://findarticles.com/p/articles/mi\\_g2603/is\\_0005/ai\\_2603000533/](http://findarticles.com/p/articles/mi_g2603/is_0005/ai_2603000533/). Retrieved 15 October 2009.

## **[edit]** External links



Wikibooks' *A Wikimanual of Gardening* has more about this subject: [Artemisia vulgaris](#)



Wikimedia Commons has media related to: [Artemisia vulgaris](#)

- [Erowid's Mugwort Vault](#)
- [Plants for a Future: Artemisia vulgaris](#)
- [Mugwort in Culpeper's 'The complete herbal'](#)
- [Mugwort in Mrs Grieve's 'A modern herbal'](#)
- [Mugwort at Liber Herbarum II](#)

Retrieved from "[http://en.wikipedia.org/wiki/Artemisia\\_vulgaris](http://en.wikipedia.org/wiki/Artemisia_vulgaris)"

Categories: [Artemisia](#) | [Abortifacients](#) | [Herbs](#) | [Medicinal plants](#) | [Flora of Michigan](#) | [Witchcraft](#)