



Hausmittel bei INSEKTENSTICHEN aus Spitzwegerich?

SPITZWEGERICH-SALBE

Spitzwegerich ist weit verbreitet und ein vielseitig nutzbares Wildkraut, das auf Wiesen, im Garten oder an Wegrändern wächst.

MATERIAL

Ölauszug:

- 50ml Pflanzenöl (z. B. kaltgepresstes Rapsöl)
- etwas Alkohol (70–80%)
- 1 handvoll Spitzwegerich (getrocknet oder frisch / Blätter zerkleinert)
- 1 Pfanne, Waage, Thermometer und Glas- oder Holzrührstab
- 1 Konfitüren-Glas
- 1 Teefilter oder feines Sieb

Salbe:

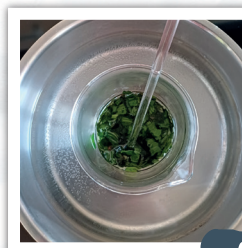
- 50ml Spitzwegerich Ölauszug
- 5–6g Bienenwachs
- 5 Tropfen ätherisches Öl (z. B. Lavendel, Teebaumöl)
- 1 Salbentiegel

ANLEITUNG

1. Vorgängig den Arbeitsplatz und die Utensilien mit 70–80-prozentigem Alkohol desinfiziert.
2. **Ölauszug:** Die frischen oder trockenen Blätter des zerkleinerten Spitzwegerichs mit dem Pflanzenöl im Konfitüren-Glas vermischen. Die Pflanzenteile müssen bedeckt sein. Das Öl im Konfitüre-Glas im Wasserbad auf 40–60° Grad erwärmen. 2–3 Stunden ziehen lassen und gelegentlich umrühren. Abkühlen und verschlossen für 1–2 Tage nachziehen lassen. Danach die Pflanzenteile im Öl mit einem Teefilter oder feinem Sieb absieben.
3. **Salbe:** Das Spitzwegerich-Öl mit dem Bienenwachs langsam bei 40–60° Grad erhitzen, bis der Bienenwachs geschmolzen ist. Einige Tropfen auf einen kalten Teller geben und erkalten lassen. So kann die Konsistenz der Salbe geprüft werden. Wenn sie zu weich respektive zu hart ist, mehr Wachs bzw. Öl in die Mischung geben. Nach Wunsch 5 Tropfen ätherisches Öl nach Wahl beifügen und gut umrühren. Alles randvoll in den desinfizierten Salbentiegel abfüllen. Auskühlen lassen und erst dann den Deckel verschliessen, damit kein Kondenswasser entsteht. Salbentiegel beschriften. Die Salbe ist kühl und dunkel gelagert 6–9 Monate haltbar. Die Salbe jeweils mit einem Löffel oder Holzspatel entnehmen.



1



2



3

TIPPS:

- Die Spitzwegerich Blätter können auch verrieben und direkt auf den Insektenstich oder die Wunde gelegt werden.
- Die Menge der produzierten Salbe gering halten, da Spitzwegerich bis in den Oktober verfügbar ist, lieber wieder frische Salbe zubereiten. Um die Haltbarkeit der Salbe zu verlängern, 1–2 Tropfen Zitronensaft dazugeben.
- Der Samen des Spitzwegerichs im Müesli oder Joghurt geniessen – einheimischer Superfood.

gemeinsam.kompetent.engagiert.
**Wir, die
Frauen
vom Land.**
landfrauen.ch



DORIS MARTI