

KRÄUTERLEXIKON



Weinraute (*Ruta graveolans*)

Die blaugrünen, gefiederten Blätter der Weinraute sind wechselständig angeordnet und duften aromatisch nach Wein. Hält man sie gegen das Licht, kann man die zahlreichen Öldrüsen erkennen. Die Pflanze enthält neben ätherischem Öl den Wirk- und Duftstoff Kumarin, Gerb- und Bitterstoffe sowie Harze.

Lebensform

Die Weinraute ist ein mehrjähriges Gewächs.

Standort

Weinrauten gedeihen am besten an warmen, sonnigen und eher trockenen Plätzen. Der Boden kann steinig und mager, muss aber auf jeden Fall gut wasserdurchlässig sein.

Blütezeit

Im Sommer (6-7 Wochen) bilden sich am Zweigende in lockeren Rispen die gelblichen Blüten.

Anwendungen in der Küche

Die fein gehackten Blätter würzen Salate und Kräutersoßen. Lammfleisch, Geflügel und Pasteten verleihen sie eine besondere Note, und auch zu Käse passen sie sehr gut. Wegen des intensiven Aromas sollte die Verwendung als Gewürz jedoch eher sparsam erfolgen. Weinraute ist in gutem Grappa unverzichtbar.

Heilwirkung

Da Weinraute gefäßerweiternd wirkt, helfen geringe Dosen bei Kopfschmerzen, besonders in der Augenregion. Die Inhaltsstoffe wirken außerdem krampflösend.

Kosmetik

Das ätherische Öl der Weinraute ist Grundlage einiger Parfums.

Im Haushalt und Garten

Die Pflanze wird gerne im Duftgarten gepflanzt und kann zu würzigen Potpourris zugemischt werden.

Aussaathinweise

Ihre Samen keimen innerhalb von 3-6 Wochen bei 10-15°C.