HANS-JOACHIM STRÜH

# Zur Pharmakologie dreier Disteln: Mariendistel, Eselsdistel und Benediktendistel

Ein Auszug aus den Blütenköpfchen von Onopordum acanthium, der Eselsdistel, ist einer der drei Bestandteile in der Heilmittelkomposition Cardiodoron. Die Frage, ob der Eselsdistel eine direkte Herzwirksamkeit zuzusprechen ist, oder ob bei Cardiodoron nicht die Wirkung der einzelnen drei Pflanzen Hyoscyamus, Primula und Onopordum auf das Herz wesentlich ist, sondern erst durch ihr Zusammenwirken in der Komposition eine Beziehung zum Herz-Kreislauf-System entsteht, ist schon öfters bewegt worden (BRETTSCHNEIDER, weitere Literatur: siehe dort).

In diesem Beitrag soll – vorerst unabhängig von der Bedeutung von Onopordum für Cardiodoron – die Pharmakologie der Eselsdistel untersucht werden. So wie es sich bei der morphologischen Betrachtung (MANDERA) als fruchtbar erwies, die Eselsdistel nicht isoliert, sondern im Rahmen ihrer Pflanzenfamilie zu studieren, so soll auch hier versucht werden, sie mit Hilfe der Mariendistel (Silybum marianum) und der Benediktendistel (Cnicus benedictus) zu «beleuchten». Über die Pharmakologie dieser beiden Disteln liegt, im Gegensatz zur Eselsdistel, relativ viel Material vor. Die Mariendistel, als sicherlich bedeutendste Distel-Heilpflanze, ist im neuesten Deutschen Arzneibuch mit einer Monographie «Mariendistelfrüchte» vertreten; die Benediktendistel wird im Deutschen Arzneimittelcodex erwähnt (Monographie Benediktenkraut).

## *Geschmacksqualitäten*

Will man sich um ein Verständnis der Heilwirkung von Pflanzen bemühen, das sich nicht auf ein Literaturstudium der analytisch festgestellten Stoffe und ihrer Wirkungen reduziert, so kann man zwei Wege beschrei-

ten: Die Betrachtung der Morphologie einerseits und die Prüfung der Pflanzen mit dem Geruchs- und Geschmackssinn andererseits als erster Schritt zu einer Phänomenologie der Pflanzenstofflichkeit. Bei den Distelgewächsen treten keine intensiven Düfte auf, das Schmecken muß hier also im Mittelpunkt stehen. Beschränkt man sich bei den drei genannten Disteln nicht auf die arzneilich verwendeten Pflanzenteile, sondern kostet auch die übrigen Organe, so findet man ein breites Spektrum von Geschmäckern: Von angenehm-fruchtigem über unspezifischen, krautigen Geschmack bis hin zu starker Bitterkeit. Der angenehm nußartig-fruchtige Pol findet sich in den Blütenböden. Eßbarkeit als Gemüse oder Salat ist innerhalb der Distelgruppe besonders bei der Artischocke bekannt, wird aber auch bei der Silber-, der Kohldistel, der Klette und auch bei der Eselsdistel beschrieben, wobei nicht nur Blütenböden, sondern auch Triebe und Blattrippen, solange sie noch in jungem Stadium sind, erwähnt werden. Einige Disteln dienen als Lieferanten von Tierfutter und ihre Früchte zur Gewinnung von Speiseöl. Bei unseren drei Disteln – wir prüften sie nur zur Blütezeit, können also zum Jugendstadium nichts aussagen – fielen bezüglich der Eßbarkeit im wesentlichen die Blütenböden auf.

Polar zu diesen Pflanzenteilen steht das Kraut der *Benediktendistel*: Es ist mit seiner starken Bitterkeit als Nahrungs- oder Genußmittel ungeeignet. Der Bitterwert mag zwar nicht besonders hoch sein, aber der bittere Geschmack erscheint sehr rein, ohne Beimengung von Süße, so daß er den Eindruck von besonderer Intensität hervorruft.

In der Pharmazie kennt man die Heilpflanzenreihe «Aromatica – Amara aromatica – Amara pura», bei denen Bitterstoffe und ätherische Öle im Vordergrund stehen. Die Aromatica (z.B. Zitronenschalen, Orangenblüten) enthalten vor allem ätherisches Öl. Bei den Amara aromatica (z.B. Pomeranzenschalen) sind Bitterstoffe und ätherisches Öl gleichgewichtig zu finden. Diese beiden Stoffgruppen sind miteinander verwandt, sowohl chemisch, es sind Terpen-Derivate, aber auch als Phänomen erfahrbar. Bei den ätherischen Ölen, die sich in verdünntem Zustand – als Pflanzenduft oder als Teil eines Gesamtextrakts – in Geruch und Aroma offenbaren, spürt man in praktisch allen Fällen bitteren Geschmack, wenn man sie in konzentrierter Form prüft, indem man vorsichtig ein kleines Tröpfchen hinten auf die Zunge gibt. Aromatica und Amara aromatica wirken mehr auf den äußeren, beginnenden Verdauungsprozeß, indem sie den Appetit anregen und den Speichelfluß in Gang bringen; der Astralleib wendet sich in der Wahrnehmung dieser Substanzen nach außen. Bei den reinen Bitterstoffpflanzen (z.B. Enzian, Tausendgüldenkraut) kann man, obwohl man natürlich auch hier starke Geschmackseindrücke wahrnimmt, doch die Empfindung haben, daß die eigentliche Wirksamkeit sich stärker direkt nach innen auf Magen, Darm und Galle richtet, daß der Astralleib sich der