



Waldmeister

Für viele gehört die Waldmeisterbowle absolut zwingend zum Frühling dazu, denn das Getränk schmeckt so sehr nach Mai wie kein anderes. Ein Benediktinermönch mit dem schönen Namen Wandalbertus erwähnte bereits im Jahre 854 das Getränk: "Schütte den perlenden Wein auf das Waldmeisterlein." In selbst gemachter Maibowle - oder Götterspeise - reichen für ein kräftiges Aroma übrigens drei Gramm frischer Waldmeister auf einen Liter, das sind etwa zehn Pflanzen.

Schon wenn man in die Nähe der Pflanze kommt, die es auch in der Natur in Berlin und Brandenburg gibt, ahnt man den Duft, der nur sehr schwer zu beschreiben ist. Süß und intensiv, ein bisschen nach getrocknetem Heu, aber ganz sicher nach Frühling. Verursacht wird der Duft vom Inhaltsstoff Cumarin, der beim Welken des Waldmeisters entsteht. Auch trocknendes Gras bildet Cumarin.

Waldmeister erkennt man aber nicht nur am Duft, sondern auch an den Blätterquirlen, die direkt am Stängel der etwa 20 Zentimeter hohen Pflanze wachsen. Die Blüten sind weiß und ziemlich klein, und später trägt der Waldmeister kleine Früchte mit Haken, die sich wie Kletten an Tierfell und Kleidungsstücken festklammern und so verbreitet werden.

Am ehesten wird Waldmeister in Laubmisch- oder Rotbuchenwäldern gefunden, wo er genug Schatten bekommt. In Brandenburg sind Waldmeister-Buchenwälder vor allem im Nordosten verbreitet. Waldmeister ist besonders als Bestandteil eines sehr typisches Berliner Getränks bekannt: die Berliner Weiße grün, die mit dessen Sirup angerührt wird. Aber der Waldmeister kann noch mehr: Er hilft gegen Motten, wirkt entzündungshemmend und soll sogar gegen dämonische Kräfte wirken. Bauern gaben ihren Kühen, die nicht fressen wollten, früher Waldmeister mit etwas Salz.