



**ORF extra**

## Katzengold-Wein

aus „Natur im Garten“ von Uschi Zezelitsch

*Egal welche von den vielen unterschiedlichen Sorten Kirschen – und egal ob kultiviert oder wild: Ich bin von diesem Obst deshalb so begeistert, weil ich alles verwenden kann. **Stiele und Kerne** werfe ich nicht weg. Ein Tee aus den Stielen – dazu überbrühe ich eine kleine Hand voll mit ½ Liter Wasser und lasse sie 10 Minuten ziehen- kann bei Problemen mit der Blase und Galle helfen.*

*Wer schon einmal ein warmes **Kirschkern-Kissen** bei einer Verstauchung oder zum Entspannen für eine Massage ausprobiert hat, weiß, dass es sich lohnt, die Kirschen für ein Strudel zu entkernen, die Kerne zu waschen, zu trocknen und in Stoff einzunähen.*

***Tee** aus frischen oder getrockneten Blättern hat mir schon öfter bei Husten gut geholfen.*

Und jetzt zeige ich Ihnen einen echten Schatz: So genanntes „Katzengold“ (Holzkiste mit Kirschgummi). Glitzert wie Bernstein, ist aber Kirschgummi. Mein Kirschbaum, dem bei einem Sturm ein großer Ast abgerissen wird, hat es produziert, um die Wunde zu schließen. Was der Baum nicht gebraucht hat, habe ich gesammelt.

Man könnte meinen Kirschgummi ist ein Harz, aber zum Unterschied zu Harz ist Kirschgummi wasserlöslich. Er hat auch für desinfizierende, schleimlösende und antivirale Eigenschaften. In Essig ausgezogen und verdünnt kann er als Einreibung gegen Schuppen verwendet werden.

### Rezept:

Das heutige Rezept verbindet Heilkraft mit Genuss: „Katzengold-Wein“. Ich lege eine kleine Menge Kirschgummi - je nach Größe des Gefäßes - in das Einmachglas, gebe eine aufgeschnittene Vanillestange, 1 Zimtstange, etwas Honig, 1/8 und den Saft von einem Kirschenkompott und ein paar frische Kirschen dazu und übergieße alles mit Rotwein.

Nach einer Ruhezeit von mindestens 3 Wochen an der Fensterbank gebe ich die Gewürze und Früchte heraus, der Kirschgummi hat sich aufgelöst und der Wein kann gekostet werden.