

Fenchel

Der **Fenchel** (*Foeniculum vulgare*) ist die einzige Pflanzenart der Gattung *Foeniculum* innerhalb der Familie der Doldenblütler (Apiaceae). Es ist eine heute weltweit verbreitete Gemüse-, Gewürz- und Heilpflanze. Eine alte deutsche Bezeichnung für mehrere würzige Doldenblütler ist Köppernickel.

Fenchel wurde zur Arzneipflanze des Jahres 2009 gekürt.

Inhaltsverzeichnis

Beschreibung

Vegetative Merkmale

Generative Merkmale

Vorkommen

Systematik

Anbau und Ernte

Krankheiten und Schädlinge

Verwendung

Küche

Lagerung

Heilkunde

Inhaltsstoffe

Geschichte

Quellen

Historische Abbildungen

Trivialnamen

Quellen

Einzelnachweise

Literatur

Weblinks

Beschreibung

Vegetative Merkmale



Fenchel (*Foeniculum vulgare*), Illustration

Systematik

Ordnung: Doldenblütlerartige
(Apiales)

Familie: Doldenblütler (Apiaceae)

Unterfamilie: Apioideae

Tribus: Apieae

Gattung: Foeniculum

Art: Fenchel

Wissenschaftlicher Name der Gattung

Foeniculum
MILL.

Wissenschaftlicher Name der Art

Foeniculum vulgare
(L.) MILL.

Der Fenchel ist eine zweijährige bis ausdauernde krautige Pflanze, die Wuchshöhen von 40 bis 200 cm erreicht und würzig (anisähnlich) riecht. Der stielrunde Stängel ist kahl und bläulich bereift. Die Pflanze bildet mit ihren Speicherblättern knollenähnliche Zwiebeln. Die zwei- bis dreifach gefiederten Laubblätter sind haarförmig geschlitzt. Die Blattstiele besitzen 2 bis 2,5 cm lange, kapuzenförmig geformte Blattscheiden. Die Blattstiele der unteren Blätter sind 5 bis 15 cm lang.



Wilder Fenchel

Generative Merkmale

Die doppeldoldigen Blütenstände weisen einen Durchmesser von 5 bis 9 cm auf und enthalten an 2 bis 25 cm langen Stängeln sechs bis 29 (selten bis zu 40) Döldchen. Die Döldchen enthalten 14 bis 42 kleine Blüten. Hüllen und Hüllchen sind keine vorhanden. Die zwittrigen Blüten sind fünfzählig. Der Kelch besteht aus hinfalligen Kelchzähnen. Die verkehrt-eiförmigen Kronblätter sind gelb. Es gibt nur einen Kreis mit fünf freien, fertilen Staubblättern. Der Griffel ist sehr kurz.



Wildwachsender Fenchel
(*Foeniculum vulgare*), Habitus

Die kleinen Früchte sind mehr oder weniger zylindrisch und nicht geflügelt mit fünf charakteristischen, breiten, stumpfen Rippen.

Die Chromosomenzahl beträgt $2n = 22$.^[1]

Vorkommen

Das ursprüngliche Verbreitungsgebiet des Fenchels umfasst Südeuropa, Nordafrika, Madeira, die Kanarischen Inseln, die Ukraine, Georgien, Pakistan und Westasien.^[2] In Großbritannien, auf den Azoren, Kapverden, in Südafrika, in Australien, Neuseeland, Hawaii, Mikronesien, in Mittel- und Südamerika ist er ein Neophyt.^[2] Er gedeiht am besten auf mäßig trockenen, nährstoff- und basenreichen, milden bis mäßig sauren Lehm- oder Lössböden in wintermild-humider Klimlage.^[1] Man findet ihn in Gesellschaften der Verbände Sisymbrium, Onopordion oder der Ordnung Brometalia.^[1]



Stängel mit Laubblatt

Systematik

Die gültige Erstbeschreibung in der Gattung *Foeniculum* erfolgte 1768 durch Philip Miller in *The Gardeners Dictionary*.^[3]

Es gibt zahlreiche wissenschaftliche Synonyme: *Anethum dulce* DC., *Anethum foeniculum* L., *Anethum minus* GOUAN, *Anethum panmori* ROXB., *Anethum panmorium* ROXB. EX FLEMING, *Anethum piperitum* UCRIA, *Anethum rupestre* SALISB., *Foeniculum azoricum* MILL., *Foeniculum capillaceum* GILIB. (nom. inval.), *Foeniculum divaricatum* GRISEB., *Foeniculum dulce* MILL., *Foeniculum foeniculum* (L.) H. KARST. (nom. inval.), *Foeniculum giganteum* LOJAC., *Foeniculum officinale* ALL., *Foeniculum panmorium* (ROXB.) DC., *Foeniculum piperitum* (UCRIA) C. PRESL, *Foeniculum rigidum* BROT. EX STEUD., *Foeniculum scoparium* QUÉZEL, *Foeniculum vulgare* subsp. *piperitum* (UCRIA) COUT., *Foeniculum vulgare* var. *sativum* C. PRESL, *Foeniculum vulgare* subsp. *sativum* (C. PRESL) JANCH. EX HOLUB, *Ligusticum foeniculum* (L.) CRANTZ, *Meum*

foeniculum (L.) SPRENG., *Meum piperitum* SCHULT., *Ozodia foeniculacea* WIGHT & ARN., *Selinum foeniculum* (L.) E.H.L. KRAUSE, *Seseli dulce* KOSO-POL., *Seseli foeniculum* (L.) KOSO-POL., *Seseli piperitum* KOSO-POL. sowie *Tenoria romana* SCHKUHR EX SPRENG.^[4]

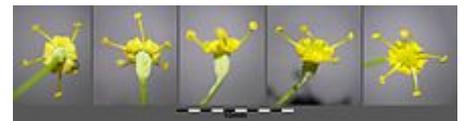
Vom **Echten Fenchel** oder **Garten-Fenchel** gibt es drei Varietäten:^[5]

- **Gemüsefenchel, Knollen- oder Zwiebelfenchel** (*Foeniculum vulgare* MILL. var. *azoricum* (MILL.) THELL.)
- **Gewürzfenchel oder Süßfenchel** (*Foeniculum vulgare* var. *dulce* (MILL.) THELL.)
- **Wilder Fenchel oder Bitterfenchel** (*Foeniculum vulgare* var. *vulgare*)

Die Varietäten unterscheiden sich in ihrer Verwendung und im Wuchs.



Fenchel (*Foeniculum vulgare*),
Blütenstand



Blüte

Anbau und Ernte

Fenchel ist eine alte, ursprünglich mediterrane Kulturpflanze, die in Mitteleuropa gelegentlich verwildert. Sie benötigt einen wärmebegünstigten Standort mit mäßig trockenem, nährstoff- und basenreichem Lehm- oder Lössboden. Beispielsweise werden Schuttunkrautgesellschaften, halbruderales Magerrasen und Weinbergsränder besiedelt. Die Aussaat erfolgt Anfang Juli. Wird er verfrüht ausgesät, so bildet er keine Knollen, sondern wächst weiter und erzeugt Blüten und Samen. Wichtig ist eine ausreichende Bodenfeuchte. Der Abstand zwischen den einzelnen Pflanzen sollte 20 bis 25 cm betragen. Sobald die Pflanze die Größe einer Zwiebel erreicht, sollte Erde angehäufelt werden.^[6] Dies fördert die Knollenbildung; wichtig ist auch ausreichendes Gießen.

Krankheiten und Schädlinge

Pilz-Krankheiten: *Cercosporidium*-Flecken (*Cercosporidium punctum*), Echter Mehltau (*Erysiphe umbelliferarum*), *Phytophthora syringae*, *Sclerotinia*-Fäule (*Sclerotinia minor* und *S. sclerotiorum*).^[7]

Schädlinge: Blattläuse, Nematoden, Schnecken, Thripse.

Viren: Bedeutende sind nicht bekannt. Fenchel wird jedoch als Pflanze in Versuchen oft als Wirt für Tests mit Viren verwendet.^[7]

Bakterien: *Erwinia*-Fäule (*Erwinia carotovora*) und *Pseudomonas*-Fäule (*Pseudomonas syringae*).

Physiologische Schäden: Randen (braune Ränder) der verdickten Blätter, Frost, Schossen (vorzeitige Blütenbildung).

Verwendung

Küche

Weiterverarbeitet und genossen werden einerseits die Knollen (v. a. in Salaten, Gemüsegerichten und als Beilage zu gedünsteten Fischgerichten), andererseits die „Fenchelsamen“ (Früchte des Fenchels), die mit dem Anis vergleichbar sind. Letztere werden manchmal als Gewürz in Schwarzbrot mitgebacken oder zu einem

Tee aufgegossen, der beruhigend bei Magen- und Darmbeschwerden, wie beispielsweise Völlegefühl, wirkt. Fencheltee gehört neben Pfefferminz- und Kamillentee zu den meistgeschätzten Kräutertees.^[8] Oft wird er als Mischung in Kombination mit Anis und Kümmel angeboten. Neben Verdauungsbeschwerden können die in den Früchten enthaltenen ätherischen Öle durch ihre antibakterielle Eigenschaft auch Atemwegsbeschwerden lindern.^[9]



Fenchelknollen

Fenchel gehört traditionsgemäß zu Fisch. Gegrillter Seebarsch und Rote Seebarbe werden auf getrocknetem Fenchel flambiert. Er wird Saucen und Hackfleisch beigemischt. Fein gehackte Fenchelblätter nimmt man in geringer Menge zum Würzen von Suppen, Salaten, Mayonnaisen und für die „Sauce vinaigrette“. Die Genfer Longeole wird traditionell mit Fenchelsamen aromatisiert.

Auch in der indischen Küche sind Fenchelsamen sehr beliebt und verbreitet. Sie sind Bestandteil von Gewürzmischungen (Panch Phoron) und werden häufig nach dem Essen – sowohl mit als auch ohne Zuckermantelung – als Munderfrischer gegessen.



Mukhwas: Fenchelsamen mit Zuckermantel als Bestandteil einer indischen Gewürzmischung zur Munderfrischung

Auch die Pollen des Fenchels können als Gewürz verwendet werden, sie sind sehr aromatisch und schmecken süß. Aufgrund der aufwändigen Produktion ist das Gewürz vergleichsweise teuer, zudem werden die Pollen nur in geringen Mengen geerntet. Fenchelpollen werden auch als „Gewürz der Engel“ bezeichnet.

Fenchel findet darüber hinaus auch in einigen Spirituosen Verwendung. Häufig dient er dabei zur geschmacklichen Abrundung eines Getränkes, das als einen der Hauptbestandteile Anis (oder Sternanis) enthält, z. B. Absinth oder Pastis.

Lagerung

Knollenfenchel wird am besten bei 0 bis 5 °C und einer Luftfeuchte von 90 bis 95 % zum Beispiel im Gemüsefach des Kühlschranks gelagert.

Heilkunde

Schon Hippokrates empfahl Fenchel. Bei Theophrast und Dioskurides hieß er „marathron“ (lateinisch *marathrum*, woraus im Mittelalter *maratrum* wurde^[10]), bei Columella und Plinius *foeniculum* (später auch *feniculum* geschrieben). Nach Dioskurides helfen Kraut und Früchte der Milchsekretion, die Blütenstängel abgekocht Blase und Nieren, mit Wein auch bei Schlangenbiss. Bei Husten wurde die zerstoßene Wurzel eingesetzt.^[11] Kräuterbücher im Mittelalter erwähnen ihn oft. Hildegard von Bingen kennt Fenchel zur Schleimlösung, Hieronymus Bock schreibt: Die Samen gesotten (gekocht) vertreibt die unnatürliche Hitze des Magens (Sodbrennen), hilft gegen Schlangenbiss und treibt andere Gifte^[12]. Nach von Haller wirkt er magen- und darmstärkend, erwärmend, windzerteilend, diuretisch, galaktagog und augenstärkend und soll bei Bauchweh, Kolik, Magenkrämpfen, Husten und anderen Brustaffektionen helfen. Die Volksmedizin kennt ihn vor allem als Mittel bei Blähungen kleiner Kinder und Bronchialkatarrh. In China nimmt man Fenchelsamen als *Huai-hsiang* gegen Dyspepsie, Cholera, Nierenleiden und Schlangenbiss.^[13]

Fenchel findet in der Medizin als Hustenmittel, als Karminativum sowie als Beruhigungsmittel Verwendung.^[14]

Inhaltsstoffe

Fenchel enthält ätherische Öle (Frucht: trans-Anethol, Fenchon, α-Pinen, Camphen, Myrcen, α- und β-Phellandren, α-Terpinen, cis-Anethol, Limonen, Terpinolen, Estragol, p-Cymol; Kraut: α-Phellandren, α-Pinen, cis-Anethol, Myristicin, α-Terpinen, Limonen; Wurzel: Dillapiol, Myrcen, α- und β-Pinen, α- und β-Phellandren, α- und β-Terpinen, Myristicin, cis-Ocimen, Anethol), Kieselsäure, Mineralsalze, Stärke, Vitamin A, B und C. Der Vitamin-C-Gehalt der frischen Pflanze (Blätter) pro 100 g Frischgewicht beträgt 247,3 mg.^[15] Fenchelhonig wird als traditionelles Hausmittel bei Erkältungen und bei Störungen des Magen-Darm-Traktes eingesetzt.

	<u>Wasser</u>	<u>Kalium</u>	<u>Calcium</u>	<u>Magnesium</u>	<u>Vitamin C</u>	<u>Folsäure</u>	<u>Energiewert</u>
Inhaltsstoffe in 100 g Fenchel (roh) ^[16]	86 g	494 mg	109 mg	49 mg	93 mg vgl. Text	100 µg	101 kJ (24 kcal)
Prozent der empfohlenen Tagesdosis (RDA)	–	24,7 %	13,6 %	13,1 %	116,3 %	50 %	–

In Fencheltee können – wie in anderen teeähnlichen Erzeugnissen auch – die Stoffe Methyleugenol und Estragol nachgewiesen werden. Tierversuche haben gezeigt, dass von diesen beiden Stoffen ein Krebsrisiko ausgeht, weswegen das Bundesinstitut für Risikobewertung eine Empfehlung verfasst hat, dass die Konzentration der beiden Stoffe so gering wie möglich sein sollte. Dieser Empfehlung hat sich auch der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss der EU angeschlossen. Die Situation ist insbesondere deshalb problematisch, weil Fencheltee oft von Schwangeren, Säuglingen und Kleinkindern in nicht geringen Mengen konsumiert wird.^{[17][18]}

Geschichte

Die Hethiter verwendeten Fenchel (ZÁ.AḪ.LI oder marašanha) in einem Ritual, in dem zerstörte feindliche Städte verflucht wurden.^[19]

Quellen

- **Antike – Spätantike:** Dioskurides 1. Jh.^[20] --- Plinius 1. Jh.^[21] --- Galen 2. Jh.^[22] --- Pseudo-Apuleius 4. Jh.^[23]
- **Arabisches Mittelalter:** Avicenna 11. Jh.^[24] --- Konstantin 11. Jh.^[25] --- Circa instans 12. Jh.^[26] --- Pseudo-Serapion 13. Jh.^[27]
- **Lateinisches Mittelalter:** Walahfrid Strabo 9. Jh.^[28] --- Pseudo-Macer 11. Jh.^[29] --- Deutscher Macer 13. Jh.^[30] --- Hildegard von Bingen 12. Jh.^[31] --- Pseudo-Arnaldus de Villanova 13. – 14. Jh.^[32] --- Gabriel von Lebenstein 14. – 15. Jh.^[33] --- Konrad von Megenberg 14. Jh.^[34] --- Michael Puff 15. Jh.^[35] --- Nikolaus Frauenlob 15. Jh.^[36] --- Herbarius Moguntinus 1484^[37] --- Gart der Gesundheit 1485^[38] --- Hortus sanitatis 1491^[39] --- Hieronymus Brunswig 1500^[40]
- **Neuzeit:** Paracelsus ca. 1530^[41] --- Otto Brunfels 1532^[42] --- Hieronymus Bock 1539^[43] --- Leonhart Fuchs 1543^[44] --- Gessner 1583^[45] --- Mattioli / Handsch / Camerarius 1586^[46] --- Nicolas Lémeray 1699/1721^[47] --- Onomatologia medica completa 1755^[48] --- William Cullen

1789/90^[49] --- Jean-Louis Alibert 1805/05^[50] --- Hecker 1814/15^[51] --- Pereira / Buchheim
 1846/48^[52] --- August Husemann / Theodor Husemann 1871^[53] --- Theodor Husemann
 1883^[54]

Historische Abbildungen



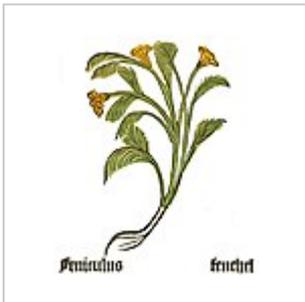
Wiener Dioskurides
6. Jahrhundert



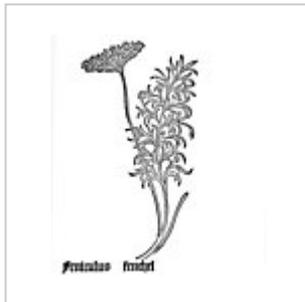
Pseudo-Apuleius
Kassel
Jahrhundert



Tacuinum sanitatis
9. (lbn Butlan) 14.
Jh.^[55]



Herbarius Moguntinus 1484



Gart der Gesundheit
1485



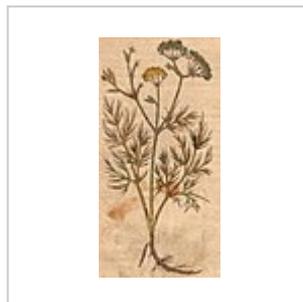
Hortus sanitatis
1491



Otto Brunfels 1532



Leonhart Fuchs
1543



Hieronymus Bock
1546



Mattioli / Handsch / Camerarius 1586

Trivialnamen

Für den Fenchel (mittelhochdeutsch unter anderem *vēnchel*) bestehen bzw. bestanden auch die weiteren deutschsprachigen Trivialnamen: Brodsamen (Augsburg), Enis (St. Gallen), Femis (Augsburg), Fenchil (althochdeutsch), Fenckel (mittelhochdeutsch), Fencol (mittelhochdeutsch), Fengel (mittelhochdeutsch),

Fenichal (mittelhochdeutsch), Fenikraut (mittelhochdeutsch), Fenichil (althochdeutsch), Fenikl (Österreich), Fenis (Memmingen), Femkel (mittelhochdeutsch), Fenkel (Bern), Fenköl (Holstein, Unterweser), Fennchal, Finchel (Siebenbürgen), Finechel, Frauenfenchel, Phenchel (mittelniederdeutsch), Vencol (mittelniederdeutsch), Venecol (mittelniederdeutsch), Venekol (mittelniederdeutsch), Venekolt (mittelniederdeutsch), Venichel, Venkel (mittelniederdeutsch), Vinkel und Wenchil (mittelniederdeutsch).^[56]

Quellen

Einzelnachweise

1. Erich Oberdorfer: *Pflanzensoziologische Exkursionsflora für Deutschland und angrenzende Gebiete*. Unter Mitarbeit von Angelika Schwabe und Theo Müller. 8., stark überarbeitete und ergänzte Auflage. Eugen Ulmer, Stuttgart (Hohenheim) 2001, ISBN 3-8001-3131-5, S. 716.
2. *Foeniculum* (<https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxonomygenus.aspx?id=4716>) im *Germplasm Resources Information Network* (GRIN), USDA, ARS, National Genetic Resources Program. National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Abgerufen am 5. Mai 2018.
3. Philip Miller: *The Gardeners Dictionary*. 8. Auflage. *Foeniculum* no. 1. 1768. (online) (<http://www.biodiversitylibrary.org/page/394481#page/448/mode/1up>)
4. Tong Kwee Lim: *Edible Medicinal And Non-Medicinal Plants*. Volume 5: *Fruits*. Springer Science & Business Media, 2013, ISBN 978-94-007-5653-3, S. 36. (online) (https://books.google.de/books?id=ZZEAAAQBAJ&pg=PA36&dq=Foeniculum+scoparium+Qu%C3%A9zel&hl=de&source=gbs_toc_r&cad=3#v=onepage&q=Foeniculum%20scoparium%20Qu%C3%A9zel&f=false)
5. Robert Zander: *Zander Handwörterbuch der Pflanzennamen*. Hrsg. von Fritz Encke, Günther Buchheim, Siegmund Seybold. 14., neubearbeitete und erweiterte Auflage. Eugen Ulmer, Stuttgart 1993, ISBN 3-8001-5063-8, S. 278–279.
6. Frieda Welten: *Biologischer Gartenbau Ratgeber*. Aus der Praxis, für die Praxis, Lichtquellverlag Oberwill 1978, Seite 57
7. C.-M. Messiaen, D. Blancard, F. Rouxel, R Lafon, *Les maladies des plantes maraîchères*. 3. Auflage. INRA, Paris 1991, ISBN 2-7380-0286-2, S. 340+341.
8. Wirtschaftsvereinigung Kräuter- und Fruchtee; Marktreport: Kräuter- und Fruchteees mit Absatzrekord in 2010.
9. Max Wichtl (Hrsg.): *Teedrogen und Phytopharmaka: Ein Handbuch für die Praxis auf wissenschaftlicher Grundlage*. 5. Auflage. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, Stuttgart 2009.
10. Helmut Genaust: *Etymologisches Wörterbuch der botanischen Pflanzennamen*. Birkhäuser, Basel/Stuttgart 1976, ISBN 3-7643-0755-2, S. 235.
11. Hans Zotter: *Antike Medizin. Die medizinische Sammelhandschrift Cod. Vindobonensis 93 in lateinischer und deutscher Sprache*. Akademische Druck- u. Verlagsanstalt, Graz 1980 (= *Interpretationes ad codices*. Band 2); 2., verbesserte Auflage ebenda 1986, ISBN 3-201-01310-2, S. 189 f.
12. Hyronymus Bock: *Kräuterbuch* Straßburg 1546.
13. Gerhard Madaus: *Lehrbuch der biologischen Heilmittel. Band II*. Olms, Hildesheim / New York 1979, ISBN 3-487-05891-X, S. 1354–1361 (Nachdruck der Ausgabe Leipzig 1938).
14. M. Pahlow: *Heilpflanzen*. Gräfe und Unzer, München 1989, S. 136.
15. [heilpflanzen-suchmaschine.de](https://web.archive.org/web/20071030090248/http://www.heilpflanzen-suchmaschine.de/fenichel/fenichel_inhalt.shtml) (https://web.archive.org/web/20071030090248/http://www.heilpflanzen-suchmaschine.de/fenichel/fenichel_inhalt.shtml) (Memento vom 30. Oktober 2007 im *Internet Archive*)
16. Souci.Fachmann. *Kraut*, 1994.

17. [bfr.bund.de \(http://www.bfr.bund.de/cm/343/gehalte_an_methyleugenol_und_estragol_in_teeahnlichen_erzeugnissen.pdf\)](http://www.bfr.bund.de/cm/343/gehalte_an_methyleugenol_und_estragol_in_teeahnlichen_erzeugnissen.pdf)
18. UGB-Stellungnahme: Überzogene Warnung vor Fencheltee (<https://www.ugb.de/lebensmittel-im-test/ugb-stellungnahme-ueberzogene-warnung-vor-fencheltee/>), 10. Juli 2002.
19. S. P. B. Durnford, J. R. Akeroyd: *Anatolian marashanha and the Many Uses of Fennel*. In: *Anatolian Studies*. 55, 2005, S. 1–13.
20. Pedanios Dioskurides. 1. Jh.: *De Medicinali Materia libri quinque*. Übersetzung. Julius Berendes. *Des Pedanios Dioskurides Arzneimittellehre in 5 Büchern*. Enke, Stuttgart 1902, S. 308 (Buch III, Kapitel 74): *Marathron* (Digitalisat) (<https://archive.org/stream/despedaniosdios00pedagoog#page/n320/mode/1up>)
21. Plinius der Ältere, 1. Jh.: *Naturalis historia* Buch XX, Kapitel xcv–xcvi (§ 254–258): *Feniculum* (Digitalisat) (https://penelope.uchicago.edu/Thayer/L/Roman/Texts/Pliny_the_Elder/20*.html#xcv); Übersetzung Külb 1855 (Digitalisat) (https://reader.digitale-sammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb10246059_00811.html)
22. Galen, 2. Jh. *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*, Buch VII, Kapitel XII/5 (nach der Ausgabe Kühn 1826, Band XII, S. 67): *Marathron. Foeniculum* (Digitalisat) (<http://www.biusante.parisdescartes.fr/histoire/medica/resultats/index.php?do=page&cote=45674x12&p=70>)
23. Erstdruck: Rom 1481, Kapitel 126: *Herba feniculum* (Digitalisat) (<https://bildsuche.digitale-sammlungen.de/index.html?c=viewer&bandnummer=bsb00064270&pimage=211&v=100&nav=&l=de>)
24. Avicenna, 11. Jh.: *Kanon der Medizin*. Übersetzung und Bearbeitung durch Gerhard von Cremona, Arnaldus de Villanova und Andrea Alpago (1450–1521). Basel 1556, Band II, Kapitel 281: *Foeniculum* (Digitalisat) (<https://daten.digitale-sammlungen.de/0009/bsb00090355/images/index.html?id=00090355&groesser=&fip=zytsewqxdsydeayaxseayaxdsydeneayawewq&no=9&seite=283>)
25. Konstantin der Afrikaner, 11. Jh.: *Liber de gradibus simplicium*. Druck. Opera. Basel 1536, S. 364: *Marathri semen* (Digitalisat) (https://reader.digitale-sammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb11069388_00382.html)
26. *Circa instans* 12. Jh. Druck. Venedig 1497, S. 198v: *Feniculus* (Digitalisat) (<https://bildsuche.digitale-sammlungen.de/index.html?c=viewer&bandnummer=bsb00061068&pimage=400&v=100&nav=&l=de>)
27. *Pseudo-Serapion* 13. Jh., Druck. Venedig 1497, Blatt 144r (No CCCXXVIII): *Feniculus* (Digitalisat) (<https://bildsuche.digitale-sammlungen.de/index.html?c=viewer&bandnummer=bsb00061068&pimage=291&v=100&nav=&l=de>)
28. Walafrid Strabo 9. Jh.: *Liber de cultura hortarum*. Edition: Ludwig Choulant. *Macer floridus des virtutibus herbarum una cum Walafridi Strabonis ... Carminibus ...* Leipzig 1832. No. X : *Feniculum* (Digitalisat) (<https://archive.org/details/deviribusherbaru00mace/page/148/mode/2up>)
29. *Pseudo-Macer*. Edition: Ludwig Choulant. *Macer floridus de virtutibus herbarum ...* Leipzig 1832, Kapitel XVII (S. 56–57): *Feniculum* (Digitalisat) (<https://archive.org/details/deviribusherbaru00mace/page/56/mode/2up>)
30. *Deutscher Macer*. Nach: Bernhard Schnell, William Crossgrove: *Der deutsche Macer. Vulgatafassung*. Niemeyer, Tübingen 2003, S. 337 (Kapitel 13). Cpg 226, Elsaß, 1459–1469, Blatt 185v–186r (Digitalisat) (<https://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/cpg226/0392/image>).
Transkription: (.xij. Maratrum oder feniculum heißet fenchel vnd ist drucken vnd heiß an dem andern grade (fenchel mit win genuczet ist gut vor vergiff (fenchel worczel mit honig gestossen vnd an die augen gestrichen verdribt den schymen . (Das safft von grunem fenchel samen an der sonnen getrucket ist gut zu mangerhand ding vnd sucht der augen (Das selbe safft mit win genuczt verdrivet die wassersuchtigen gewulst (Es ist auch gut vor das die tier oder wurme die vergiff tragen gebysent (Das selb hilfft der lungen vnd der lebern sucht (Es ist auch gut den ammen wann sie gewynnen milch dauon (fenchel in wasser in win gesotten

vnd getrucket hilfft neuftracos dem der stein in der blasen ist oder in den lenden wechset oder waß sucht in der blaßen ist (Es hilffet auch die wip die an jr kranckheit verjrrret sint (ffenckel mit win gessen verdribt das wullen (ffenchel mit wasser getruncken verdribt die vnrechten hicz in dem magen (Wann ein man versert ist an siner schemde wo von das komen ist / sudet er fenchel wurczeln vnd bewet es damit es hilffet (Das selb dut der fenchel mit honig gestossen vnd damit bestrichen // fenchel gestossen mit essich vnd geleyt vff der nuwen wonden geswulst / es sy von slaghen oder wie sie worden sy / es hilffet vnd vertribet sie (Der same mit genuczt hilfft dem in der syten we ist / oder ob er das krut sudet / vnd drincket (Wer den fenchel stetiglichen yßet der jünget /

31. Charles Victor Daremberg und Friedrich Anton Reuß (1810–1868). S. *Hildegardis Abbatisae Subtilitatum Diversarum Naturarum Creaturarum Libri Novem. Physica*, Buch I, Kapitel 66: *Feniculum*. Migne, Paris 1855. Sp. 1156–1158 (Digitalisat) (https://reader.digitale-sammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb10801026_00582.html) – Übersetzung: Herbert Reier: *Hildegard von Bingen Physica. Nach der Textausgabe von J. P. Migne, Paris 1882 ins Deutsche übersetzt*. Kiel 1980, S. 32: *Fenchel ist kalt und hat mäßige Wärme und vermag nicht genug, weil er nur mäßige Kraft zur Neubelebung hat und dem Speisenden geringe Kräfte zuführt, ihn jedoch nicht schädigt, wie die Hirse ihn zu schädigen pflegt, noch auch schlechte Säfte und Krankheiten im Menschen so stark hervorruft, wie es die Hirse tut. Wer aber hitzige Fieber hat, koche Fenchel in Wein und trinke diesen Wein oft warm, und er wird geheilt. Fenchel hat angenehme Wärme und ist weder trockener, noch kalter Natur. Roh gegessen schadet er dem Menschen nicht. Wie immer er gegessen wird, macht er den Menschen fröhlich und gibt ihm angenehme Wärme, guten Schweiß und gute Verdauung. Auch sein Same ist warmer Natur und für die Gesundheit nützlich, wenn er anderen Kräutern in Medikamenten zugefügt wird. Wer Fenchel oder seinen Samen täglich nüchtern isst, vermindert das üble Flecma und die Fäulnis und unterdrückt den stinkenden Atem. Er klärt seine Augen mit seiner guten Wärme und seinen guten Kräften. Wer von einer Widerwärtigkeit nicht schlafen kann, koche zur Sommerzeit Fenchel und zweimal so viel Schafgarbe mäßig, presse das Wasser aus und lege die Kräuter warm eine Zeitlang auf Stirn und Kopf und darüber ein Tuch. Er nehme auch grüne Salbei, besprengte sie mäßig mit Wein, lege sie aufs Herz und um den Hals, und er wird sich bessern. Hat jemand graue Augen, dass es innen dunkel ist, und schmerzt, und ist der Schmerz neu, zerstampfe er Fenchel und seinen Samen und trinke dessen Saft und den Tau, den er auf aufrechten Stengeln findet. Dazu etwas Weizenmehl, mische es zu einem kleinen Kuchen und lege es nachts mit einem Tuch auf seine Augen, er wird sich bessern. Und wenn jemand ähnlich umwölkte Augen hat, die weder ganz heiß, noch unruhig, sondern nur etwas schillernd sind, und hat er darin eine schmerzhaftes Finsternis, zerstoße er zur Sommerzeit Fenchel, im Winter seine Samen und lege ihn zerrieben und mit Eiweiß befeuchtet auf die Augen, wenn er sich schlafen legt. Er wird die Dunkelheit der Augen vermindern. Wer aber zu starken Schmerz bei häufigem Fluss aus der Nase empfindet, nehme Fenchel und dreimal so viel Dill und lege das auf einen Dachziegel, der mäßig erwärmt ist, wende dies, den Fenchel und Dill um, bis es raucht. Ziehe den Rauch und Geruch durch Nase und Mund ein und esse die erwärmten Kräuter dann mit Brot. Dies tue er 4 5 Tage, und die ausfließenden Säfte werden sich um so gelinder absondern. Wer aber schlechte Feuchtigkeit in seinem kranken Magen hat, nehme Fenchel und etwas mehr Urtica (Nessel) und Levistici, von diesen so viel wie von den beiden anderen und mache daraus mit viel Mehl oder Brot eine Speise und esse sie oft. Das wird die Feuchtigkeit vom kranken Magen fortnehmen. Wer an Melancholie leidet, zerstoße Fenchel zu Saft und salbe damit Stirn, Schläfen, Brust und Magen oft ein, und die Melancholie wird weichen. Wer geschmortes Fleisch, geschmorte Fische oder etwas anderes Geschmortes isst und davon Schmerzen hat, esse schnell Fenchel oder seinen Samen und der Schmerz wird sich legen. Wenn aber in den männlichen Geschlechtsteilen ein sehr übler Tumor aufschwillt, der ihn dort schmerzt, nehme er Fenchel, ebenso viel Foenum graecum und etwas Kuhbutter, zerstoße das und lege das darauf. Das zieht die schlechten Säfte ab. Dann nehme der Mann kleine Kuchen, aus denen Bier gemacht wird, mache sie mit warmem Wasser mäßig warm und lege sie auf den Tumor. Wenn eine Schwangere bei einer Geburt sehr elend ist, koche sie mit Sorgfalt und Mäßigung süße Kräuter wie Fenchel und Asarum in Wasser, presse das Wasser aus und lege sie so warm um die Schenkel und auf den Rücken,*

mit einem Tuch festgebunden in angenehmer Weise, damit sich der Schmerz und ihr Schoss angenehmer und leichter lösen. Der Mensch nehme auch Fenchelsamen und halb so viel Galanga und Dictamnus, von ihm die Hälfte Pilosella, alles zusammen pulverisiert und durchgeseiht, und trinke es etwa eine halbe Stunde nach dem Frühstück mit warmem Wein, nicht heißem. Dieses Pulver wird den Gesunden gesund erhalten, den Kranken stärken und ihm Verdauung beschern und ihm Kräfte zueignen, gute und schöne Gesichtsfarbe bereiten. Es nützt Gesunden wie Kranken, wenn er es nach der Speise isst. Beginnen Schafe zu kränkeln, nehme er Fenchel und mehr Dill, lege sie in Wasser, damit das Wasser ihren Geschmack annimmt, und gebe es den Schafen zu trinken.

32. Pseudo-Arnaldus de Villanova. 13.–14. Jh.: *Der Tractat ... von Bewarung und Beraitung der Wein ...* Druck. Esslingen (?) nach 1478: *Venhel wein* [1] ([https://bildsuche.digitale-sammlung.de/index.html?c=viewer&bandnummer=bsb00035103&pimage=29&v=100&nav=&l=de\(Digitalisat\)](https://bildsuche.digitale-sammlung.de/index.html?c=viewer&bandnummer=bsb00035103&pimage=29&v=100&nav=&l=de(Digitalisat))); *Wein fü den hūsten* (Digitalisat) (<https://bildsuche.digitale-sammlungen.de/index.html?c=viewer&bandnummer=bsb00035103&pimage=31&v=100&nav=&l=de>)
33. Gabriel von Lebenstein 14. – 15. Jh. *Gebrannte Wässer*. Handschrift M Clm 5905, bairisch, 2. Hälfte 15. Jh., Blatt (Digitalisat) (<https://bildsuche.digitale-sammlungen.de/index.html?c=viewer&bandnummer=bsb00092488&pimage=111&v=100&nav=&l=de>). Transkription: *Venichel waffer. Jtem wer nicht gefwiczen mag der trinck venichel waffer fo wirt er von ftund an fwiczen. Wer trucke augen hat der nem venichel waffer vnd honig faim vnd ain klar von ainen ay vnd freich das in die augen. Wer das vergicht hab der trinck das waffer. Wer wafferfuchtig wold werden der trinck das waffer fo wirt er gefuntt. Wer nicht gedachtig ilt der trinck das waffer all morgen fo wirt er gedachtig.*
34. Konrad von Megenberg, 14. Jh.: *Buch der Natur*. Ausgabe. Franz Pfeiffer. Aue, Stuttgart 1861, S. 400 (V/37): *Venichelkraut* (Digitalisat) (https://reader.digitale-sammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb10076915_00474.html)
35. Michael Puff: *Büchlein von den ausgebrannten Wässern*. 15. Jh. Druck Augsburg (Johannes Bäumler) 1478 (Digitalisat) (https://digital.staatsbibliothek-berlin.de/werkansicht/?PPN=PPN798827114&PHYSID=PHYS_0018)
36. Nikolaus Frauenlob 15. Jh. Cpg 583, Süd-West-Deutschland (Mattighofen), 1482–1486, Blatt [(Digitalisat)]. Transkription (rubrizierte Stellen in **Fettschrift**): **Fenichl** hat xij tugent **Dy erst tugent von den tunckeln augen ader dy wethum** Man sal fenich wurczen zestössen vnd mit dem safft hönig mischen vnd damit dy augen bestreichen das macht sie lawtter vnd klar **ein andre erczney zuo den augen** Man sal fenich sam zestössen vnd den safft in ainem rainen glas an der Sun trucken lassen werden das sal gar tewre erczney zuo den augen sein zuo allerlaÿ geprechen an den augen **aliud remedium ad oculos** Dye natern oder die slangen So sy jr gesicht von alter wegen ader von andren ding wegen verliesen ader das sÿ an yerem gesicht abnemen so nemen sich fenich vnd nützen das . das hilfft jn wider zuo yerem gesicht darauss mag man nemen das der fenich dem menschen auch wunder guet zuo den augen ist vnd hilfflig ob man jn darin nützt **Wer sich vor giff bewaren wil etc.** Man sal fenich jn wein syeden vnd darab trincken vnd hilfft für alle giff payde geessen ader getruncken wye sy empfangen sind worden **Wem geren grawsst ab essen ader trincken** Man sal fenich jn wein sieden vnd darab trincken das hilfft vnd wer nit lust hat zuo essen ader trincken oder man sal jn zestössen vnd auff dÿ prust legen so wirdt der mensch gern essen **Wer den durst hat** Wann den menschen ser dürst So sal man fenich in wasser sieden vnd darab trincken das hilfft wider den durst vnd wem der mag alzeit hiczig ist vnd auch nit gesundt **Wem dÿ seyÿten we thuen** Man sal fenich sam jn wein sieden vnd das trincken das hilff dafür wal **Wem der stain in der platern so we tuet das das pluuet vom menschen get** Man sal fenich jn wasser sieden vnd sal darab trincken das macht den menschen vertig **Wer wüerm jn den oren hat** Man sal fenich sam zestössen vnd den safft also warm in dÿ oren traffen das tött dÿ wüerm in den oren vnd nymbt darczue den wetagen **Dürch wen das pluuet geet** Man sal fenich pleter mit essich ze stössen vnd mit einander auff dÿ prust legen vnd darab trincken **Ein besunder ler von fenich** Allt lewt sullen oft nützen fenich in essen vnd in trincken das behelt sÿ pey ir gestalt vnd pey jr krafft Wann dÿ mayster schreibent das dÿ nater ader slangen sich damit verjüngen das sy frisch beleiben **Contra jnflatum membrorum** Man sal fenich mit öl zestössen vnd auff dy geswulst

legen das hilfft es geworfen ader geslagen ader anderlay Oder man sal fenich mit essich sieden ader zestössen vnd auff dÿ geswulst legen **Wer ainen kalten magen hat** Man sal fenich safft nemen ain tayl vnd von raynem hönig ij tail vnd sal das miteinander sittklich kochen vnczt das es dick werd desselben sal man des morgens ij löffel vol nützen nüchterling das hilfft dem magen vnd vil dingen **Ain besunder mercklich erczney vnd ler von fenich krawtt** Man sal fenich wurczen jn wein syeden vnd darab trincken das hilfft dem gemächt vnd hilfft wider das giftig es sey gepissen ader sunst Auch hilff es wider den geprechen der lungl der jn anleytt vnd hilff der plater vnd hilff dem wasser des austrags vnd rainigt dÿ frauen an jr haymlichait Auch hilff es den frawen dÿ kinder neren vnd gepern das jn dÿ milich gemert wirdt Man sal auch den sam mit pfeffer zestössen das hilfft wider dÿ wasser sucht vnd ist zuo vil andern dingen guet / hat man nit wein es hilff auch in wasser gesoten vnd darab getruncken --- Cpg 666, Kurpfalz, 1478–1480, Blatt [(Digitalisat)]. Transkription: **Fenichel hat xij tuget vnd jst gar ein gut edel kraut a** Wem dÿ augen tunckel sein ader sunst we thun Man sal fenichel wrcz zu stossen vnd den safft mit honig gemischt do mit sal man dÿ augen bestreichen ader salben daz macht dy augen lauter vnd klar **b** Ein besunder erczney zu den augen Man sal fenichel sam zu stossen vnd daz safft jn einem reinen glaz an der sonnen lassen trücken daz sal gar ein gute tewre erczney sey zu den augen **c** Ein besunder erczney vnd tuget von fenichel kraut Dÿ slang ader dÿ natter wann sÿ jr gesicht von alterß wegen ader von anderley wegen verlewst ader daz sy an jrem gesicht abnymbt so nÿmt sy fenichel vnd nuczt den daz hilfft jr wider zu jrem gesicht dor auß mag man wol nemen daz der fenichel wunder gut jst zu dem gesicht **d** Wer sich vor gyfft hÿten vnd bewaren wil Man sal fenichel jn wein syden vnd dor ab trincken daz hilfft fur alle gyfft wÿ sÿ empfangen ist **e** Wem gern gräußt ob essen ader trincken Man sal fenichel jn wein syden vnd dor abe trincken daz hilfft do fur Oder zu stossen uff dÿ prust gelegt so wrt der mensch gern essen und trincken **f** Wem der durst we tut Man sal fenichel jn wasser syden vnd dor abe trincken daz hilfft vnd wem der magen alzeytt hitzig ist vnd vngesunt **g** Wem dy seyten we tun Man sal fenichel sam jn wein syden vnd daz trincken daz hilfft do fur **h** Wem daz gestain we tut jn der platern daz daz plut von jm muß gen Man sal fenichel jn wol syden vnd dor abe trincken daz macht den menschen vertig **j** Wer wrme jn den oren hat Man sal fenichel sam zu stossen vnd also warm jn dy oren treuffen daz todt dy wrme jn den oren vnd nymbt den wetagen **k** Durch welchen menschen daz plut get Man sal fenichel pleter mit essig zu stossen vnd miteinander uff dy prust legen vnd auch dor abe trincken daz verstelt daz plut **l** Ein besunder erczney von fenichel Alt lewt sollen offt fenichel nützen peÿde essen vnd trincken daz behelt sy bey jrer gestalt vnd beÿ jrer krafft wann dÿ meister schreiben daz dÿ slang ader dÿ nater sich do mit verjungen daz sy frisch pleyben **m** Wer jme fur geswulst helffen wil Man sal fenichel mit öll zu stossen vnd auff dy geswulst legen daz hilfft da wider es sey geslagen . gestochen ader geworffen **n** Wer jme wider dy geswulst helffen wil der sal fenichel mit essig syden ader zu stossen vnd auff dy geswulst legen daz hilfft **o** Wer ein kalten magen hat vnd dÿ speyß nit behalten mag Man sal fenichel safft nemen ein teyl vnd von reynem honig ij teyl vnd sal daz mit einander sitlich kochen vnczt daz es dick werde des selben sal man des morges ij loffel vol nützen nüchtern daz hilfft dem magen vnd vil dingen **p** Ein besunder mercklich erczney Man sal fenichel wcz jn wein syden vnd dor abe trincken daz hilfft dem gemecht vnd hilfft wider daz gyfftig es sey gepÿssen ader sust **q** Auch hilfft es wider den geprechen der lungen vnd hilfft der platern vnd hylfft dem wasser des auß gangs vnd reynigt den frawen jr heimlikeytt Auch hylfft es den frauen dÿ do kind neren vnd gepern daz jn dy milch gemeret wirt r Auch so sal man den sam mit pfeffer zu stoz daz hylfft wider dy wasser sucht vnd ist auch zu vil andern dingen gut hat man nit wein es hylfft jn wasser gesotten vnd dor von trincken

37. *Herbarius Moguntinus*, Mainz 1484, Teil I, Kapitel 62: *Feniculus* (Digitalisat (<https://daten.digital-e-sammlungen.de/0002/bsb00027407/images/index.html?id=00027407&groesser=&fip=qrssdaseayasdasfsdrxdsydxdsydrseayasdaszyts&no=18&seite=135>))
38. *Gart der Gesundheit*. Mainz 1485, Kapitel 175: *Feniculus* (Digitalisat) (<https://daten.digitale-sammlungen.de/0003/bsb00032739/images/index.html?id=00032739&groesser=&fip=xsyztsxdsydewqsdasfsdrqrsxdsydeayaewq&no=4&seite=302>)
39. *Hortus sanitatis* 1491, Mainz 1491, Teil I, Kapitel 189: *Feniculus* (Digitalisat) (<https://daten.digitale-sammlungen.de/0002/bsb00027846/images/index.html?id=00027846&groesser=&fip=xsyztsxdsydewqsdasfsdrqrszyztsqrs&no=18&seite=182>)

40. Hieronymus Brunschwig: *Kleines Destillierbuch*, Straßburg 1500, Blatt 47v–48r: *Fenchel krut wasser* (Digitalisat) (<https://daten.digital-e-sammlungen.de/0003/bsb00031146/images/index.html?id=00031146&groesser=&fip=xdsydeayaxsxdsydewqfsdreayaeayaxdsydewqen&no=11&seite=134>)
41. Paracelsus-Oporinus: *Scholia & Observationes quaedam perutiles in Macri Poemata de Virtutibus Herbarum, &c. quas loh. Oporinus (dum per triennium aut ultra Theophrasti esset Amanuensis) ex ore dictantis studiose exceperat.* (Nützliche Kommentare und Beobachtungen zu den Macer-Gedichten über die Kräfte der Heilpflanzen, welche Johannes Oporinus - drei Jahre oder länger Schreiber des Paracelsus - vom Gehörten eifrig ausgewählt hat.) Huser-Ausgabe der Werke des Paracelsus, Basel 1590, Teil 7, Seite 263–264: *De Foeniculo* (Digitalisat) (<https://daten.digital-e-sammlungen.de/0002/bsb00022507/images/index.html?id=00022507&groesser=&fip=193.174.98.30&no=&seite=275>)
42. Otto Brunfels: *Contrafayt Kreüterbüch*. Johann Schott, Straßburg 1532, S. 203: *Fenchel* (Digitalisat) (<https://daten.digital-e-sammlungen.de/0005/bsb00054201/images/index.html?id=00054201&groesser=&fip=xdsydeayaxsxdsydewqfsdreayaeayaxdsydewqen&no=7&seite=243>)
43. Hieronymus Bock: *New Kreütter Büch*. Wendel Rihel, Straßburg 1539, Teil I, Kapitel 149: *Fenchel* (Digitalisat) (https://reader.digital-e-sammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb11069345_00290.html)
44. Leonhart Fuchs: *New Kreütterbuch ...* Michael Isingrin, Basel 1543, Kapitel 191: *Fenchel* (Digitalisat) (<https://daten.digital-e-sammlungen.de/0001/bsb00017437/images/index.html?id=00017437&groesser=&fip=qrssdaseayasdasfsdrxdsydxdsydqrsxdsydsdas&no=5&seite=500>)
45. *Ander Theil des Schatzs Euonymi ... erstlichen zusammen getragen durch Herren Doctor Cunrat Geßner / Demnach von Caspar Wolffen ... beschriben und in Truck gefertiget / jetzt und aber newlich von Johann Jacobo Nüscheler in Teütsche Sprach vertolmetschet.* Zürich 1583, S. 154: *Fenckel öl* (Digitalisat) (<https://reader.digital-e-sammlungen.de/de/fs1/object/goToPage/bsb10164428.html?pageNo=162>)
46. Pietro Andrea Mattioli: *Commentarii, in libros sex Pedacii Dioscoridis Anazarbei, de medica materia.* Übersetzung durch Georg Handsch, bearbeitet durch Joachim Camerarius den Jüngeren, Johan Feyerabend, Franckfurt am Mayn 1586, Blatt 269v–270v: *Fenchel* (Digitalisat) (<https://daten.digital-e-sammlungen.de/0009/bsb00091089/images/index.html?id=00091089&groesser=&fip=qrssdaseayasdasfsdrxdsydwewqyzts&no=3&seite=558>)
47. Nicolas Lémeray : *Dictionnaire universel des drogues simples.*, Paris 1699, S. 305: *Foeniculum* (Digitalisat) (<https://www.biusante.parisdescartes.fr/histoire/medica/resultats/index.php?do=pag&cote=20798&p=325>); Übersetzung. *Vollständiges Materialien-Lexicon. Zu erst in Frantzösischer Sprache entworfen, nunmehr aber nach der dritten, um ein grosses vermehreten Edition [...] ins Hochteutsche übersetzt / Von Christoph Friedrich Richtern, [...].* Leipzig: Johann Friedrich Braun, 1721, Sp. 462: *Foeniculum* (Digitalisat) (<http://www.zeno.org/Lemery-1721/K/lemery-1721-001-0462>)
48. Albrecht von Haller (Herausgeber): *Onomatologia medica completa oder Medicinisches Lexicon das alle Benennungen und Kunstwörter welche der Arzneywissenschaft und Apoteckerkunst eigen sind deutlich und vollständig erkläret [...].* Gaumische Handlung, Ulm/ Frankfurt am Main/ Leipzig 1755, Sp. 663–665: *Foeniculum vulgare* (Digitalisat) (https://archive.org/details/bub_gb_iCQHAAAACAAJ/page/n387/mode/2up)
49. William Cullen: *A treatise of the materia medica.* Charles Elliot, Edinburgh 1789. Band II, S. 158: *Foeniculum* (Digitalisat) (https://reader.digital-e-sammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb10226635_00166.html). Deutsch. Samuel Hahnemann. Schwickert, Leipzig 1790. Band II, S. 183–184: *Fenchel* (Digitalisat) (https://reader.digital-e-sammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb11268286_00195.html)
50. Jean-Louis Alibert: *Nouveaux éléments de thérapeutique et de matière médicale.* Crapart, Paris, 2. Aufl., Band II 1808, S. 148–151: *Fenouil* (Digitalisat) (https://reader.digital-e-sammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb10470245_00162.html)
51. *August Friedrich Hecker's practische Arzneimittellehre. Revidiert und mit neuesten Entdeckungen bereichert von einem practischen Arzte.* Camesius, Wien, Band II 1815, S. 80–

- 82: *Semen Foeniculi* (Digitalisat) (https://archive.org/stream/b29329838_0004#page/80/mode/2up)
52. *Jonathan Pereira's Handbuch der Heilmittellehre. Nach dem Standpunkte der deutschen Medicin bearbeitet von Rudolf Buchheim.* Leopold Voß, Leipzig 1846-48, Band II 1848, S. 503–505: *Foeniculum vulgare* (Digitalisat) (<https://reader.digitale-sammlungen.de/de/fs1/object/goToPage/bsb10287961.html?pageNo=529>)
53. *August Husemann / Theodor Husemann: Die Pflanzenstoffe in chemischer, physiologischer, pharmakologischer und toxikologischer Hinsicht. Für Aerzte, Apotheker, Chemiker und Pharmakologen.* Springer, Berlin 1871, S. 1128: *Fenchelöl* (Digitalisat) (https://reader.digitale-sammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb11010860_01144.html)
54. *Theodor Husemann: Handbuch der gesammten Arzneimittellehre.* Springer, Berlin 2. Aufl. 1883, S. 1205–1207: *Fructus Foeniculi* (Digitalisat) (<https://archive.org/details/handbuchdergesam02huse/page/1204/mode/2up>)
55. Transkription und Übersetzung Unterkircher: **Feniculus**: *complexio calida in 3°, sicca in 2°, alias calida et sicca in 2°. Electio: melior est recens domesticus boni saporis tendens ad acuitatem. iuvamentum: confert oculis et visum clarificat et provocat lac et urinam, resolvit ventositates. nocumentum: tarde digeritur. Remotio: per bonam masticationem et contritionem. Quid generat: colericos humores. Convenit frigidis, senibus, yeme et quando reperitur, regionibus frigidis et alijs, quibus reperitur. Fenchel*: warme Komplexion im 3. Grad, trockene im 2., nach anderen warm und trocken im 2. Grad. Vorzuziehen: am besten frischer aus dem Hausgarten, mit gutem Geschmack, zur Schärfe neigend. Nutzen: gut für die Augen, macht das Sehen klar, und treibt Harn und Milch, löst Windigkeiten. Schaden: wird langsam verdaut. Verhütung (des Schadens): durch gutes Kauen und Zerstoßen. Was er erzeugt: gallige Säfte. Zuträglich für Menschen mit kalter Komplexion, für Greise, im Winter und wann er zu finden ist, in kalten Gegenden und sonstwo, wo er gefunden wird.
56. *Georg August Pritzel, Carl Jessen: Die deutschen Volksnamen der Pflanzen. Neuer Beitrag zum deutschen Sprachschatze.* Philipp Cohen, Hannover 1882, Seite 152 f. (online (<http://archive.org/stream/diedeutschenvol00pritzgoog#page/n171/mode/2up>)).

Literatur

- She Menglan, Mark F. Watson: *Foeniculum*. In: *Flora of China*. Volume 14, S. 134: *Foeniculum vulgare*. online. (http://www.efloras.org/florataxon.aspx?flora_id=2&taxon_id=200015555) (Abschnitt Beschreibung)
- *Gewürzfenchel bei Katzer's Gewürzpflanzen Webseite.* (http://gernot-katzers-spice-pages.com/germ/Foen_vul.html)
- *Erich Oberdorfer: Pflanzensoziologische Exkursionsflora.* 6. Auflage. Ulmer Verlag, Stuttgart 1990, ISBN 3-8001-3454-3.
- *Rudolf Schubert, Klaus Werner, Hermann Meusel (Hrsg.): Werner Rothmaler – Exkursionsflora für die Gebiete der DDR und der BRD. Band 2: Gefäßpflanzen.* 12. Auflage. Volk und Wissen Volkseigener Verlag, Berlin 1983.

Weblinks

 **Commons: Fenchel** (https://commons.wikimedia.org/wiki/Foeniculum_vulgare?uselang=de) – Album mit Bildern, Videos und Audiodateien

 **Wiktionary: Fenchel** – Bedeutungserklärungen, Wortherkunft, Synonyme, Übersetzungen

- *Fenchel.* (<https://www.floraweb.de/pflanzenarten/artenhome.xsql?suchnr=2465&>) FloraWeb.de
- *Steckbrief und Verbreitungskarte für Bayern* (http://daten.bayernflora.de/de/info_pflanzen.php?taxnr=2465). In: *Botanischer Informationsknoten Bayerns* (<http://daten.bayernflora.de/de/index.php>).

- Fenchel (https://www.ufz.de/biolflor/taxonomie/taxonomie.jsp?ID_Taxonomie=1261). In: *BiolFlor*, der *Datenbank biologisch-ökologischer Merkmale der Flora von Deutschland*.
- *Foeniculum vulgare* Mill. (<https://www.infoflora.ch/de/flora/1554-.html>) In: *Info Flora*, dem *nationalen Daten- und Informationszentrum der Schweizer Flora*. Abgerufen am 7. Januar 2016.
- Verbreitung in den Niederlanden [2] (<http://www.verspreidingsatlas.nl/1808>) (niederl.)
- Datenblatt und Bilder bei Flora-de: Flora von Deutschland (<http://www.blumeninschwaben.de/Zweikeimblaettrige/Doldenbluetler/fenchel.htm>)
- Gemüsefenchel (<http://www.lebensmittellexikon.de/f0000140.php>)
- Pharmakologie:
 - *Foeniculum vulgare* – Gemeiner Fenchel (http://www.awl.ch/heilpflanzen/foeniculum_vulgare/fenchel.htm)

Abgerufen von „<https://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Fenchel&oldid=207809439>“

Diese Seite wurde zuletzt am 18. Januar 2021 um 18:33 Uhr bearbeitet.

Der Text ist unter der Lizenz „Creative Commons Attribution/Share Alike“ verfügbar; Informationen zu den Urhebern und zum Lizenzstatus eingebundener Mediendateien (etwa Bilder oder Videos) können im Regelfall durch Anklicken dieser abgerufen werden. Möglicherweise unterliegen die Inhalte jeweils zusätzlichen Bedingungen. Durch die Nutzung dieser Website erklären Sie sich mit den Nutzungsbedingungen und der Datenschutzrichtlinie einverstanden. Wikipedia® ist eine eingetragene Marke der Wikimedia Foundation Inc.