

Der botanische Name der artenreichen Gattung lautet Viscum (lat. für Leim oder Klebstoff). Von den Römern wurde aus den klebrigen Beeren Vogelleim hergestellt, der dem Vogelfang diente. Der Begriff Viskosität als ein Maß für die Zähflüssigkeit eines Fluids geht auf den klebrigen Schleim der Mistelbeeren (Mistelleim) zurück, bedeutet also wörtlich „Misteligkeit“ oder „Leimigkeit“.

Zutaten

Mistelkraut

Art der Anwendung

Zur Zubereitung eines Teeaufgusses.

Dosierung / Art der Anwendung

Looser Tee: 1 Teelöffel (ca. 2,5 g) Misteltee wird mit siedendem Wasser (ca. 150 ml) übergossen, über Nacht stehen gelassen und danach verzehrt.

Filterbeutel: 1 Teebeutel wird mit kochendem Wasser (ca. 150 ml) übergossen, über Nacht stehen gelassen und danach verzehrt.

Über den Tag verteilt werden 3–4 Tassen des Aufgusses getrunken.

Hinweis

Vor Licht und Feuchtigkeit geschützt aufbewahren.