

# Die Nervenkekse der Hildegard von Bingen – keine harmlose Nascherei

Th. A. Beck, H. Marty

Notfallzentrum, Universitätsspital,  
3010 Bern

Korrespondenz:  
Dr. med. H. Marty  
Im Gruebenacher 4  
CH-3303 Jegenstorf

<sup>1</sup> Hildegard von Bingen (1098–1179), die von der «inclusa» (Eingemauerten) bis zur Äbtissin eines Benediktinerinnenklosters bei Bingen aufstieg und ein umfangreiches theologisches, naturkundliches, musikalisches und medizinisches Werk hinterliess (einen schönen Überblick bietet ein Bändchen von Heinrich Schipperges [5]), wurde zu einer Gallionsfigur der Esoterikbewegung, und es finden sich im Internet medizinische oder kulinarische Anwendungen praktisch der gesamten Flora und Fauna, die ihr zugeschrieben werden. (Betreffend «Nervenkekse»: «Der Mensch pulverisiere auch die Muskatnuss und im gleichen Gewicht Zimt und etwas Nelken. Und mit diesem Pulver und Semelmehl und etwas Wasser bereite er Törtchen, und diese esse er oft, und es dämpft alle Bitterkeit des Herzens und seines Geistes und öffnet seine stumpfen Sinne, und es macht seinen Geist fröhlich und mindert alle schädlichen Stoffe in ihm».)

Der Umstand, dass die Muskatnuss erst im sechzehnten Jahrhundert nach entbehrungsreichen und kriegerischen Expeditionen der Portugiesen aus Indonesien (interessanterweise verwenden die Einheimischen die Muskatnuss als Beruhigungsmittel für ihre Kinder, nicht aber zur eigenen Berauschung [6]) in grossem Umfang nach Europa gebracht wurde und wie viele andere Gewürze ungeheuer kostbar war, macht es jedoch unwahrscheinlich, dass Hildegard von Bingen jemals diese Frucht gekostet hat, und nimmt einer allfälligen ketzerischen Vermutung, ihre berühmten Visionen seien dem übermässigen Konsum von Nervenkekse zuzuschreiben, jede Grundlage.

Eine 36jährige, bisher nie ernsthaft kranke und nicht an Rauschmittel gewöhnte Theologiestudentin bereitete an einem Adventsnachmittag «Nervenkekse» nach einem Rezept, das Hildegard von Bingen<sup>1</sup> zugeschrieben wird, zu (1 kg Dinkelmehl, 45 g Muskatnuss, 45 g Zimt und 15 g Nelken). Sie naschte dabei ausgiebig vom frischen Teig. Beim Abendessen entwickelte sie einen vorerst als angenehm empfundenen Zustand von Entrückung ohne Halluzinationen mit Schweregefühl in den Gliedern. Als sich die Entrückung akzentuierte und ein Schwächegefühl mit Schweissausbruch auftrat, geriet die Patientin in Todesangst, worauf ihr Partner die Sanitätspolizei avisierte. Beim Eintreffen auf dem Notfall hatten sich die Beschwerden weitgehend zurückgebildet, übrig blieben eine lästige Mundtrockenheit und ein überwältigendes Müdigkeitsgefühl. Der klinische Status war unauffällig bis auf eine mässige Mydriase und eine aufgeräumt-verlegene Stimmungslage. Auf Laboruntersuchungen und ei-

ne Therapie wurde verzichtet und die Patientin nach einer kurzen Beobachtungszeit mit der Diagnose einer leichten Muskatnuss-Intoxikation nach Hause entlassen.

Beim Vorliegen eines anticholinergen Syndroms (Mundtrockenheit, Mydriase, neuropsychiatrische Symptome bis hin zu Agitation oder Koma, Tachykardie, Hyperthermie, Harnverhalt) sollte neben Belladonna, gewissen Pilzen, trizyklischen Antidepressiva, Anti-Parkinson-Medikamenten, Antihistaminika und Neuroleptika auch an eine Intoxikation mit Muskatnuss (*Myristica fragrans*) gedacht werden. Symptome sind dabei ab einer Dosis von etwa 5 Gramm beispielsweise in Form von 100 Gramm «Nervenkekse» zu erwarten [1]. Schwere Verläufe sind selten. Auch nach Einnahme von 80 Gramm trat keine lebensbedrohliche Situation auf, und tödlich verlaufende Fälle sind nicht überzeugend dokumentiert [1]. Welche der zahlreichen Inhaltsstoffe der Muskatnuss toxisch sind, ist nicht genau bekannt, bei einigen wird eine Biotransformation zu Amphetamin-ähnlichen Substanzen nach der Ingestion postuliert [2]. Die Therapie ist primär symptomatisch [3]; ob Physostigmin wirksam ist, wird in der Literatur nicht beschrieben.

Arztkontakte bei Intoxikationen mit Muskatnuss sind selten (seit 1995 125 Anfragen im Toxikologischen Informationszentrum in Zürich), wohl weil die toxische Dosis weit über der normalerweise zum Würzen verwendeten Menge liegt und experimentierfreudige Jugendliche die neuropsychiatrischen Nebenwirkungen anders als unsere Patientin mit Befriedigung zur Kenntnis nehmen dürften. Der Hildegard-Boom führt jedoch dazu, dass ahnungslosen Teilnehmern von kirchlichen Veranstaltungen «Nervenkekse» vorgesetzt werden [4] und nicht auf allen Backanleitungen, die im Internet zu finden sind, prangt wie auf dem Rezept unserer Patientin der Hinweis: «keine harmlose Nascherei».



Abbildung 1.

Hildegard von Bingen (Riesenkodex Wiesbaden, Benediktinerinnenabtei St. Hildegard, Rudesheim am Rhein).

Abbildung 2.

**Unser Dank geht an:**

Schwester Caecilia Bonn der Benediktinerinnenabtei St. Hildegard in Rüdesheim am Rhein für die Erlaubnis zur Verwendung des Bildmaterials.

Das Toxikologische Informationszentrum in Zürich für die Informationen betreffend Anfragehäufigkeit bei Muskatnussintoxikationen in der Schweiz.

**Literatur**

- 1 Stein U, Greyer H, Hentschel H. Nutmeg (myristicin) poisoning – report on a fatal case and a series of cases recorded by a poison information centre. *Forensic Sci Int* 2001;118(1): 87–90.
- 2 Sangalli BC, Chiang W. Toxicology of nutmeg abuse. *J Toxicol Clin Toxicol* 2000;38(6):671–8.
- 3 Abernethy MK, Becker LB. Acute nutmeg intoxication. *Am J Emerg Med* 1992 Sep;10(5):429–30.
- 4 [www.kircheeichenau.de/archiv/pfarrbrief/1-98/oasennachmittag](http://www.kircheeichenau.de/archiv/pfarrbrief/1-98/oasennachmittag)
- 5 Schipperges H. Hildegard von Bingen. München; Verlag C. H. Beck: 1997.
- 6 Van Gils C, Cox PA. Ethnobotany of nutmeg in the Spice Islands. *J Ethnopharmacol* 1994;42(2):117–24.