

Wiesen-Kerbel

Du findest ihn auf Wiesen und an Wegrändern. Er bevorzugt frische und nährstoffreiche Böden. Daher dient er als Düngeanzeiger.

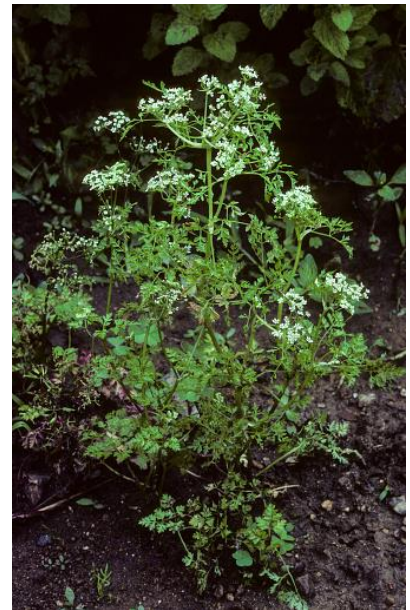
Wiesen-Kerbel ist mehrjährig und wird von 60 bis 150 cm hoch.

Vom Frühling bis zum Sommer können die Stängel und Blätter gesammelt werden. Die meiste Wirkung hat er vor der Blüte.

Sein Aroma ähnelt dem von Petersilie und passt gut zu Fisch, Geflügel, Reis, Gemüse. Er wird erst kurz vor dem Anrichten beigefügt um das Aroma zu erhalten.

Am besten verwendest du ihn roh im Salat oder Aufstrich.

Er wirkt lindernd bei Erkältungen, Kopfschmerzen und hilft bei Gedächtnisstörungen.



Wirkung: blutreinigend, entwässernd, harntreibend, leberstärkend, nierenanregend
schleimlösend, schweisstreibend, tonisierend

Inhaltsstoffe: Glykoside, Magnesium, Eisen, Beta-Karotin, Vitamin C

Hilft bei: Abzessen, Ekzemen, Erkältung, Fieber, Gedächtnisstörungen, Gichtknoten,
Kopfschmerzen, Ödemen, Schlaflosigkeit, unreiner Haut

Verwechslungsgefahr mit GIFTIGEN Pflanzen:

Gefleckter Schierling

Sein Stängel ist im unteren Bereich rot gefleckt. Ein weiteres Merkmal ist seine enorme Wuchshöhe. Er erreicht ca. 80 bis 180 cm und als Einzelexemplar sogar bis 200 cm.

Ein weiteres gutes Erkennungsmerkmal ist sein typischer starker Geruch nach Mäuseurin.

Wasserschierling

Sein bevorzugter Standort sind fließende Gewässer, Tümpel und Teiche.

Er wird ca. 60 bis 130 cm hoch und hat hohle Stängel und weiße fünfblättrige Blüten zwischen Juli und August die in Dolden von 15 bis 25 Strahlen wachsen.

Der Wurzelstock hat hohle Kammern die einen gelben Saft absondern bei Verletzung, der sich allmählich braun verfärbt. Er verströmt einen starken Duft der an Sellerie erinnert.

Hundspetersilie

Ihre Stängel sind rund und haben leichte Kanten mit leicht bläulichen Reifen und manchmal auch rötlichen flecken entlang der Stängel. Der Geruch erinnert entfernt an Knoblauch und wirkt eher unangenehm.

Zur sicheren Bestimmung pflücke ein Blatt und kaue es vorsichtig um es dann auszuspucken!
Die Pflanze hinterlässt einen scharfen und brennenden Geschmack.

Verwechslungsgefahr mit anderen Pflanzen:

Wilden Möhre

Als wichtigstes Unterscheidungsmerkmal weist die Wilde Möhre in der Mitte der weißen Blütendolden einen dunklen Punkt auf. Damit imitiert die Pflanze ein Insekt und lockt so weitere Insekten zur Bestäubung an.

Beim Zerreiben eines Blattes verströmt sie einen intensiven und authentischen Duft nach Karotten.

Sie ist die ursprüngliche Art der heute bekannten Karotte, eine zweijährige Pflanze, die bis zu 1,40 m hoch werden kann. Sie stellt nur geringe Ansprüche an den Standort. Ihr Stiel bzw. die Sprossachse weist eine starke Behaarung auf.

Die Blätter werden möglichst vor der Fruchtreife geerntet und überwiegend als Gewürz verwendet, für Suppen oder als Salatzutat.

Ab dem zweiten Jahr werden ab August die Wurzeln geerntet noch vor Blütenbildung und als Gemüse zubereitet.

Zur Fruchtreife bilden sich hakelige Samen. Diese werden ebenfalls als Suppengewürz verwendet.

*Die Informationen hier können nicht den Besuch beim Arzt ersetzen.
Ziehe bei ernsthaften oder unklaren Beschwerden unbedingt deinen
Arzt oder Apotheker zu Rate!*