

# BLÜTENKUNDE

FINDEST DU DIESE BLUMEN?



## GÄNSEBLÜMCHEN

Wird auch Tausendschön genannt.

**Blütezeit:** Februar bis in den November hinein

Kann im Salat verwendet werden. Wird als Heilpflanze eingesetzt, z.B. bei Hauterkrankungen, Kopfschmerzen, Schlaflosigkeit, Husten.



## KLATSCHMOHN

**Blütezeit:** Mai bis Juli

Vorsicht: Alle Pflanzenteile sind giftig, besonders aber der Milchsaft. Die jungen Blätter vor der Blüte kann man zum Beispiel in Salaten verwenden. Die jungen, noch grünen Früchte sind essbar. Die Blätter können wie Spinat gekocht werden.



## TAUBENSKABIOSE

**Blütezeit:** Juni bis September

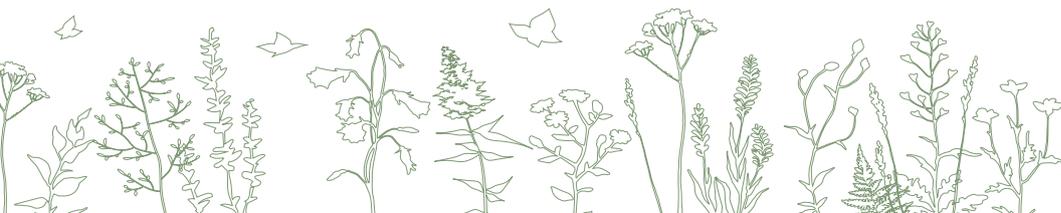
Wurde früher als Mittel gegen Hautausschläge verwendet (scabies: medizinisch = Krätze, botanisch = Rauigkeit).



## ECHTE KAMILLE

**Blütezeit:** Mai bis Juli

Blüten werden eingesetzt als Entzündungshemmer, zur Krampflösung, gegen Blähungen und als Magenmittel. Sie haben bakterienhemmende Wirkung. Für Kamillentee werden die Blüten, das Kraut und die Samen verwendet.



SÜDKURIER

# BLÜTENKUNDE

FINDEST DU DIESE BLUMEN?



## KORNBLUME

**Blütezeit: Juni bis Oktober**  
Blüten sind grundsätzlich essbar. Wird verwendet zur Behandlung von Kopfschmerzen, Akne, Fieber, Husten und Insektenstichen.



## ECHTES JOHANNISKRAUT

Leicht giftig. Echtes Johanniskraut ist eines der in Europa am häufigsten als Beruhigungsmittel und Antidepressivum eingesetzten pflanzlichen Heilmitteln.

## GROßBLÜTIGE KÖNIGSKERZE

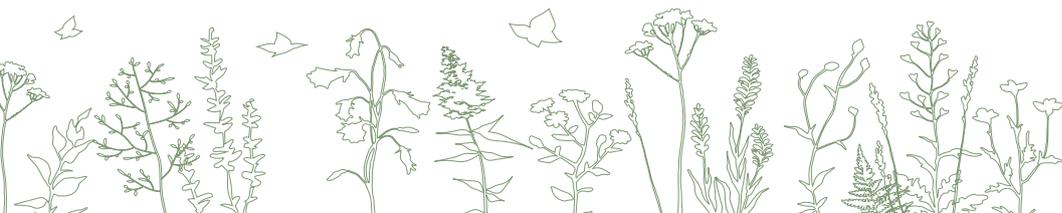


**Blütezeit: Juli bis September**  
Eingesetzt bei Husten (lösend, reizmildernd)



## SCHAFGARBE

**Blütezeit: Mai bis September.**  
Verwendung bei Verdauungsstörungen und Koliken, zur Pflege der Gesichtshaut in Dampfbädern, die ätherischen Öle wirken schleimlösend. Die frischen Triebe und Blätter können außerdem als Beigabe zu Salaten verwendet werden.



# BLÜTENKUNDE

FINDEST DU DIESE BLUMEN?



## BLUTSTORCHSCHNABEL

**Blütezeit: Mai bis September**

Wird in der Heilkunde gegen Zahnschmerzen oder Prellungen sowie als Stärkungsmittel eingesetzt.



## FLOCKENBLUME

**Blütezeit: Juni bis November**

Blätter, Tribspitzen und Blüten sind essbar. Blätter und Tribspitzen schmecken bitter und werden deshalb nur als zusätzliche Würze beim Kochen verwendet.



## WIESENSALBEI

**Blütezeit: Mai bis August**

Die jungen Blätter können als Gewürz verwendet werden. Die Wirkung ist jedoch weit weniger intensiv als beim Küchensalbei.



## WIESEN-MARGERITE

**Blütezeit: Juni bis Oktober**

Nicht giftig, kann aber Kontaktallergien auslösen. Die jungen Blätter werden roh als Salatbeilage gegessen, die jungen Triebe und Blütenknospen werden wie Gemüse zubereitet.



SÜDKURIER