

Pflanze der Woche:

Löwenzahn

Taraxacum officinale



Da lacht das Herz, wenn im Mai die Wiesen in leuchtendem Gelb erstrahlen. Der Löwenzahn strahlt mit der Sonne um die Wette und lässt die Wiesen leuchten. Auch die Bienen und Insekten finden das klasse. Nun finden sie reichlich Nahrung und kommen gelb gepudert von ihrem Ausflug in die Löwenzahnwiese zurück in ihren Bienenstock. Dort sind Nektar und Blütenpollen des Löwenzahns wichtige Grundlagen für den Futtersaft der kleinen Bienenlarven. Nach ihrer Verwandlung zur Honigbiene sammeln diese dann den Nektar, den sie im Stock zu leckerem Honig verarbeiten.



Löwenzahn gehört zu den Korbblütengewächsen. Das bedeutet, dass die gelbe Blüte, die wir wahrnehmen, aus ca. 200 kleinen Einzelblüten besteht, die in einem Körbchen zusammenstehen. Wenn du die Blüte genau betrachtest, kannst du die vielen gelben Zungen- und Röhrenblüten im grünen Körbchen gut erkennen.



Richtig genau siehst du es bei der Pustelblume. Jedes kleine Korn an einem Fallschirmchen ist der Samen einer einzelnen Blüte. Sie fliegen mit dem Wind davon und hui... - wachsen 200 neue kleine Löwenzahnpflanzen.



Löwenzahn ist eine tolle Kinderpflanze. Mit den Blütenköpfchen kannst du dich gelb einpudern. Wenn du die Blütenstängel von unten her einschneidest und in Wasser legst, entstehen kleine ‚Bäumchen‘ – jedes ein Unikat! Die Wurzel reicht tief in den Boden hinein und hält die Pflanze gut fest. Deswegen mögen die meisten Gärtner den Löwenzahn nicht so gerne. Ist er einmal da, wird man ihn so schnell nicht wieder los. Aufpassen musst du auch mit dem milchigen Löwenzahnsaft. Bei ganz empfindlichen Menschen kann er Hautreaktionen hervorrufen und auf der Kleidung hinterlässt er braune Flecken. Bestimmt hast auch du schonmal die Schirmchen der Pustelblume in die Welt gepustet. Es ist so schön anzuschauen, wenn die Früchte an ihren Fallschirmchen mit dem Wind davonschweben.



Gefördert durch:

Löwenzahn regt den Stoffwechsel an und kann gut in der Küche verwendet werden. Die jungen zarten Blättchen sind eine tolle Zutat zum Salat. Aus den goldgelben Blüten kann man Löwenzahn-Honig kochen oder eine leckere Löwenzahn-Blüten-Butter zaubern.



Und warum heißt der Löwenzahn wohl Löwenzahn?
Schaut Euch mal die Blätter an!

Früher war Löwenzahn eher selten und aufgrund seines hohen Nährstoffbedarfs häufig nur in der Nähe von Misthaufen zu finden. Heute blüht er reichlich auf gut gedüngten Wiesen. Sucht euch zum Sammeln am besten eine Stelle, wo nicht so sehr gedüngt wird und die auch nicht an einem Spazierweg liegt, wo viele Hunde laufen.

Dieses Rezept macht gute Laune und eignet sich wunderbar als frühlingshafter Brotaufstrich:



Löwenzahn-Frühlingsbutter

Zutaten: 10 Löwenzahnblüten, 250 g Butter, 1 Bund Frühlingszwiebeln, Salz und Pfeffer

Zubereitung: Butter in Würfel schneiden und bei Zimmertemperatur weich werden lassen.

Löwenzahnblüten auszupfen und unter die Butter kneten.

Frühlingszwiebeln fein hacken und ebenfalls unter die Butter kneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In Glasschälchen füllen und mit einer Löwenzahnblüte und -blättern dekorieren.

Hmmm... Lecker!

Vielleicht habt Ihr auch Lust kreativ zu werden und ein Löwenzahn- oder Pusteb Blumenbild zu malen. Oder Löwenzahnkränzchen zu flechten, Blütenstängelbäumchen-Urwälder zu gestalten, Fotos zu machen, und... und... und... Ihr habt bestimmt ganz tolle Ideen.

Schreibt uns oder schickt ein Foto von Euch und Euren Löwenzahnkreationen per E-Mail an judith.schneider@klimawelten.de. Wir veröffentlichen Eure Ideen auf unserer Homepage!