|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nur sammeln, wenn Du ganz sicher bist!!!** | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Giersch** Aegopodium podagraria  **Urgemüse** | **Standort**: Wegränder, Gärten, Wiesen, nährstoffreiche Böden  **Inhaltstoffe**: VitC, Pro VtiA, Mineralstoffe, äth. Öle, Flavonoide, Eiweiß, Cumarin, Kalium, Magnesium, Saponine, Eisen, Kupfer, Zink, Mangan | | **Geschmack/**  **Aroma** | **Verarbeitung** | | **Wurzel** |  | Rhizom, Wurzel-stock, lange unterirdische Ausläufer |  | Suppe, Eintopf | | **Stängel** |  | **Blattstängel:**  Dreikantig, gefurcht, glatt  **Blütenstängel**: kantig bis rund |  | Suppen, Eintopf, | | **Blätter** |  | Unpaarig bis zu zweifach dreiteilig gefiedert | Mild, würzig, Geschmack und Duft zwischen Möhre und Petersilie, Sellerie, | Junge Blätter für Salat, Aufstriche, Quark, Wildgemüse, Aufläufe, Soßen, Suppen, Omeletts, Bratlinge, Kartoffeln, Limonade.  Ältere Blätter für Spinat. Getrocknet zum Würzen für den Winter | |  | Eiförmig, Spitze ausgezogen, netznervig, gesägt | | **Blüten** | Ein Bild, das Entwurf, Zeichnung, Reihe, Kunst enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | Doldenblüten,  ohne Hüllen u Hüllchen |  | Leckere Dekoration,  Gewürz, zum Aromatisieren von Essig und Öl,  Blütenstände frittieren | |  | 5-zählige weiße Kronblätter | | **Frucht/**  **Samen** |  | Doppelachäne zweispaltige Spaltfrucht, ungeflügelt | Kümmelähnlich | Frisch und getrocknet als Gewürz | |