|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Bärwurz**  Meum athamaniticum | **Standort**: Sandig, steinig, Säureanzeiger, sonnig, halbschattig  **Inhaltstoffe**: Äth. Öl Phthalide, Mineral-stoffe, Vitamine | | **Geschmack/**  **Aroma** | **Verarbeitung** | | **Wurzel** |  | Walziges, langes Rhizom | Harziger Geruch, Sellerie-geschmack | Gemüse  Likör | | **Stängel** |  | Aufsteigend, fein gerillt, kahl, hohl nur 1-2 Stängelblätter, Stängelbasis fasriger Haarschopf |  |  | | **Blätter** |  | Fiederblatt,  3-4 fach gefiedert,  Blätter fadenartig | Intensiv würzig, aromatisch, erinnert an Dill  Aroma: Ähnl. Anis, Fenchel | Roh, Gewürz, Kartoffelgerichte,  Kräutersalz, - butter, - quark, feingeschnitten aufs Butterbrot, Salat, Aufläufe, Gemüse. Suppen, Saucen, Marinaden,  Einlegen in Öl oder Essig für den Winter | | **Blüte** | Ein Bild, das Entwurf, Zeichnung, Reihe, Kunst enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | Doppel- Dolde,  0-8 Hüllblätter u. Hüllchenblätter | Junge Blüten-knospen, zwischen Petersilie und Bohnenkraut | Essbare Deko | |  | 5 gelblich-weiße / linealische Kronblätter | | **Frucht/**  **Samen** | Ein Bild, das Entwurf, Zeichnung, Schwarzweiß, Kunst enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | Achäne, nuss- ähnlich, Schließ-  frucht, kantig, gerippt, eiförmig, ungeflügelt |  | Zum Mitkochen als Gewürz, Käse, Butter  Getrocknet-mörsern, Würze für Brotteig  Tee | |