|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Wald-**  **Erdbeere**  Fragaria vesca | **Standort**: Weg-u. Waldränder, Gebüsch, Böschungen, lichte Wälder, feucht, nährstoffreich  **Inhaltstoffe**: äth. Öl, Bitterstoffe, Eisen, Anthozyane, Gerbstoffe, Kalium, Vit B5, Vit B9, Vit B7, Vit C, Vit K | | **Ernte** | **Geschmack/**  **Aroma** | **Verarbeitung** | | **Wurzel** | Ein Bild, das Entwurf, Zeichnung, Lineart, Strichzeichnung enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | Rhizom, bildet Ausläufer mit Tochterpflanzen, mehrjährig |  |  |  | | **Stängel** | Max. 20cm hoch, Nebenblätter an der Basis des Blattstieles, behaart, anliegend zur Blüte gerichtet | |  |  |  | | **Blätter** |  | Grundständige Rosette | Zeitig im Frühjahr, später Herber | Jung schmackhaft,  ältere herber-leicht säuerlich, grünteeartig | Im Frühjahr fein geschnitten zu Salat, Kräuterquark, Pesto, Salat, Suppen, Saucen, Gemüse wie Spinat, Maibowle  Gemischt mit Himbeer- und Brombeerblätter als Haustee, fermentiert „Schwarz-Tee“-Geschmack,  Getrocknet für Kräuterkissen, | |  | Dreiteilig, gefingert, überlap-pend, winterhart | |  | Eiförmig,gesägt,  unterseits silbrig behaart. | | **Blüte** |  | Trugdolde mit wenigen Blüten | April -Juni,  blüht auch bei Winter-frost | Leicht säuerlich | essbar  Getrocknet für Tee, | |  | 5 weiße, Kronblätter, 10-15mm breit, | | **Frucht/**  **Samen** |  | Sammelnussfrucht löst sich vom Kelch, gelbe Nüsschen sitzen auf hochgewölbten, fleischigen Blüten-boden | Juni- Juli,  reift nicht nach | Süß  Wird leicht bitter beim Kochen,  Duft erinnert an Rosen | Frisch genießen, verlieren schnell ihr Aroma, noch am gleichen Tag verarbeiten,  Marmelade, Gelee, Desserts, Kuchen, Müsli, Smoothies, Likör, Essig aromatisieren, trocknen, einfrieren | |