



LÖWENZAHN – TARAXACUM OFFICINALE

MAGISCHES

Das Wegblasen der gefiederten Samen dient zu vielen Orakeln. Die nach dem Anpusten stehen gebliebenen Früchte geben an, wie viel Uhr es ist, wie viele Jahre man noch leben wird, wie viele Jahre man noch zur Hochzeit hat.

Wenn man alle Früchte auf einmal weggeblasen hat, bekommt man ein neues Kleid oder es gibt zu Hause eine gute Suppe. Ist der Blütenboden hell, so kommt man in den Himmel, ist er dagegen dunkel, wartet die Hölle. So viele Früchte an den Kleidern des Angeblasenen hängen bleiben, so viele Sünden hat er. Wer die ersten drei Löwenzahnknospen verschluckt, bleibt das ganze Jahr gesund.

LÖWENZAHN IN DER KÜCHE

FrISChe Löwenzahnblätter ergeben einen bitteren Salat. Gekocht werden sie wie Spinat zubereitet und schmecken auch ähnlich. Aus den Röhrenstängeln der Blüten bereitet man den klassischen Kärnter «Röhrlsalat»: Man schneidet dazu die Stängel ähnlich wie Schnittlauch in kleine Stücke und würzt mit einer Marinade. Die noch nicht geöffneten Blütenknospen können in Essig eingelegt haltbar gemacht werden und dienen als Gemüse im Winter, man kann sie auch einsalzen und wie Kapern verwenden. Die frischen Wurzeln können roh (geraspelt) und gekocht gegessen werden. Junge Wurzeln schmecken natürlich milder als die älteren.

LÖWENZAHNLIKÖR

40 Blüten mit ½ Liter hochprozentigem Korn oder Obstschnaps übergießen. 2 Wochen in der Küche stehen lassen, dabei immer wieder schütteln. Den Ansatz durch einen Filter gießen. ¼ kg braunen Zucker in ½ Liter Wasser auflösen und zum Sirup einkochen lassen. Beide Flüssigkeiten mischen und in kleine Flaschen füllen. Verschließen und noch einige Zeit stehen lassen. Schmeckt als Verdauungshilfe nach dem Essen.

*Quelle: Die Kräuter in meinem Garten
von Siegrid Hirsch & Felix Grünberger*