© Manfred Heyde - CC-BY-SA-3.0 - http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0

15222 **Wegwarte**

Wegwarte

© www.saflax.de

Cichorium intybus

Die mehrjährige Wegwarte ist eine wilde Verwandte des Chicorée-Salates. Sie blüht blau, seltener weiß im Sommer von Juli bis September. Die Blüten öffnen sich in den Vormittagsstunden, folgen der Sonne und schließen sich am frühen Nachmittag wieder. Die Wegwarte ist eine sehr alte Heilpflanze zur Magenstärkung. Erste Aufzeichnungen fand man auf ägyptischen Papyrusrollen. Aus ihrer Wurzel wird auch der bekannte „Muckefuck" (französisch Mocca faux = falscher Kaffee) gewonnen. Wirkende Kräfte: Tees aus den Bestandteilen der Wegwarte werden gerne bei Reizmagen und Appetitlosigkeit empfohlen. Tee: Übergießen Sie 2 g getrocknete Wegwartenblätter mit Wurzeln mit 150 ml kochendem Wasser und gießen Sie den Tee nach 10 Minuten durch

Naturstandort: Die Wegwarte ist in Europa und Westasien heimisch.

Anzucht: Die Anzucht im Haus ist das ganze Jahr über möglich. Setzen Sie das feine Saatgut ein bis zwei Zentimeter tief in feuchte Kräuter- oder Anzuchterde. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf der Anzuchterde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß hell und warm bei 20 bis 25° Celsius. Halten Sie die Erdoberfläche feucht (z.B. mit einem Wassersprüher), aber nicht nass. Ab Mai kann auch eine Aussaat im Freiland erfolgen.

Standort: Die Wegwarte liebt warme, vollsonnige Standorte mit einem eher trockenen, nährstoffreichen Boden.

Pflege: Die Wegwarte bildet eine tiefreichende Pfahlwurzel. Bei Kübelhaltung sollten Sie daher einen möglichst tiefen Topf wählen. Die Ernte beginnt im Juli und reicht bis in den Oktober. Blätter sollten Sie vor der Blüte sammeln. Die Wurzeln hingegen werden während der Ruhephase der Pflanze einfach aus dem Boden gezogen, anschließend gewaschen und in Stücke geschnitten. Sie können dann in der Sonne oder im Backofen bei mittlerer Hitze getrocknet und danach lichtgeschützt und trocken aufbewahrt werden.

Im Winter: Die Wegwarte ist winterhart und benötigt keinen besonderen Schutz.

© Saflax * Frank Laue * Gropiusstraße 7a * 48163 Münster * Germany / Allemagne / Germania / Alemania * www.saflax.de

Alle Rechte vorbehalten / All rights reserved / Tous droits réservés / Tutti i diritti riservati / Todos los derechos están reservados / 無断転用禁止

Verwendung nur nach schriftlicher Zustimmung / Using only with prior written permission / Utilisation uniquement avec autorisation écrite préalable / L'utilizzo solo previa autorizzazione scritta / El uso se admiten sólo con una autorización previa por escrito / 事前に書面による許可を得て使用すること