

Naturpark-Entdecker Steckbrief Pflanze

Name

Knoblauchsrauke (*Alliaria petiolata*)

Merkmale

Die Blätter der Knoblauchsrauke ähneln einer Mischung aus Brennnessel und Gundermann. Sie hat eine bräunlich bis weiße Pfahlwurzel und in der Mitte ist die Pflanze häufig zwei- bis dreimal geteilt.

Familie

Kreuzblütler

Erstaunlich aber wahr:

Die Knoblauchsrauke kannst du nicht nur zum Kochen verwenden, sondern auch als Medizin nutzen. Schon im Mittelalter wurde die Pflanze zu einer Salbe zusammengemischt und konnte so gegen Schmerzen helfen. Für die Salbe musst du die Knoblauchsrauke nur mit Essig, Salz und Ingwer vermischen. Du kannst dir damit auch einen Tee kochen.



Fragen zur Pflanze:

Wo habt ihr die Pflanzen am häufigsten gesehen?





Forscherauftrag zur Pflanze:

Sammelt ein paar Blätter von der Knoblauchsrauke und reibt sie zwischen euren Fingern.
Erkennt ihr den Geruch?

Rezept zur Pflanze:

Kräuterbutter mit Knoblauchsrauke ohne Gestank

- 100g weiche Butter
- Gemischte Kräuter (z.B. Petersilie) besonders Knoblauchsrauke
- einen Teelöffel Salz

1. Kräuter fein hacken
2. Mit der Butter und dem Salz vermischen
3. Die weiche Butter entweder mit dem Spritzbeutel in kleine Formen spritzen oder in Pralinenformen füllen
4. Im Kühlschrank lagern oder für längere Haltbarkeit einfrieren



Naturpark-Tipp:

Die jungen Blätter der Knoblauchsrauke sollten am besten von April bis Juni geerntet werden.

Altersgruppe: ab 6 Jahre