

Die goldgelben Schlüsselblumen oder Himmelschlüssel aus der Familie der Primelgewächse schmücken von März bis Mai Wiesen, Wälder und Gärten. Sie sind in Europa und Asien zu Hause und stehen bei uns unter Naturschutz, da sie durch den Verlust ihres Lebensraumes sehr selten geworden sind! Das bedeutet, dass sie nicht mit der Wurzel ausgegraben werden dürfen.



Mag. pharm. Ingrid Lamprecht

Schlüsselblume

Aus der grundständigen, samtig behaarten Blattrosette erhebt sich auf einem ebenfalls behaarten, hohlen Blütenstängel die Blütendolde, die 5 bis 15 trichterförmige, goldgelbe Blüten trägt. Bei uns ist sowohl die nicht duftende, hellgelbe „Hohe Schlüsselblume“, *Primula elatior*, auf feuchten Böden, als auch die „Duftende oder Echte Schlüsselblume“, *Primula veris*, die trockene Böden liebt und ein intensiveres Aroma hat, zu Hause. Bei den Kelten verwendeten die Druiden Schlüsselblumen für die Bereitung eines berauschenden und heilenden Getränkes und sie waren der Göttin Freija geweiht. Später wurde die Gottesmutter Maria mit der Schlüsselblume in Verbindung gebracht. Schon bei Plinius und in den Kräuterbüchern des 16. Jahrhunderts wird auf deren Verwendung gegen Gicht, Schmerzen und bei Schlaganfall als „Schlagkraut“ und „Lähmungskraut“ eingegangen. Auch als Wundheilungs- und Schönheitsmittel wurde die Schlüsselblume verwendet.

Um die schlüsselähnliche Gestalt der Blume sind viele Sagen und Legenden entstanden. So soll dem Heiligen Petrus der Himmelschlüssel aus Versehen aus der Hand auf die Erde gefallen sein, wo sein

Schlüsselblumentee

● Schlüsselblumentee enthält schmerzstillende Salicylate und sollte bei Empfindlichkeit für diesen Inhaltsstoff und bei Blutverdünnung nicht getrunken werden.

Die Blüten werden mit dem grünen Blütenkelch gesammelt und

können sowohl frisch aufgebraut, als auch für späteren Gebrauch getrocknet werden.

Der Tee ist sehr wohlschmeckend und auch beruhigend und schleimlösend!



Getrocknete Schlüsselblumen-Blüten eignen sich sehr gut für einen Frühjahrskur-Tee.

Abdruck die Schlüsselblumen sprießen ließ. Den Schlüssel ließ Petrus von einem Engel wieder holen! Daher stammt auch der volkstümliche Name „Petersblume“. Die Schlüsselblume ist in vielen Sagen ein

Schlüssel zu reichen Schätzen und wurde vielerorts als glückskündende Pflanze betrachtet. Zauberkünftig war insbesondere eine um die Weihnachtszeit blühende Schlüsselblume!

Schlüsselblumensuppe

Zutaten: 500 g Erdäpfel, 50 g Butter, 1 Zwiebel fein gehackt, 1 l Gemüsesuppe – auch instant, 2 Hände voll junge Brennesselblätter und Schlüsselblumenblätter, 1 Becher Crème fraîche, Salz, Pfeffer, 1 Hand voll Schlüsselblumenblüten.

Zwiebel in der Butter anlaufen lassen, mit Suppe aufgießen und

die geschälten, gewürfelten Erdäpfel zugeben. 15 Minuten kochen, dann die fein geschnittenen Brennessel- und Schlüsselblumenblätter zugeben und alles weitere 10 Minuten köcheln lassen. Mit Crème fraîche, Salz und Pfeffer verfeinern, mit dem Stabmixer pürieren und mit den Schlüsselblumenblüten bestreut anrichten. Geröstete Schwarzbrotwürfel passen als Einlage sehr gut!



Die Schlüsselblume ist der Inbegriff der Frühjahrsblüher.



Schlüsselblumenwein

Zutaten: 1 kg Zucker, 1 Zitrone in Scheiben geschnitten, 1 Orange in Scheiben geschnitten, Saft von 1 Zitrone, 3 l Schlüsselblumenblüten, 1 Packung Bäckerhefe (30 g).
● 3 l Wasser mit 1 kg Zucker 30 Minuten kochen, Schaum abschöpfen und noch heiß über die Zitronen- und Orangenscheiben gießen, Zitronensaft zugeben, auskühlen lassen und in einem großen Gefäß mit den Schlüsselblumenblüten und der Hefe 2 bis 3 Tage mit einem Tuch abgedeckt gären lassen.

In gut verschließbare Flaschen füllen, 7 bis 8 Wochen dunkel stehen lassen und dann filtrieren.

Nach Geschmack mit Weißwein verlängern!

Schlüsselblumenwein ist auch heute noch auf dem Land ein traditionelles Mittel gegen Nervosität, Migräne und Schlafstörungen. Die jungen Blätter der Schlüsselblume passen in Frühlingsalate und Kräutersuppen, die mit den Blüten dekoriert werden können, die sich auch zum Kandieren eignen.

Schlüsselblumensirup

Zutaten: 300 g Schlüsselblumenblüten, 1 l Wasser, 3 Zitronenscheiben, 3 Orangenscheiben, 1 kg Zucker.

● Die Blüten mit den anderen Zutaten vermischen und in einem großen Topf zugedeckt aufkochen. Anschließend 15 Minuten ziehen lassen und durch ein Tuch abseihen. 1 Stunde einkochen lassen, heiß in Flaschen abfüllen und gut verschließen.

Für das Aromatisieren von Tee und Mehlspeisen sehr gut geeignet.



Cave! Da die Schlüsselblume in den letzten Jahren sehr selten geworden ist, steht sie unter Naturschutz und darf nicht gepflückt werden. Für den Gebrauch bauen Sie sie im Garten oder auf dem Balkon an!

