

# Großer Wiesenknopf

*Sanguisorba officinalis* (Rosengewächse)

## Biologie

Die Blüten sind purpur- bis weinrot und bilden einen dichten Blütenstand (Knopf). Die Blätter sind gestielt und in einzelne Blättchen zerteilt, die sich paarweise gegenüber stehen (ein endständiges Blättchen); ihr Rand ist gesägt.

## Lebensraum

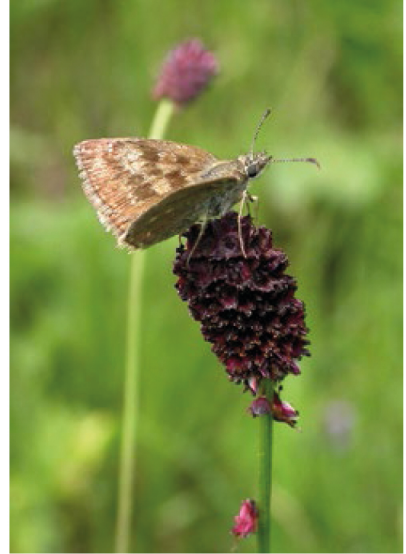
Der Große Wiesenknopf wächst in Feuchtwiesen. Die Blütezeit reicht von Juni bis September. Das Vorkommen erstreckt sich über die gesamte Steiermark, von der Hügelstufe (200 m) bis in die Bergwaldstufe (1.500 m).

## Verwendung & Ethnobotanik

Der Große Wiesenknopf enthält Saponine, Gerbstoffe, Flavonoide, Tannine und Vitamin C. Der Grundgeschmack der Pflanze ist gurkenartig. Die Blätter, Treibspitzen und Blütenstände werden roh (von April bis Juni) als Zutat für Salate verwendet. In Suppen, Gemüsegerichten, Gemüsepürees und Eierspeisen werden sie verkocht. Die Blüten, im September gesammelt, werden getrocknet als Tee verwendet. Die Wurzel nutzt man in Herbst, Winter und Frühjahr des ersten Jahres getrocknet und gemahlen als Würzmehl in Brotteig und Gemüsebreien. Für die Verwendung als Gemüse, wird die Wurzel geschält und über Salate geraspelt oder als Kochgemüse verwendet.

## Volksmedizin

Als Tee wird die frische Pflanze oder getrocknet verwendet. Sie wirkt auf Grund der Gerbstoffe blutungsstillend darüber hinaus antibakteriell, schmerzlindernd und entzündungshemmend – z. B. gegen Schleimhautentzündungen im Mund und Rachen. Äußerlich wirken zerriebene Blätter oder Wurzeln gegen Entzündungen und beschleunigen die Heilung.



[www.naturparke-steiermark.at](http://www.naturparke-steiermark.at)