



## Löwenzahnblüte

### Drogenbezeichnung:

Flos Taraxaci

### Volkstüml. Namen:

Bärenzahnkraut, Butterblume, Maienzahn, Rossblume, Scheerkraut, Laternenblume, Röhrkraut, Mönchsblume

### Stammpflanze:

Taraxacum officinale

### Botan. Pflanzenfamilie:

Korbblütler - Asteraceae (Compositae)

### Verwend. Pflanzenteile:

Blatt, Blüte, Wurzel

### Herkunftsländer:

Deutschland, Belgien, Polen, Russland, Ungarn, Rumänien

### Inhaltsstoffe:

Bitterstoffe, Flavonoide, Cumarine, Mineralstoffe besonders Kaliumsalz

### Anwendung:

wird vorwiegend in der Volksheilkunde verwendet als Blutreinigungsmittel, Entschlackung, Hautkrankheiten



### Zubereitung:

1 TL Löwenzahnblüten mit  $\frac{1}{4}$  lt. Wasser kurz aufkochen und nach 15 Minuten abseihen. Morgens und abends eine Tasse frisch bereitetem Tee trinken.

### Besondere Warnhinweise:

Bei empfindlichen Personen können durch den Bitterstoffgehalt Magenbeschwerden auftreten. Nicht anwenden bei Entzündung oder Verschluss der Gallenwege oder Darmverschluss, bei Gallensteinen nur nach Rücksprache mit dem Arzt!

### Tipp:

#### Löwenzahn-Sekt

Zutaten:

6 x soviel Löwenzahnblüten, wie man fest gepresst zwischen zwei Händen halten kann

6 l Wasser

Schalen von 2 Zitronen (ungespritzt)

Schalen von 2 Orangen (ungespritzt)

3 kg Zucker

etwas Weinhefe

**Zubereitung:** Die Löwenzahnblüten werden mit dem Wasser, den Zitronenschalen (etwas zerkleinert), den Orangenschalen (etwas zerkleinert) und dem Zucker 15 Minuten gekocht. Anschließend wird durch ein Haarsieb filtriert. Nach dem Abkühlen wird die Hefe, die in etwas Wasser verrührt wurde, zugegeben und die Flüssigkeit in eine Flasche abgefüllt, die mit einem Gärkorken verschlossen wird. Die Flasche stellt man an einen warmen Ort und lässt 5 Tage gären.

Danach wird filtriert und in saubere Flaschen abgefüllt. Die Flaschen werden jetzt gut verschlossen und der Verschluss mit Draht gesichert. Jetzt muss noch mindestens 2 Monate im Keller gelagert werden.

## **Löwenzahn-Wein**

Zutaten:

4 Liter Löwenzahnblüten

4 Liter Wasser

1 Orange

1 Zitrone

2 kg Zucker

1/2 Kaffeetasse Hefe

### **Zubereitung:**

Zu vier Liter Löwenzahnblüten (gedrückt gemessen), welche trocken gepflückt und ausgezupft sind, gieß vier Liter Wasser, tu die Schale von einer Zitrone und von einer Orange dazu. Dann koche dies 20 Minuten, seihe es in ein Geschirr mit großer Öffnung. Tu 4 Pfund Zucker und die ausgekernte, geschälte und geschnittene Orange darein und lass es abkühlen, bis es lauwarm ist. Dann gieß eine halbe Kaffeetasse voll Hefe hinein und stell es an einen tauglichen Ort und lass es vier bis fünf Tage gären.

Dann gieß es ab, fülle es in Flaschen und stelle sie in den Keller ins Dunkle. Die Flaschen müssen über den Kork verschnürt werden, dass sie nicht aufknallen. Das Getränk ist kristallhell, schmeckt ausgezeichnet und ist so stark wie ein feiner Likör.

## **Löwenzahn-Honig - wirkt blutreinigend, und tonisch (anregend)**

Zutaten: 200 Löwenzahnblüten

1 Liter Wasser

1 kg Zucker

4 Esslöffel Zitronensaft

Zubereitung: Die Blüten werden etwas ausgeschüttelt, damit evtl. darin sitzende Käfer herausfallen, und mit dem Wasser übergossen. Man erhitzt nun und lässt 15 Minuten kochen. Die Flüssigkeit gießt man durch ein Sieb und drückt die Blüten noch etwas aus.

Dann gibt man Zucker und Zitronensaft dazu und kocht nochmals 15 Minuten lang sprudelnd.

Nach einer Gelierprobe füllt man sofort in Gläser ab und verschließt diese gut.

Der Löwenzahnhonig schmeckt wie echter Bienenhonig, er ist ebenso gesund und hält sich lange. Wird er zu lange gelagert, so kann er auch fest werden, wie echter Honig.