

Die wilde Möhre – die Trockenheitsresistente



Die Wilde Möhre sieht man jetzt in dieser enormen Trockenheit immer noch sehr häufig auf den sonst zum Teil komplett ausgetrockneten Wiesen. Das liegt daran, dass ihre Speicherwurzel bis zu 80 cm tief geht und somit deutlich weniger hitzeanfällig ist als eine Pflanze mit knapp unter der Oberfläche gelegenen Wurzeln.

Die Erkennungsmerkmale, mit denen man die wilde Möhre von anderen weissen Doldenblütlern unterscheiden kann, ist der dunkelviolette bis fast schwarze Punkt in der Mitte vieler Blüten, der den Insekten vorgaukeln soll, dass sich schon ein Insekt niedergelassen hat, es sich also lohnt auf der Blüte zu landen. Es konnte nachgewiesen werden, dass Blüten mit dem Punkt (Mohrenpunkt genannt) häufiger bestäubt werden als Blüten ohne dieses Merkmal. Leider bilden nicht alle Pflanzen diesen Punkt aus.



Was aber unverkennbar und einzigartig ist, ist das «Körbchen», das die Pflanze bildet, um ihre Samen zu schützen. In diesem Behälter reifen die Samen vollständig aus. Zum richtigen Zeitpunkt öffnet die Pflanze das Körbchen und lässt die Samen fallen.



Die Samen haben einen haarigen Schutz, sehen aus wie kleine Igel, schmecken würzig aromatisch und können für herzhafte Speisen genutzt werden.

Einzelner Samen der wilden Möhre:



Kalte Gurkensuppe mit Samen der wilden Möhre

Rezept gefunden im Internet auf <https://www.abenteuer-am-wegesrand.at> und etwas abgeändert.

Für 2 Personen:



- Mittलगrosse Salatgurke in kleine Würfel geschnitten
 - 400 ml griechisches Joghurt oder vegane Alternative und etwas Pflanzenrahm
 - 1 gestrichener TL Zucker
 - ½ Zitrone oder 1 Limette Saft
 - Salz, Pfeffer
 - Ev. 1 Zehe Knoblauch
 - 1 EL Samen der wilden Möhre
- Alles mit der Gurke zusammen pürieren.

- 1 EL Samen der wilden Möhre etwas an mörsern (leicht aufbrechen) und in einer beschichteten Pfanne ohne Öl anrösten, dabei gut darauf achten, dass sie nicht braun werden. (Zu stark geröstet schmecken sie bitter.)
- Ev. Wilde Möhren-Blüten oder Gurkenscheiben zur Dekoration. Geröstete Samen über die Suppe streuen

E Guete!

