

Lavendel



von Sten Porse (Self-published work by Sten Porse)
[CC-BY-SA-3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/>)], via Wikimedia Commons

Eckdaten zur Pflanze

Der echte Lavendel ist ein blau-violetter Halbstrauch, der bis zu einem Meter groß wird. Die Pflanze wächst mehrjährig. Seine Blätter haben einen seifenähnlichen bzw. einen an Parfüm erinnernden Wohlgeruch.

Seine Blüten und nicht holzigen Blätter und Stengel können frisch oder getrocknet in der Küche verwendet werden.

Der Lavendel blüht von Juni bis August. Er bevorzugt sonnige Plätze und ist als Pflanze aus dem Mittelmeerraum trockene und nährstoffarme Böden gewöhnt.

Medizinisches

Getrocknete und frische Lavendelblüten kann man als Tee aufgießen. Die Blüten werden mit heißem Wasser übergossen und für einen Tee gesiebt. Als Tee unterstützt Lavendel die Funktion der Gallenblase und der Leber. Er wirkt antiseptisch gegen Pilze, Bakterien und Keime. Zudem fördert er die Konzentration und stärkt die Nerven und hilft gegen Depressionen. [(vgl.

http://www.zuhause.de/lavendel-im-garten-richtig-pflegen-und-schneiden/id_48142484/index)]

Verwendung in der Küche

Lavendel ähnelt geschmacklich dem Rosmarin und passt hervorragend zu einer ganzen Reihe herzhafter und süßer Gerichte. Vor allem aus provenzalischen Rezepten ist der Lavendel nicht wegzudenken

[[Wissenswertes](#), [Kräuter](#), [Lavendel](#)]

From:

<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link:

<https://kochen.dieckmann.cloud/wissenswertes/kraeuter/lavendel?rev=1624212437>

Last update: **20.06.2021 20:07**

