

Scharbockskraut

Ficaria verna (Familie Ranunculaceae– Hahnenfußgewächse)



Sehr gute Vitamin C – Quelle , gerade im Frühling. Die Blätter und die Wurzelknöllchen (Stärkespeicher) Schmecken lecker im Salat oder im Kräuterquark.



Die gelben Blüten glänzen etwas, ebenso wie die glatten Blätter. Verwechseeln könnte man die Pflanze im nichtblühenden Zustand höchstens mit dem Veilchen oder der Knoblauchsrauke, welche aber beide essbar sind.



Wegen des Vitamin C Gehaltes wurde sie früher gegen Skorbut eingesetzt (Name!)



Der Giftstoff Protoanemonin wird vor allem nach der Blüte produziert, von daher sollte die Pflanze davor genutzt werden. Da der Stoff flüchtig ist, kann man Blätter und aufgeschnittene Knöllchen auch trocknen.