

## Essbare Wildkräuter

# Mädesüß

### Botanischer Name:

*Filipendula ulmaria*, Familie der Rosengewächse

### Andere Namen:

der französische Name „Reine de prés“ also „Königin der Wiese“ ist sehr treffend, denn die creme-weißen, bis zu 1,5 m hohen Blütenständen erheben sich majestätisch über die anderen Wiesenpflanzen hinaus.

**Das Mädesüß** wächst an feuchten, nährstoffreichen Gewässerrändern sowie auf Feucht- und Moorbiesen.

**Der Stängel des Mädesüß** ist aufrecht und rötlich überlaufen. An den unpaarig gefiederten Blättern sitzen kleinere zwischen den größeren, gezähnten Teilblättern. Die Blattoberseiten sind dunkelgrün, die Blattunterseiten oft weißfilzig. Blütezeit ist von Juni bis August. Die Früchte sind spiralig gedreht.

Je älter die Pflanze ist, desto mehr bekommt sie einen „medizinischen“ Geruch und Geschmack.



© J. Kotzi

**Der Name** kommt von „süße Mahd“, denn Heu mit Mädesüß roch süßlich. So wurden die Blüten früher auch zum Würzen von Bier und Met verwendet.

Im Mädesüß wurde die Salicylsäure entdeckt, die später in höheren Konzentrationen in Weidenrinde festgestellt wurde. Auf Salix - die Weide basiert Salicylsäure.

**Die jungen Blätter** können für Salate, die Blüten für Getränke, Süßspeisen, Gelees und als Dekoration für Speisen sowie Blätter und Blüten frisch oder getrocknet als Tee verwendet werden.



© J. Kotzi