

Wilde Möhre

Daucus carota

Doldenblütler

Die Mutter unserer Kulturkarotte!

Botanik

Bei der Wilden Möhre besteht, wie bei allen Doldenblütler, hohe Verwechslungsgefahr mit giftigen Pflanzen wie Gefleckter Schierling (rot gefleckten Stängel) oder Hundspetersilie (unangenehmer Geruch). Besonders im 1. Jahr ist sie kaum zu unterscheiden, sobald die Blüten erscheinen ist es leichter.

Zum Glück hat die Natur einige sehr gute Erkennungsmerkmale bei der Wilden Möhre eingebaut!

Wer sich nicht sicher ist, lieber Finger weg!!!

Charakteristisch ist

- der typische Karottengeruch der Blätter beim Zerreiben
- in der Mitte der Doldenblüte ist eine kleine schwarze Scheinblüte (diese ist aber nicht immer vorhanden),
- abgeblüht rollt sich die Blüte zur Mitte ein, was wie ein Nest aussieht,
- gefiederte, nach unten geneigte Hüllblätter, welche wie ein Röckchen den Stamm umschließen und in sich nochmals gefiedert sind, ebenso gefiederte Hüllblättchen um jedes Döldchen
- Samen sind hellbraun, länglich oval mit kleinen Stachelreihen, sieht wie ein 1000-Füßler aus
- Stängel: behaart, einfärbig, leicht gerillt
- Wuchshöhe: 50 - 150 cm
- Blätter: 2-3 fach gefiedert, leicht behaart
- Blüte: Mai - September, weiß, mit schwarzer Scheinblüte in der Mitte
- 2-Jährig (im 1. Jahr nur Blätter, im 2. Blüten)
- Wurzel: weißlich, verholzt sobald Blütenstände austreiben



Verwendete Teile

Blüten, Kraut, Samen, Wurzel

Die Wurzel wird im Herbst des 1. Jahres oder im zeitigen Frühjahr des 2. Jahres (März bis Anfang Mai) genommen.

Samen: Spätsommer, dürfen noch einen Hauch grün sein

Inhaltsstoffe

äth.Öle, Flavonoide, Caratinoide, Vit. A,B1, B2, C, Mineralstoffe (Kalium, Eisen, Magnesium, Kalzium), Zucker, Inulin

Samen: äth. Öle, ungesättigte Fettsäuren, Mineralstoffe

Wirkung

harntreibend, antioxidativ, leberschützend, entzündungshemmend, Erforscht wird die hemmende Wirkung auf Tumore

Samen: schmerzlindernd, entzündungshemmend, antimikrobiell, krampflösend, harntreibend

Anwendung

Verdauungsprobleme, Nieren- und Blasenentzündung, Ödeme, Menstruationsbeschwerden, pos. Effekt auf Blutzuckerspiegel (Indianer machten früher bei Zuckerproblemen einen Tee aus den Blüten)

Verwendung

Tee, Tinktur aus Samen: regt Menstruation an, bei Blähungen, bei Blasen- und Harnwegsentzündungen

geriebene **Wurzel und Samenöl:** helfen bei Blähungen, Kolliken **roh**

geriebene Wurzel: bei Durchfall

In der Küche

Wurzel: Geschmack ähnlich der Kulturkarotte, nur milder und süßlicher, und kann wie diese verwendet werden.

So wie bei Löwenzahn und Wegwarte wurde früher Kaffee daraus gemacht

Blätter (junge): Geschmack ähnlich Petersilie bis Anis, als Gewürz, zum aromatisieren, junge Triebe (Blätter und Blüten) mit Kulturkarotte mitkochen,

Blüten: karottiger Geschmack, zu Gemüse, zum Aromatisieren

Blütenköpfe in Essig, nach Belieben noch Kapuzinerkresse dazu, 4-5 Wochen ziehen lassen, schmeckt ausgezeichnet über den Salat

Samen: getrocknet, vor Gebrauch anmörsern, als Gewürz für Gebäck, Gemüsegerichte,

Kosmetik

Möhrensamenöl: in ein Schraubglas getrocknete, zerstoßene Möhrensamen mit hochwertigem Öl übergießen, 4-5 Wochen warm (nicht über 40 Grad) und dunkel stehen lassen, ab und zu schütteln, abgiessen und kühl und dunkel lagern kann innerlich und äußerlich angewandt werden als Gesichtspflege, Bodylotion gute Grundlage für Salben und Cremes lindert Hautausschläge, Ekzeme,

Cave

Schwangerschaft, bei Kinderwunsch, bes. die Samen meiden, wurden früher zu Verhütungszwecken genutzt, oder um Fehl- und Frühgeburten auszulösen