

Kräuterwissen Juni 2015

EGK Newsletter

Kornblume

Kornblume = *Centaurea cyanus* / Korbblütler = Asteraceae

Deutsche Volksnamen: Blaumütze, Korenblum, Roggenblom, Weydblum, Zachariasblume

 Geschichtliches

 Botanik und Kultur

 Verwendung in der
Naturheilkunde

 Verwendung in
der Küche

 Rezept





Geschichtliches

Die ursprüngliche Herkunft der Kornblume kann nicht mit voller Bestimmtheit nachgewiesen werden. Es gibt in alten Erzählungen und Schriften aber zahlreiche Hinweise, dass die «Zachariasblume» in Europa, in Nordafrika, aber auch in Asien beheimatet und als Ackerbegleitpflanze bereits im frühen Altertum bekannt gewesen sein muss.

Der erste deutsche Kaiser – Wilhelm der 1. (1797 – 1888) - erklärte die Kornblume, wegen ihrer «preussisch blauen» Farbe zu seiner Lieblingsblume, in Erinnerung an seine Kindheitsjahre im damaligen Preussen. Geschichtlich erlangte die Kornblume in Deutschland und auch in Österreich nach dem ersten Weltkrieg als Standartblume verschiedener Organisationen – zum Teil politischen wie auch militärischen Vereinigungen - eine gewisse Bedeutung. Geschichtlich erwähnenswert sei an dieser Stelle sicher noch, dass die Kornblume seit 1968 als Nationalblume Estlands gilt.



Botanik und Kultur

Zur Gattung der *Centaurea* gehören über 300 Arten von ein-, zwei- und auch mehrjährigen Kräutern, sowie auch einigen Halbsträuchern. Wir beschränken uns in diesem Newsletter der EGK aber klar auf die einjährige – manchmal auch schwach ausdauernde Pflanze – *Centaurea cyanus* = Kornblume. Noch vor einhundert Jahren waren die leuchtenden Kornblumen aus keinem Kornfeld wegzudenken. In vielen Gebieten auf unserem Erdball galt die *Centaurea cyanus* deshalb als Neophyt. Durch die neuen Anbaumethoden der vergangenen Jahrzehnte hat sich dies aber in der Zwischenzeit grundlegend geändert. Die Kornblume ist eine einjährige, krautige Pflanze die Wuchshöhen zwischen 20 cm bis 80 cm erreicht. Der aufrechte, einfache Stängel ist im oberen Bereich verzweigt und mit filzigen Haaren versehen. Die blauen Blütenkörbchen leuchten speziell in der Abendsonne. Wenn die verwelkten Blüten regelmässig entfernt werden, blüht die «Weydblum» monatelang. Der Standort sollte sonnig bis halbschattig und nicht allzu feucht sein. An den Boden stellt diese Pflanze eigentlich keine speziellen Ansprüche. Als Bioindikator für überdüngte Felder zeigt dieses Kraut aber dennoch klar an, dass sie lieber eher magere Gartenbrachen liebt. Die Hauptblütezeit der Kornblume – deren Blütenfarbe nicht nur strahlend blau, sondern auch rötlich und lila sein kann – ist von Juni bis in den Herbstmonat Oktober hinein.



Verwendung in der Natur- heilkunde

In der Naturheilkunde erlangte die Kornblume eigentlich nie eine grosse Bedeutung, da ihr keine direkte Heilkraft nachgewiesen werden konnte. In einigen Schriften und Büchern finden sich aber dennoch Hinweise, dass sie zur Behandlung von Kopfschmerzen, wie auch bei Fieber und Husten verwendet wurde. Aus den Kornblumenblüten kann auch ein Aufguss hergestellt werden, welcher zur Behandlung von entzündenden Augen und der Bindehaut, wie auch für Waschungen des Haarbodens bei Schuppenbildung verwendet werden kann.

Als farbliche Beigabe in Teemischungen - wie auch getrocknet als Potpourris - kann man diesem Kraut ein dekoratives Ambiente aber wirklich nicht absprechen. Somit ist es eigentlich nicht verwunderlich, dass die blauen Farbpigmente der Blüten früher auch als Tinte, wie auch zu Malfarben verarbeitet wurden. Erwähnenswert sei an dieser Stelle sicher noch, dass dieses sehr dekorative Kraut als Bienenweide bis in die heutige Zeit hoch geschätzt wird.

Verwendung in der Küche

Die frisch gezupften Kornblumen können sehr vielfältig als schöne und leuchtende Dekoration in einer neuzeitlichen Küche verwendet werden. Servieren Sie doch einmal einen pochierten Fisch mit gezupften Kornblumenblüten oder eine schmackhafte Gemüseterrine. Auch krautige Salate lassen sich durch die Beigabe von sanft gezupften Kornblumenblüten, zu wahren farblichen Kunstwerken verzaubern. Als kleiner Tipp ... lässt sich auch gut mit geschnittenen und gefächerten Früchten kombinieren.

Der Geschmack der Kornblumenblüten darf als neutral bezeichnet werden und deshalb lassen sich auch feine Kräutergewürzmischungen z. B. mit Dost, Thymian, Zitronenmelisse etc. «ad hoc» herstellen. In den Sommermonaten immer nach dem Motto ... öfter mal eine neue Mischung.



Rezept

Apérotomaten mit Ziegenkäse und Kornblumen

Zutaten

- 12 kleine Tomaten z.B. Toscanella oder Sardi
- 160 g Ziegenfrischkäse
- 1 – 2 Knoblauchzehen
- wenig Salz
- 12 Blüten der Kornblume

Die Tomaten waschen. Beim Stielansatz einen Deckel wegschneiden. Die Tomaten mit einem Espressolöffel aushöhlen. Die Tomaten auf einen Teller stellen.

Den Ziegenfrischkäse in eine kleine Schüssel geben, mit einer Gabel zerdrücken. Den Knoblauch pressen und dazugeben. Mit wenig Salz würzen. Von ca. 8 Kornblumen die Blüten abzupfen und unter die Käsemischung rühren.

Die Käsemischung mit dem Espressolöffel in die Tomaten füllen. Auf jede Tomate ein paar Kornblumenblüten verteilen.