

Schabzigerklee (Trigonella caerulea (L.) Ser.)

Kein Eintrag in der Sortenliste.

Beschreibung

Die ganze Pflanze riecht stark nach Kumarin (stärker und dauerhafter als der Bockshornklee) und wurde früher zum Würzen von Käse (z.B. Ziegenkäse) und Brot verwendet. Nur junge zarte Stängel und Blätter werden getrocknet und eignen sich als Käsepulver. Die Trocknung erfolgt zuerst an luftigen Orten im Schatten, dann wird die Pflanze in der Sonne fertig gedörrt. Nur vollständig getrocknete Pflanzen können zerrieben werden.

Anbaueigenschaften

Anbau: Herbst oder Frühjahr (20 bis 30 kg/ha)

Wuchshöhe: 30 bis 60 cm **Schnitt**: vor der Blüte

Schabzigerklee ist einjährig.





Abbildung 1: blühender Schabzigerklee, Foto: AGES GmbH.