

Käsepappel, Weg-Malve (*Malva neglecta*)

Familie: Malvengewächse (*Malvaceae*)

Wildgemüse - Heilpflanze - Licht-Halbschattenpflanze - Selbst- und Insektenbestäubung - Stickstoffzeiger



Pflanzenmerkmale: Die Pflanze kann 30 bis 50 cm hoch werden. Der Stängel ist meist nieder liegend. Die Blätter sind rundlich, herz- bis nierenförmig mit 5-7 Lappen. Am Rand sind die Blätter gezähnt. Die oberen Blätter sind nicht so tief eingeschnitten. Die Blüten stehen in blattachselständigen Büscheln. Die 5 Blumenkronblätter sind 2-3-mal so lang als der Kelch, am Grunde sind sie beiderseits borstig, hellrosa bis weiß und tief ausgerandet. Die Außenkelchblätter sind frei, aber am Grund mit dem Kelch verwachsen.

Lebensdauer: einjährig bis ausdauernd.

Blütezeit: Juni bis Oktober.

Standort: Ödland; Schuttplätze; Mistplätze; Ackerränder; Wege; Mauern; Unkrautfluren; Gärten.

Vorkommen: allgemein verbreitet.

Verwendung: Als Salat und Gemüse werden die jungen Blätter und Triebe verwendet, und zwar werden sie hiezu vor der Blüte geerntet. Die getrockneten Blätter werden zu Tee verwendet. Frische Früchte kann man roh essen, sie schmecken kohlartig. Die Blüten sind sehr schleimhaltig und werden deshalb in der Heilkunde verwendet.

Bemerkungen: Der Namensbestandteil "Pappel" hat die Pflanze von ihrem Gehalt an klebrigem "pappigem" Schleim. Sammelzeit ist Mai bis September. Für gewöhnlich sind die Blätter der Weg-Malve ziemlich regelmäßig von einem Rostpilz, *Puccinia malvacearum*, befallen.