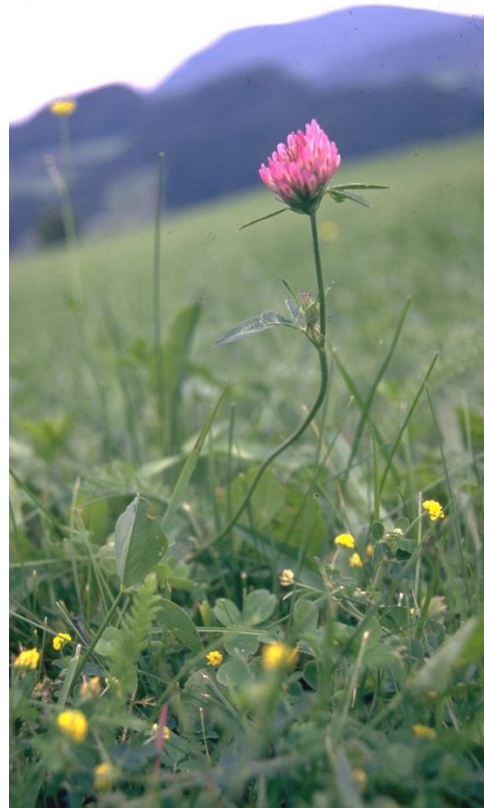


WIESEN-KLEE (*Trifolium pratense*)

FAMILIE: Schmetterlingsblütengewächse (*Fabaceae*)



PFLANZENMERKMALE

Die Pflanze wird bis zu 40 cm hoch. Die oft nur kurz verzweigten Stängel sind gerillt bis kantig, behaart und oft rötlich überlaufen. Die Blätter sind 3-zählig, lang gestielt, die oberen Stängelblätter fast sitzend. Die Einzelblättchen sind verkehrt eiförmig bis nahezu rund, an beiden Seiten abgerundet oder am Ende etwas ausgerandet, unterseits behaart, meist bräunlich gefleckt. Die Nebenblätter sind eiförmig, kahl und mit einer mehr oder weniger bewimperten Grannenspitze. Die Blütenköpfchen sind kugelig bis eiförmig. Blumenkronblätter hellpurpurn, untereinander und mit den 9 Staubfäden verwachsen. Der Kelch ist röhrig bis glockig, rötlich überlaufen, 10-nervig und anliegend behaart. Die Hülse ist eiförmig und hat eine verdickte Spitze.

LEBENSDAUER: ausdauernd.

BLÜTEZEIT: Juni bis September.

STANDORT: Fettwiesen; Felder; lichte Wälder; auf nährstoffreichen, staunässefreien Böden.

VORKOMMEN: allgemein verbreitet; in den Alpen bis ca. 3000 m.

VERWENDUNG: Junge Blätter werden wie Spinat zubereitet. Die Blüten ergeben einen guten Salat. Neben der Nutzung als Salat werden die Blüten auch auf Suppen gestreut oder dienen auf anderen Speisen als essbare Dekoration. Weiters ergeben die Blüten einen erfrischenden leichten Wein. Aus getrockneten Blüten lässt sich auch ein Tee herstellen.

BEMERKUNGEN: In Irland und Schottland wird aus den getrockneten Blüten ein sogenanntes Stampfbrot hergestellt, das "Thambrak".