

## **SCHABZIGERKLEE (*Trigonella caerulea*)**

FAMILIE: Schmetterlingsblütengewächse (*Fabaceae*)



**PFLANZENMERKMALE:** Die Pflanze wird 30 bis 100 cm hoch mit aufrechtem Stängel. Die Blättchen sind länglich-eiförmig, die oberen etwas schmaler. Die Blütentrauben sind kugelig, sehr dichtblütig und verlängern sich auch zur Blütezeit nur sehr wenig. Die Frucht ist abrupt in den geraden oder nur schwach gebogenen Schnabel verschmälert und schwach längsnervig. Die Kelchzähne sind in etwa so lang wie die Blumenkronröhre.

**LEBENSDAUER:** ausdauernd.

**BLÜHZEIT:** Juni bis Juli.

**STANDORT:** selten verwildert, dann auf Weg- und Ackerrändern.

**VORKOMMEN:** in Kärnten, Tirol, evtl. auch noch in Niederösterreich, in Südtirol (in Bauerngärten gepflanzt).

**BEMERKUNGEN:** Schabzigerklee dient ausschließlich getrocknet zum Würzen. In der Schweiz wird Schabzigerklee, der in Geschmack und Geruch an Liebstöckel bzw. Maggi-Würze erinnert, zur Herstellung des Schabziger, eines sehr aromatischen Käses, verwendet. In Südtirol verwendet man ihn unter dem Namen *Zigainerkraut* als typisches Brotgewürz für das Vinschgauer Fladenbrot, Schüttelbrot und für Roggenbrote.

Der aromatisch und herb schmeckende Schabzigerklee wirkt appetit- und verdauungsanregend.