

## Artenvielfalt der Kräuter (7)

**Pimpinelle (*Sanguisorba minor*)** gehört zur Familie der Rosengewächse und ist eine mehrjährige Gewürzpflanze.

**Pimpinelle** findet man in der Literatur auch unter Pimpernell, Bipernell, Kleiner Wiesenknopf, Braunelle und Blutskraut. Einige Kräuter die ich bisher beschrieben habe, stammen aus dem Mittelmeergebiet, so auch die Pimpinelle.

Die ausdauernde Gewürzpflanze entwickelt einen kräftigen, verholzenden Wurzelstock, aus dem eine dichte Blattrosette herauswächst. Die zierlichen Blätter der 30 bis 50 cm hohen Staude sind unpaarig gefiedert und am Rand gezähnt. Im Mai erscheinen auf den kantigen Stängeln grünlich-rote kugelige bis längliche Blütenköpfe. Diese Köpfe sollte man köpfen. Wir verwenden nur die vitamin- und mineralstoffreichen Blätter zum würzen.

Pimpinelle wächst am besten auf kargen, sandigen, steinigen, aber auch lehmigen und ungedüngten, kalkhaltigen Boden (Eierschalen). Die anspruchslosen Pflanzen sind gut für Kräuterspiralen, für Pflanzschalen, sonnige bis halbschattige Kästen geeignet. Ausgesät wird von März/ April bei 10-20°C bis August, direkt ins Freiland in Reihen mit 20 cm Abstand. Nach dem Auflaufen werden die Sämlinge auf 20 cm verzogen. Wer so vermehrt hat kann seine Nachbarn bzw. viele Gartenfreunde mit Jungpflanzen beglücken. Für den Eigenbedarf dürften 2 bis 3 Pflanzen reichen. Die Pflege der Pimpinelle beschränkt sich auf Unkrautbekämpfung, abschneiden der Blüten und gießen in sehr trockenen Sommerwochen.

**Verwendung:** Die jungen Blätter können in der Vegetationsperiode laufend frisch geerntet werden. Zum Trocknen eignen sich die Pflanzenteile nicht. Die Vitaminspender haben einen leicht säuerlichen Geschmack. Die zarten Blätter kommen roh an Salate und Soßen, Eintöpfe und Kartoffelgerichte und werden erst kurz vor dem Verzehr den Speisen hinzugegeben. Pimpinelle ist auch eine Zutat für die „Frankfurter grüne Soße“.

**Tipp:** Obwohl Pimpinelle eine ausdauernde Staude ist, wird die Pflanze mit den Jahren unansehnlich. Ich empfehle deshalb die alten Pflanzen zu entfernen beziehungsweise neue zu erwerben.

Viel Erfolg mit dem interessanten Kraut wünscht **Edgar Schmitt**  
**Gartenfachberater KGV „Alt Schönefeld“**