

# Kornblumenblüten



## Produkteinformation

Familie:	Korbblütler
Heimat:	Nahen Osten
Typische Kennzeichen:	grosse, himmelblaue Blütenköpfchen

Die Kornblume ist eine einjährige, krautige Pflanze, die Wuchshöhen zwischen 20 und 100 Zentimeter erreicht. Der aufrechte, einfache bis im oberen Bereich verzweigte Stängel ist locker filzig behaart. Die Kornblume gehört nicht zu den ursprünglich in Mitteleuropa einheimischen Pflanzen. Ursprünglich kommt sie aus dem östlichen Mittelmeergebiet. Sie ist vermutlich mit Saatgut aus dem Mittelmeerraum unbewusst eingeführt worden und zählt damit zu den hemerochoren Pflanzen. Seitdem der Mensch Ackerbau betreibt, ist die Kornblume eine ständige Begleiterin von Getreidefeldern. Die Kornblume wird vor allem am Rande von Kornfeldern gefunden (daher ist auch ihr deutscher Name kaum verwunderlich), an Schuttplätzen und recht trockenen Standorten.

In der Imkerei ist die Kornblume aufgrund des hohen Zuckergehalts ihres Nektars und seines hohen Zuckerwerts eine geschätzte Nebentracht. Obwohl der Kornblume keine direkte Heilkraft nachgewiesen werden kann, benutzt man sie oft gegen Entzündungen, Hautrötungen und Bindehautreizungen. Selten ist sie auch Bestandteil von Kosmetika. Einige Sorten werden als Zierpflanze verwendet.

## Anwendung

- ❖ Zubereitung von Kornblumentee
- ❖ In der Küche als Zugabe bei Speisen oder zur Dekoration von Gerichten/Desserts
- ❖ Herstellung von Salben

## Besonderer Tipp

Kornblumenblüten finden in der Naturheilkunde als Kräutertee oder in Salben Verwendung. Für einen Kornblumenblütentee werden ca. 1-2 Teelöffel Kornblumenblüten mit 250 ml heissem Wasser aufgegossen und ca. 10 Minuten ziehen gelassen. Der Kornblumenblütentee hat einen floralen-bitteren Geschmack.