

Althaea officinalis L. / echter Eibisch



ID Pflanze	65
Höhe in cm	60 bis 150
Lichtbedarf	sonnig oder halbschattig
Wasserbedarf	normal
Bodenbeschaffenheit	nährstoffreiche, gut wasserversorgte Ton- oder Lehmböden
Lebensdauer	mehrfähig W: Knospen auf/unter Erde
Keimverhalten und Pflege	Herbstsaat führt zu höheren Erträgen im Folgejahr
KT = Keimtemperatur	frosthart Normalkeimer KT 18-25 Grad Dunkelkeimer Keimdauer 10-20 Tage
Abstand beim Pflanzen in cm	30
Pflanzenanleitung	anspruchlos; im Freiland oder als Kübelpflanze; regelmässig düngen

Zeigerwerte gemäss info flora unter <https://www.infoflora.ch/de/flora/art->

Wasser	pH-Wert	Nährstoffe	Temperatur	Licht	Klimatyp	Humus	Partikelgr.
mässig feucht	schwach sauer (4.5-7.5)	nährstoffreich	sehr warm-collin	sonnig	kontinental	mittel	fein

Geografische Verbreitung heimisch in Südrussland, Kasachstan und Südeuropa, nach Mitteleuropa durch Menschen verschleppt
Allgemeine Bemerkungen Der Name Althaea stammt aus dem Griechischen und bedeutet "Heilen"; kein Neo- sondern ein Archäophyt, d.h. vmtl. schon von den Römern über Europa verbreitet

	Saat	Blüte	Ernte
Januar	☐	☐	☐
Februar	☐	☐	☐
März	☒	☐	☐
April	☒	☐	☐
Mai	☒	☐	☐
Juni	☐	☐	☐
Juli	☐	☒	☐
August	☐	☒	☐
September	☒	☒	☐
Oktober	☐	☐	☐
November	☐	☐	☐
Dezember	☐	☐	☐



Quelle Bild	Franz Eugen Köhler http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Koeh-008.jpg
Heilpflanze?	offiziell
Wirkstoffe	Galacturonohammanen und Arabinogalactanen; Pektine und in der Wurzel auch Stärke
Heilwirkung	gegen Entzündungen im Mund- und Rachenraum sowie im Magen-Darm-Bereich; Milderung des Hustenreizes
Kulinarische Nutzung	Blätter roh als Salatbeilage, gekocht wie Spinat; Stängel als Suppenbeilage; Früher wurden die geschälten Wurzeln wie Kartoffeln zubereitet oder zuerst gekocht und anschliessend gebraten
Sonstige Nutzung	Früher wurden aus dem Saft dieser Pflanze vermischt mit Eiweiss und Zucker Marshmallows hergestellt, heute macht man das leider mit Gelatine; Blüten und junge Blätter kann man im Salat mitessen; in Hungerzeiten wurden auch die Wurzeln gegessen, z.B. gebraten oder als Schleim (Brei?)

Quellen und weiterführende Infos:

- 15 <http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Koeh-008.jpg>
- 114 http://de.wikipedia.org/wiki/Echter_Eibisch
- 216 <http://www.henniger-online.de/garten/saatgut/saatgut.php>
- 220 http://www.alpenpflanzen.eu/Saat_body.html
- 221 http://shops.venditio.com/exoticnatureworld/katalog_php/1_1280133439250/1280134000437/EIBISCH-ECHE.html

Zusammengestellt von Silvia Rothen, rothen ecotronics, Bern, Schweiz
<http://www.ecotronics.ch/blumen.aspx>

Version: 31.12.2022 11:25:02