

Veilchen - *Viola odorata*, Veilchengewächse, s



Andere Namen:

Wohlriechendes Veilchen

Andere Sprachen:

Englisch: Violet

Französisch: Violette

Russisch: Fialka

Beschreibung

Aussehen:

Staupe

Wurzel : unterirdische Ausläufer.

Stengel : Blüten und Blätter entwickeln sich direkt aus dem Wurzelstock.

Blätter : herz- oder nierenförmig, langgestielt.

Höhe : 10 - 20 cm.

Blüte : gespornt, violett, 2 cm Durchmesser.

Blütezeit : März/April.

Verbreitung:

Ursprünglich im Mittelmeergebiet, jetzt nördliche Hemisphäre, südamerikanische Gebirge.

Geschichte:

In Griechenland wurden V. von Homer und Pindar besungen. Die Griechen weihten das V. den Göttern.

Anmerkungen:

Im Christentum war es das Gewächs der Maria.

Das V. ist die von den Dichtern der Renaissance und der Romantik bevorzugte Blume; auch Goethe hat sie bedichtet.

Wirkstoffe:

Etwa 0,003% ätherisches Öl mit einem Salicylsäuremethyl-ester abspaltenden Glykosid, 2% Violarutin (Glykosid), Cyanin (blauer Farbstoff), Säuren, Schleim, Zucker.

Anbau

Garten/Haus : ausdauernd, winterhart.

Vermehrung: findet durch Samen (Frühbeet) oder Wurzelteilung im Frühling oder Herbst statt (letzteres ist einfacher).

Wildwachsend : an Hecken und Zäunen.

Im Garten : besondere Ansprüche an Boden und Lage (Halbschatten bevorzugt) werden nicht gestellt.

Die Pflanzen sollen einen Abstand von 30 cm haben.

Im Haus : sehr geeignet.

Pflege : jäten, hacken, wässern.

Ernte:

Die Blütenblätter werden im März/April gepflückt.

Aufbewahrung:

Die Blüten werden an einem schattigen Platz getrocknet und in einem luftdicht schließenden Gefäß aufbewahrt.

Verwendung**Gesundheit:**

Hilft als Saft oder Tee (aus Blüten und Blättern) gegen Husten sowie als Blutreinigungsmittel (besonders die Wurzeln).

Gebrauch:

Veilchen geben Farbe ab und sind selbst hübsch anzusehen, deshalb wird das Veilchen sowohl als Farbträger wie als Gewürz verwendet.

Verwendungs- und Handelsform: die Blüten, frisch oder getrocknet.

Geschmack: aromatisch, süßlich.

In der Küche:

Die Römer würzten damit Geflügel, in England Fleisch und Salate. Die Verwendung zu Marmeladen und Säften ist weit verbreitet.

Phantasievoll kann man V. in der Küche nutzen: Fleisch- und Fischgerichte, Salate und gekochte Eier können - blau gefärbt - dekorativ optisch wirken.

Rezepte

Veilchen-Essig

Veilchen-Sirup