

Wiesen-Klee

Lateinischer Name:	Trifolium pratense
Ordnung:	Nelkenartige (Caryophyllales)
Familie:	Hülsenfrüchtler (Fabaceae)
Unterfamilie:	Schmetterlingsblütler (Faboideae)
Tribus:	Trifolieae
Gattung:	Klee (Trifolium)
Art:	Wiesenklee
Artenzahl:	3
Verbreitung:	Europa bis Mittelasien
Ursprüngliches Verbreitungsgebiet:	Europa
Beliebter Standort:	Sonnig, Weiden, Weg- und Feldränder
Blattform:	Dreiteilig gefiedert, eiförmig bis elliptisch/ 1.8 – 6cm lang und 0.8 – 3.5cm breit
Farbe der Blätter:	Grün mit hellerem fleck in der Mitte
Grösse der Blüten:	1.5 – 4mm lang und 1mm breit
Farbe der Blüte:	Magenta
Wuchshöhe:	Bis zu 40cm
Blütezeit:	Mai – September
Lebensdauer:	Mehrjährig
Essbarkeit:	Ja
Fundort:	Siehe Plan #19
Datum:	19.09.2022



Interessantes über Wiesen-Klee:

- Verwendung als Nahrungspflanze: Im Frühjahr können die jungen Blätter und Triebe in Kräutermischungen für Suppen, Salate, Gemüsegerichte oder Kräuterquark verwendet werden. Im Sommer kann man die Blüten des Wiesenkleees über Salate streuen oder in Teig ausbacken.
- Die Blüten haben einen süsslichen Geschmack, der der Blätter erinnert eher an Erbsen oder Feldsalat.