

# Köstliche Duftpelargonien

Duftpelargonien gehören zur Gattung der Storchschnabelgewächse, fälschlicherweise oft auch als Geranien bezeichnet. Bekannt ist insbesondere die Kaplandpelargonie, die als Heilmittel eingesetzt wird.

**rr** | Zur Gattung der Duftpelargonien (Pelargonium) gehören mindestens ca. 230 Arten immergrüner Stauden, Sträucher und Sukkulente, die meist aus Südafrika stammen. Bekannt ist die Kaplandpelargonie als Heilmittel unter

dem Namen Umckaloabo. Das Heilmittel wirkt schleimlösend, antibakteriell und antiviral, ausgleichend und stärkend auf das Immunsystem. Es wird als natürlicher „Infektblocker“ bei akuten und chronischen Infektionen der Atemwege und des Hals-Nasen-Ohrenbereichs eingesetzt. Die Blüten der Pflanze sind häufig sehr klein, ihre vielfältig geformten Blätter aber verbreiten beim Zerreiben einen angenehmen, betörenden Duft; es gibt vielfältige Aromen von A wie

Apfel bis Z wie Zitrone. Blüten und Blätter der Duftpelargonie können in der Küche verwendet werden: für Tees, Gelees, Marmelade, Sirup sowie zu Saucen; zum Kandieren und die Blüten in Salaten. Ein Tipp: Geben Sie Pelargonienblätter, z.B. mit Zitronen- oder Rosenduft, in eine gut ausgefettete Kuchenform, darauf einen Biskuit- oder Rührteig. Nach dem Backen werden die Blätter entfernt, und aus einem gewöhnlichen Kuchen ist etwas ganz Besonderes geworden.

## Duftpelargonienzucker

Einige Blätter beispielsweise von Pelargonium citro-nellum in ein Schraubglas geben, mit Zucker auffüllen. Einige Tage ziehen lassen und gelegentlich schütteln. Zucker durchsieben und zum Backen oder zum Süßen verwenden.

Gutes Gelingen beim Ausprobieren wünscht das Team vom Kögel-Willms-Heilpflanzengarten