

Gemeine Wegwarte (*Cichorium intybus*)

Man findet die Pflanze bevorzugt an Wegrändern, Äckern, Bahn- und Flusssdämmen, also überall, wo es ein wenig unwirtlich und rau zugeht. Dennoch ist die Wegwarte eine durchaus respektable Pflanze, ist sie doch die Urform der uns bekannten Wintersalate Chicorée, Zuckerhut und Radicchio. Man kann sie also durchaus als Salat oder wie Spinat zubereitet essen, auch bilden die Blüten eine hübsche essbare Dekoration. Aus der Wurzel wird auch ein gesunder und mehr oder weniger schmackhafter Kaffee-Ersatz hergestellt. Man findet die Wegwarte blühend von Juni bis Oktober; die Bestäubung wird von verschiedenen Insekten besorgt. Die ganze krautige Pflanze wird zwischen 30 und 140 Zentimeter groß, sie hat einen ästigen Stängel, die oberen Blätter sind länglich und sitzen dem Stängel ohne Blattstiel direkt an. Die kleinen unscheinbaren Nussfrüchte (Achänen) von nur 2 -3 mm Größe, tragen jeweils nur ein Samenkorn und werden vom Wind verbreitet.



Nicht abschneiden - Lasche hochklappen!



Stoppl!

Hier knicken!

Gemeine Wegwarte (*Cichorium intybus*)



Wegwarte: iMINT-Akademie Berlin Biologie 2017, [CC BY-SA 3.0 DE](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/de/)

Fotografiere die Pflanze!

Achte darauf, dass besondere Merkmale, die du später zeigen möchtest, auf dem Bild gut zu sehen sind.

Beobachtungsaufgabe:

Schau dir die Ausrichtung der Blüten genau an. Was fällt dir auf? Beschreibe und erkläre.

Hilfe:

