

Gemeine Wegwarte (*Cichorium intybus*)



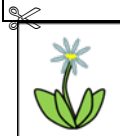
Man findet die Wegwarte blühend von Juni bis Oktober. Die krautige Pflanze wird zwischen 30 und 140 cm groß; sie hat einen ästigen Stängel, die oberen Blätter sind länglich und sitzen dem Stängel ohne Blattstiel direkt an.



Man findet die Pflanze bevorzugt an Wegrändern, Äckern, Bahn- und Flusssdämmen, also überall, wo es ein wenig unwirtlich und rau zugeht. Die Bestäubung wird von verschiedenen Insekten besorgt. Die kleinen unscheinbaren Nussfrüchte (Achänen) von nur 2 -3 mm Größe tragen jeweils nur einen Samen und werden vom Wind verbreitet.



Die Wegwarte ist 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 die Blüten bilden eine hübsche essbare Dekoration. Aus der Wurzel wird auch ein gesunder und mehr oder weniger schmackhafter Kaffee-Ersatz hergestellt.



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:

