

## Kleine Bibernelle (*Pimpinella saxifraga*)

Klein aber oho!

### Kurz zusammengefasst

Die Kleine Bibernelle wächst gut auf leichten Standorten und enthält in ihren Pfahlwurzeln ätherische Öle. Diese werden vor allem als Nahrungsmittel verwendet. In der Likör-Industrie wird sie auch als Zusatz zum Magenbitter verwendet. Als Zwischenfrucht lockert die Kleine Bibernelle den Boden auf.



## Ansprüche, Anbau, Verwertung, Nutzen



Die Kleine Bibernelle ist in Europa und Asien heimisch. Der Name leitet sich wahrscheinlich von „piper“ lateinisch für „Pfeffer“ ab. Der kleine Wiesenknopf (*Sanguisorba minor*) wird ebenso als „Bibernelle“ und „Pimpinelle“ bezeichnet, eine Verwandtschaft liegt aber nicht vor. Die kleine Bibernelle ist Bestandteil der „grünen Sauce“ in Hessen.



Die Pflanze erreicht eine Höhe von ca. 30 cm- 70 cm sie gilt als Mageranzeiger und bevorzugt im Gegensatz zu ihrem engen Verwandten dem Anis (*Pimpinella anisum*) leichte humusarme Standorte.



Die Samen enthalten Saponine die als „Aufschäumer“ verwendet werden. Die Wurzel enthält ca. 0.4% ätherische Öle (Pimpinillin) und Cumarinderivate. Die oberirdischen Pflanzenteile Triebe, Samen und Blüten sind essbar.



Die Aussaat (1 cm Tiefe) erfolgt von März bis Mai, die Ernte von Juli bis August. Der Reihenabstand sollte bei ca. 30 cm liegen. Zwar benötigt die Kleine Bibernelle keine Düngung, wächst allerdings auf kalkhaltigen Böden am besten. Eventuell ist eine stärkere Unkrautregulierung nötig.



Die Kleine Bibernelle ist Futterpflanze des Bibernelle-Widderchens (*Zygaena minos*) und der seltenen Bibernelle-Bergwieseneule (*Sideridis lampra*).