

Dill - *Anethum graveolens*, Doldengewächse, s



Anderer Name:

Gurkenkraut

Andere Sprachen

Arabisch: Shibith

Chinesisch: Shih-Lo

Englisch: Dill

Französisch: Aneth

Italienisch: Aneto

Laotisch: phak si

Libanesisch: Shabeth

Niederländisch: Dille

Norwegisch: Dill

Portugiesisch: Endro

Russisch: Ukrop

Schwedisch: Dill

Singhalesisch: enduru

Spanisch: Eneldo

Verschiedene Sorten:

Folgende deutsche Züchtungen sind bekannt:

Blattricher/St. Wagner : Züchter: Wagner, Heidelberg

Bouquet : Züchter: Asgrow, Bruchsal

Diwa : Züchter: S & G Samen, Kleve

Dukat : Vertrieb durch mehrere Firmen
Elefant : Züchter: Sperling, Lüneburg
Gewöhnlicher : Vertrieb durch mehrere Firmen
Herkules : Züchter: Chrestensen, Erfurt
Sari : Züchter: Sperling, Lüneburg
Tetra : Vertrieb durch mehrere Firmen
Vierling : Züchter Sperling, Lüneburg
außerdem: Pikant : Züchter Svalöf Weibull, Hammenhög, Schweden.

Beschreibung

Aussehen:

Kraut

Wurzel : flach, dünn, spindelförmig.

Stengel : feingerillt, hohl.

Blätter : reich gegliedert, enden in dünnen Blattzipfeln an doldenförmigen Verzweigungen.

Höhe : bis zu 1 m.

Blüte : an 20 cm großen Dolden, gelb.

Blütezeit : Juli - August.

Früchte : eiförmige, 1 - 2 mm lange Früchte, die aus 2 Teilfrüchten bestehen.

Verbreitung:

Weltweit, jedoch stärker in der nördlichen Hemisphäre.

Exportländer: Rußland, Balkanländer.

Geschichte:

Schon vor 3 000 Jahren wird der Gebrauch von D. in dem Gebiet des heutigen Iran nachgewiesen.

Wird in der Bibel erwähnt. ("Wehe euch, ihr Schriftgelehrten und ihr Pharisäer! Heuchler! Ihr verzehntet Minze, Dill, Kümmel; die wichtigeren Gebote aber übersehet ihr". Matth., 23, 23.)

Ägypten, Griechenland und Rom verwendeten Dill als Heil- und Gewürzmittel (Vergil und Plinius berichten darüber).

Die römischen Legionäre verbreiteten D. in Zentraleuropa bis nach Britannien.

Wird in den Capitulare de villis erwähnt.

Anmerkungen:

Bei der Entstehung des Namens wird davon ausgegangen, daß "Dolde" sich in Dill gewandelt hat.

Im Norden und Osten Europas hat Dill mythische Bedeutung; D. besänftigte Hexen und Gewitter; andererseits gab die Anwesenheit von Dill auch Macht - so ist aus dem Odebruch der Spruch der Braut überliefert: "Ich habe Senf und Dille, wenn ich rede, schweigst Du stille" (welch ein Glück, daß moderne Damen diesen Spruch nicht kennen).

Dill in den Schuhen getragen half einem vor Gericht: "Vor Haberstroh und Dill, da schweigen die Gerichtsherrn still".

Wirkstoffe:

In den Blättern befindet sich 0,05 bis 0,35% ätherisches Öl, das sich entsprechend dem Öl der Samen zusammensetzt.

Die Samen enthalten 3 - 4 % ätherisches Öl, davon Alpha-Pinen, Alpha-Phellandren, Beta-Phellandren, Limonen.

Inhaltsstoffänderungen beim Wachstum der Pflanze:

bis zur Blüte Blüte bis Samenreife

Alpha-Phellandren 60% 14%

Dill ether 25% unter 10%

Limonen 10% 30%

Carvon 0% bis zu 60%

Anbau

Garten/Haus : einjährig.

Wildwachsend : auf Schutthalden, sandigen Flußufern.

Vermehrung : ab März in das Freiland säen, in Reihen von 30 cm Abstand, nur dünn mit Erde bedecken (Lichtkeimer); Keimzeit: 20 Tage. Schnellwachsend. Es empfiehlt sich, im Abstand von 2 - 3 Wochen neue Saaten anzulegen, um den ganzen Sommer über frisches Kraut zur Verfügung zu haben.

Garten : es werden keine besonderen Ansprüche an Boden oder Platz gestellt.

Im Haus : gut in Töpfen oder Balkonkästen zu halten.

Pflege : vorsichtig jäten (die Wurzeln sind flach unter dem Boden), wässern.

Ernte:

Ab April bis in den Herbst wird der frische Dill geerntet, bevor er blüht; will man allerdings die Samen ernten, wartet man bis zu deren Reife; da die Reifezeit jedoch unterschiedlich ist, schneidet man die Dolden kurz vor der Reife ab und läßt sie an einem warmen, trockenen Ort ausreifen, um dann die Samen auszuklopfen.

Aufbewahrung:

Sowohl getrocknete Blätter (die allerdings viel ihres Aromas verlieren) wie Samen werden in luftdicht schließenden Gefäßen aufbewahrt.

Frische, gewaschene, abgezapfte und klein geschnittene Blätter kann man sowohl in Öl einlegen wie tiefrieren.

Verwendung

Gesundheit:

Verdauungsfördernd, beruhigend.

Dillöl wird gegen Blähungen bei Kindern eingerieben.

Gebrauch:

Verwendungs- und Handelsform: auf Frische-Märkten grüne (Blätter) oder reife Samen-Sträüße.

Ansonsten getrocknete Blätter und Samen (die letzteren meist in Gurken- oder Muschel- und Fisch-Mischungen).

Dillöl gibt es in Apotheken.

Geruch und Geschmack sind fenchelähnlich.

Dillsamen haben ein stärkeres Aroma.

In der Küche:

Zu Fisch, Salaten, Omeletts, Geflügel, Gemüse und Kartoffeln, Suppen und Soßen.

Nicht mitkochen.

Verträglichkeit:

Das feine Aroma frischer Dillblätter wird leicht durch andere Gewürze verdeckt, während die Samen sich gegen andere Gewürze behaupten können. Sehr gut paßt Dill mit Zitronen, Essig, Sahne und Joghurt zusammen.

Rezepte

Dill-Gurken-Kaltschale

Gravlax

Dillsoße

Dillbrot

Fisch in Dill-Gelee

Dillkartoffeln

Dillsuppe