



Dill (*Anethum graveolens* L.)

Der einjährige, nicht sehr anspruchsvolle Doldenblütler wird über 1 m hoch. Sein feingerillter und hohler Stengel ist bläulich bereift und trägt drei- bis vierfach fiederschnittige dünne Laubblätter. Die oberen Blätter sind weniger reich gegliedert als die unteren und enden in sehr dünne, fädige Blattzipfel. Aus der gelben Blütendolde des Dills entwickeln sich eiförmige Früchtchen, die in zwei Teilfrüchte zerfallen. Kurz vor der Blüte werden nur die aromatischen Spitzen geerntet und

getrocknet. Vom frischen grünen Dill verwendet man auch die zarten Stiele. Die Dillsaat aus den Fruchtdolden wird geerntet, sobald die Dillkörner bräunlich werden. Ursprünglich stammt die Dillpflanze aus Südeuropa, heute beziehen wir den Dill hauptsächlich aus Holland und den Balkanstaaten. Dillkraut und Aberglauben gehörten früher eng zusammen. So meinte man, daß man als Braut beim Mann und als Angeklagter beim Richter mehr Glück hätte, wenn man etwas Dillkraut in den Schuhen trug. Dillbündel an der Stalltür sollten böse Hexen abhalten, frischer Dill unter dem Kopfkissen sollte Alpträume, Schnarchen und Mondsüchtigkeit verhindern. Dill kommt heute auch getrocknet in den Handel; als "Dillspitzen" aus feingehackten, getrockneten jungen Trieben und Blättern oder als "Dillkraut" aus den dunkelgrünen, ausgewachsenen Pflanzen mit geringem Anteil Blattscheiden jungen Dills.

Verwendung

Der Duft und der Geschmack des würzigen Krautes sind angenehm aromatisch und besonders charakteristisch. Die ganze Pflanze wird ausgenutzt: die Blüten, Fruchtdolden und die Dillsaat zum Einlegen von Gurken, Essiggemüsen, Sauerkraut, Senfkürbis und für Kräuternessig. Das frische junge Kraut, die Dillsaat, oder auch die ganze Pflanze dienen als Gewürz für Suppen, Soßen und Salate. Beliebt ist die Dillsoße zu gekochten Eiern, neuen Kartoffeln, gekochten Süß- und Salzwasserfischen, zu grünem Aal, Krebsen, Krabben, Hummer, Langusten, Rind- und Lammfleisch, Schweinebraten, Kasseler-Rippchen, knusprig gebratenen Frikadellen oder Hackfleischklößchen. Dillspitzen verfeinern grünes Bohnengemüse, grünen Salat, Gurken- und Tomatensalat und jeden Rohkost-Teller. Auch zu Erbsen, Karotten, geschmorten Tomaten und Gurken, Spinat und Pilzen gehören die appetitlichen Dillspitzen. Durchgerührter Quark mit Dillspitzen und etwas Butter, dazu Schwarzbrot oder Toast ist ein Leckerbissen. Genau wie schaumig gerührte Butter mit Dill, die im Kühlschrank erstarrt und in Scheiben geschnitten zu kurzgebratenen Fleischstücken gegeben wird.