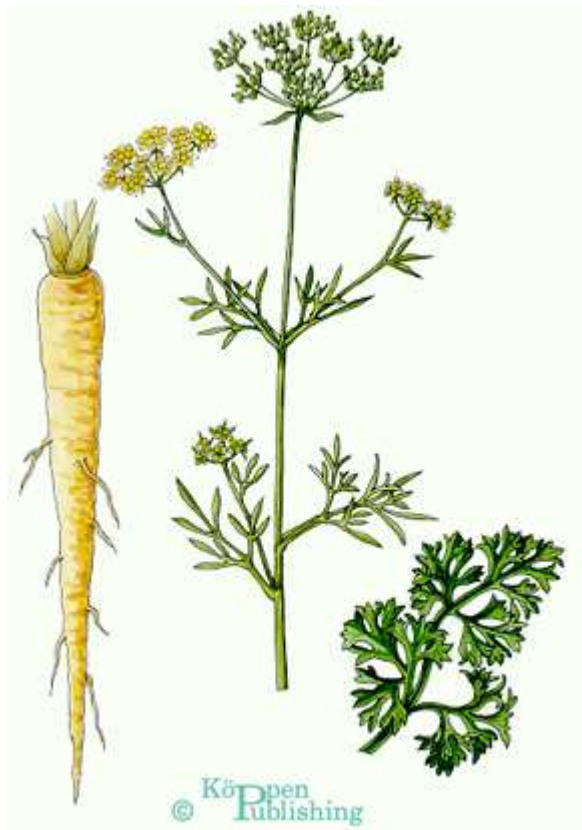


Petersilie - *Petroselinum crispum*, *P. tuberosum* (Wurzel) Doldenblütler, w



Andere Namen:

Peterlein, Peterling, Kräutel

Andere Sprachen:

Arabisch: Baqdunis

Chinesisch: Yang-Hu-Sui

Englisch: Parsley

Französisch: Persil

Italienisch: Prezzemolo

Japanisch: Paseri

Libanesisch: baghdunish

Niederländisch: Peterselie

Norwegisch: Persille

Portugiesisch: Salsa

Russisch: Petruschka

Schwedisch: Persilja

Spanisch: Perejil

Beschreibung

Aussehen:

Wurzel : Pfahlwurzel, schlank, rübenförmig, außen gelblich, innen weiß.

Stengel : rund, glatt, grün.

Blätter : dunkelgrün, glänzend.
Höhe : bis zu 1,30 m.
Blüte : gelblich-grün (im zweiten Jahr).
Blütezeit : Juni/Juli.
Früchte : graubraune Kugeln, ähnlich Kümmel.

Es gibt verschiedene Arten:

Blattpetersilie : glattblättrige = *P. sativum* : krausblättrige = *P. crispum*

Wurzelpetersilie : *P. tuberosum*

Das Bundessortenamt kennt folgende deutsche Züchtungen:

Clivi, Züchter: Sperling, Lüneburg;
Grüne Perle, Züchter: Hild, Marbach;
Hamburger Schnitt, Züchter: Fetzer, Kitzingen;
Halblange - Berliner; (Wurzelpetersilie) Züchter: Mauser, Quedlinburg;
Extrakta, Erzeuger: Pharmaplant, Artern.
Außerdem zahlreiche ausländische Züchtungen.

Verbreitung:

Ursprünglich wahrscheinlich aus dem Mittelmeergebiet.
Heute weltweit.

Geschichte:

In Ägypten wurden die Toten mit Petersilienkränzen bestattet.
In einem griechischen Kräuterbuch wird *P.* bereits im 3. Jhdt. v. Chr. beschrieben.
Griechen und Römer kannten Petersilie als harntreibendes Mittel und würzten damit ihre Speisen.
In den Capitulare de villis ist sie als "petresilum" erwähnt.

Anmerkungen:

Griechisch-lateinisch: petro = Stein, Fels; selinon = sellerieähnliche Blattform.
Abzählreim:
Petersiliensuppenkraut wächst in unserem Garten,
Lottchen Peschke ist die Braut, kann nicht länger warten.
(Petersilienkraut galt als Abtreibungsmittel).

Wirkstoffe:

2 - 6 % ätherische Öle: Apiol, Myristicin, Pinen, Terpen, Bergapten.1,2,8-p-Menthatrien, Myristicin
Vielfach wird der hohe Vitamin A- und C-Gehalt erwähnt; 100 g *P.* enthalten 60 mg Vitamin A und 250 mg Vitamin C.

Anbau

Garten/Haus : zweijährig, deshalb jedes Jahr neu säen, winterhart; manche Sorten mehrjährig.

Wurzelpetersilie : einjährig.

Vermehrung : Ende März/Anfang April wird der Samen in Rillen im Abstand von 15 cm, etwa 2 cm tief dünn gestreut. Die Keimzeit kann bis zu 8 Wochen betragen (Unkraut wächst schneller - deshalb sollte man darauf achten, das Beet unkrautfrei zu halten).

Um die Keimung zu beschleunigen, legt man die Samen 24 Stunden in 20 Grad warmes

Wasser und wässert die Saatrillen gründlich; während der Keimzeit darf der Boden nicht abtrocknen. Wenn die Pflänzchen 5 - 8 cm groß sind, werden sie im Abstand von 8 cm vereinzelt.

Im Garten : humusreicher Boden, Schatten; im ersten Jahr wächst Blattpetersilie 25 - 30 cm hoch; im zweiten Jahr wächst die Pflanze höher und entwickelt Samen.

Bei der nächsten Generation soll man den Standort wechseln.

Wurzelpetersilie wird um die Jahresmitte gesät und nach dem Auflaufen im Abstand von 25 cm pikiert.

Im Haus : kann in Töpfen gehalten werden; die Töpfe sollten einen Durchmesser von mindestens 12 cm und eine Tiefe von 15 cm haben. Mindestens 5 Stunden Sonne ist täglich Voraussetzung für gutes Wachstum.

Pflege : jäten, hacken, wässern.

Ernte:

Wenn die Pflanzen eine Höhe von 15 cm erreicht haben, können sie ständig geschnitten werden.

Die Wurzelpetersilie wird im Herbst ausgegraben.

Aufbewahrung:

Kann getrocknet und tiefgefroren werden; oder im Herbst in Töpfe umpflanzen und ins Haus nehmen.

Verwendung

Gesundheit:

Appetitanregend, harntreibend, blutreinigend, entzündungshemmend.

Zerquetschte P. hilft gegen Zahnschmerzen und Mückenstiche.

Wer Petersilie kaut, hat einen frischen Atem.

Petersilie hilft, Sommersprossen zu bleichen.

Tee: 1 EL Petersilie auf 1 Tasse kochendes Wasser ergibt nach 10 Minuten einen Tee, der überflüssige Flüssigkeit aus dem Körper ausscheidet.

Gebrauch:

Verwendungs- und Handelsform: Blätter: frisch, getrocknet, Wurzeln: frisch (lange haltbar).

Geschmack: Geschmack und Geruch ist charakteristisch, frisch-süßlich, leicht bitter.

In der Küche:

Zu Salaten, Suppen, Soßen, Mayonnaise, Eier-, Fisch- und Fleischgerichten, Kartoffeln, Gemüse.

Nicht mitkochen, um die Wirkstoffe und die Farbe zu erhalten.

Verträglichkeit mit allen anderen Kräutern, besonders mit Dill, Melisse und Schnittlauch, aber auch Estragon, Thymian und Majoran.

Rezepte

Petersilie frittiert

Petersilien-Kartoffeln

Petersilien-Salat

Petersilien-Soße

Eier im grünen Mantel

Petersilien-Strudel