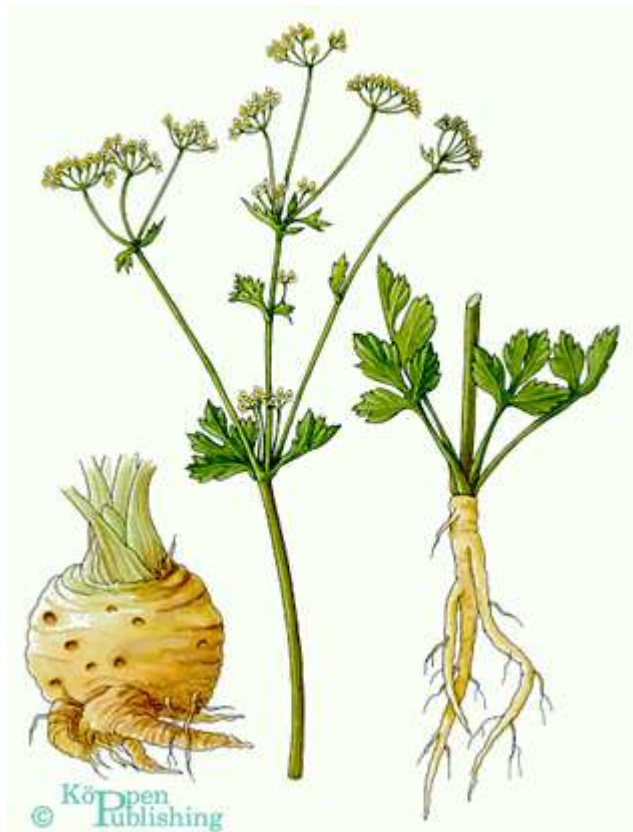


Sellerie - Knolle: *Apium graveolens*, Doldenblütler, m



Andere Namen:

Wilder Sellerie, Eppich

Stangen-, Blatt-, Stiel-Sellerie: var. dulce

Andere Sprachen:

Englisch: Celery, Smallage

Französisch: Célerie, Ache

Indisch: ajmoda

Indonesisch: seldri

Italienisch: Apio, Sedano

Japanisch: cereri

Malaysisch: daun seladri

Russisch: Selderei

Spanisch: Apio

Thailändisch: pak chi farang

Beschreibung

Aussehen:

Wurzel : die Wurzelknolle ist rund mit stark verzweigten Pfahlwurzeln.

Stengel : längs gerillt, aufrecht.

Blätter : ahornähnlich gezackt.

Höhe : 60 - 100 cm lang und glänzend.

Blüte : in mehrstrahligen Dolden weiß bis weißgelb.

Blütezeit : Juli/September.

Früchte : bräunlich, rund und bis zu 5 mm lang.

Mit Dill und Fenchel verwandt.

Verbreitung:

In den gemäßigten Zonen von Europa, Nordafrika, Indien, Amerika.

Geschichte:

Ist bereits im Altertum bekannt gewesen und wurde von Griechen und Römern als heilige Pflanze verehrt.

Im Kochbuch von Apicius (1. Jhdt.) werden Sellerieblätter und -samen häufig als Zutat genannt.

In den Capitulare de villis erwähnt, findet er aber erst im 17. Jhdt. Aufmerksamkeit und verdrängte die bis dahin beliebtere Pastinake. Erstmals berichtete 1670 Jacob Christoffel von Grimmelshausen über Sellerie.

Anmerkungen:

Selinon (griech.) = Eppich.

In Griechenland fanden die Nemeischen Spiele statt, deren Sieger wurde mit Selleriekraut geschmückt; als der Sohn des Königs von einer im Sellerie verborgenen Schlange gebissen und getötet wurde, trug man Selleriekraut nur noch zu traurigen Anlässen.

Sellerie gilt in Deutschland als Aphrodisiakum.

Wirkstoffe:

Ätherischer Ölgehalt ist nur 0,1% in Blatt und Wurzel, im Samen 2 - 3%; Hauptbestandteil (60%) ist

Limonen, außerdem Phtalide, Apiin und viele andere.

Anbau

Garten/Haus : zweijährig, winterhart; auch einjährige Sorten.

Vermehrung : Samen ab Februar in Schalen im Haus vorkeimen, die Samen treiben erst nach 3 - 4 Wochen. S. ist Lichtkeimer, darf also nicht mit Erde bedeckt werden. Deshalb ist es einfacher, Setzlinge zu kaufen. Beim Einpflanzen ist darauf zu achten, daß die Herzblättchen frei bleiben. Im Mai in Abständen von 40 cm vereinzeln.

Im ersten Pflanzjahr wachsen nur einige Blätter, im zweiten Jahr werden mehr Blätter entwickelt, die Pflanze blüht und bildet Früchte.

Bleichsellerie wird im März/April vorgekeimt und im Mai im Abstand von 30 cm in Reihen mit einem Abstand von 30 cm ausgepflanzt

Im Garten : S. stellt hohe Anforderungen an den Boden: nährstoffreich, kalkhaltig in feuchter Lage; der Boden soll direkt vor der Aussaat nicht mit Stallmist gedüngt sein; sonniger oder halbschattiger Platz.

Im Haus : nicht empfehlenswert.

Pflege : regelmäßig jäten und hacken; für ausreichende Feuchtigkeit sorgen. In Abständen von 2 Wochen mit einem langen Messer um die Knolle herum schneiden, um Nebenwurzeln zu kappen und damit den Wuchs der Knolle zu fördern.

Bleichsellerie muß reichlich gegossen und angehäuelt werden, um den unteren Teil zart zu halten.

Ernte:

Das Laub wird den Sommer über frisch gepflückt, die Knolle erreicht vor dem Frost den größten Umfang.

Aufbewahrung:

Die Blätter können getrocknet werden; in luftdicht schließenden Gefäßen erhält sich das Aroma.

Die Stiele und das Laub des Bleichsellerie lassen sich tiefrieren.

Die Knollen werden gewaschen und getrocknet in einem kühlen, luftigen Raum aufbewahrt.

Die Samen werden getrocknet und in luftdicht schließenden Gefäßen aufbewahrt.

Verwendung**Gesundheit:**

Nervenstärkend, appetitanregend, aphrodisierend, harntreibend. S. kann Allergien auslösen.

Gebrauch:

Industriell genutzt für Ketchups, Gemüsesäfte und Käse sowie in Vogelfutter.

Verwendungs- und Handelsform: die Knolle, die Blätter, die Samen.

Geschmack: Sellerie schmeckt aromatisch, scharf-süßlich, der Samen etwas bitter.

In der Küche:

Die Blätter werden als Gewürz zu Suppen, Eintöpfen, Salaten und Soßen verwendet, aber auch zu Farcen, Grillgerichten und im Tomatensaft.

Die Knollen eignen sich besonders zu Salaten, aber auch als Einzelgemüse oder in Verbindung mit Möhren und Erbsen.

Die Stengel oder - wie man sie im Gemüseladen nennt - die Stangen sind ein ausgezeichnetes Gemüse, allein oder in einem Auflauf.

Die Samen sind das eigentliche Gewürz: zu Suppen, Soßen und Salaten, zu Tomaten, zu allen Fleischgerichten und Gebäck.

Im Handel wird Selleriesalz angeboten - eine praktische Handhabung.

Rezepte

Selleriesoße

Selleriestangen m.Käse

Meeresfrüchte-Gewürz

Poschierte Gurke

Pomodori Soße

Bloody Mary