

PETERSILIE (Wurzel- und Blattpetersilie)

Wissenschaftlicher Name: *Petroselinum crispum*

Pflanzenfamilie: Doldenblütengewächse (*Apiaceae*)

Weitere Namen: Blattpetersilie, Wurzelpetersilie, Wurzelpeter (je nach Unterart).

Herkunft: Die Heimat der Petersilie liegt im südöstlichen Mittelmeergebiet. Heute wird er in ganz Europa angebaut und wächst auch als „Kulturflüchtling“ verwildert.

Kultur: Petersilie ist eine zweijährige Pflanze mit der Blüte im zweiten Standjahr nach winterlicher Frosteinwirkung, mitunter auch mehrjährig.

Petersilie liebt maritimes Klima mit gemäßigter Temperatur sowie hohe Luft- und Bodenfeuchtigkeit. Sie bevorzugt tiefgründige, humusreiche und mittelschwere Böden. Petersilie ist hochgradig mit sich selbst unverträglich und sollte frühestens nach eine Anbaupause von 4 Jahren auf sich selbst oder anderen Doldenblütengewächsen folgen. Petersilie kann im Frühjahr direkt gesät werden, sobald sich der Boden bearbeiten lässt. Der späteste Saattermin ist Mitte bis Ende Juli. Gesät wird in einem Reihenabstand von 15 bis 20 cm (Wurzelpetersilie: 30 cm) und einer Saattiefe von 2 cm.

Petersilie kann auch im Gewächshaus kultiviert werden. Diese Kultur unterscheidet sich vom Freiland nur durch die Terminwahl. Frühe Sätze werden ab Februar, späte bis zum September gepflanzt. Für die Treiberei im Winter Im August/September Pflanzen ausgraben und bis Winterbeginn in Töpfen durchwurzeln lassen.

Düngung: Petersilie ist ein Schwachzehrer. Frische Stallmistgaben sollten vermieden werden. Als Grunddüngung werden neben Phosphor und Kali bis zu 100 kg N/ha angeboten. Wurzelpetersilie erhält eine etwas schwächere Stickstoffdüngung.

Beschreibung: Die unteren Laubblätter sind 3-fach gefiedert mit eirundförmigen oder keilförmig eingeschnittenen oder keilförmig eingeschnittenen, gezähnten, glatten oder krausen, oberseits glänzenden Teilblättchen. Die Pflanze wird bis zu 100 cm hoch. Im 2. Jahr bringt die Pflanze etwas anders gestaltete, bitter schmeckende Blätter hervor. Die Hüllblätter sind fadenförmig, Dolden langgestielt mit 2-5 Doldenstrahlen, wenigblütig, Blumenkronblätter grünlich-gelb. Die Samen sind eiförmig.

Wichtigste Inhaltsstoffe: Eiweiß, Kalzium, Eisen, Provitamin A, Vitamine B₁, B₂ und C (in Blättern 165mg%, in Wurzeln 41 mg%), E und Folsäure. Der charakteristische Geruch und Geschmack beruht hauptsächlich auf den Gehalt an dem ätherischen Öl Apiol.

Sorten, Varietäten, Formen: Man unterscheidet zwei Unterarten (Subspezies):

Petroselinum crispum ssp. *crispum*: Blattpetersilie (glatt oder kraus)

Petroselinum crispum ssp. *tuberosum*: Wurzelpetersilie

Lagerung: Die längerfristige Lagerung betrifft nur Wurzelpetersilie.

Petersilie zeigt wie jedes andere Gemüse einen aktiven Stoffwechsel. Er nimmt Sauerstoff auf und gibt CO₂ ab. Dadurch entsteht die sogenannte Atmungswärme. Es soll daher beim Einlagern so schnell als möglich eine Temperatur von 0-1°C erreicht werden. Es soll zügig und gleichmäßig herabgekühlt werden. Ein Feuchtigkeitsverlust der Petersilie kann durch hohe Luftfeuchtigkeit wieder wett gemacht werden.

Für den Hausgartenbereich ist auch die Lagerung in Sandmieten möglich.

Schnittpetersilie kann kurzfristig gelagert werden.

Optimale Lagerbedingung:

Schnittpetersilie: Temperatur: -1 bis 0°C
rel. Luftfeuchtigkeit: 90-95 %

Wurzelpetersilie: Temperatur: 0-1°C
rel. Luftfeuchtigkeit: 98-100%

Lagerungsdauer: bei optimalen Bedingungen

Schnittpetersilie bis zu 2 Wochen, im CA-Lager bis zu 8 Wochen.

Wurzelpetersilie ca. 4-6 Monate.

Pflanzenschutz: Es können Echter Mehltau, Septoria-Blattflecken, Pythiumwelke, Möhrenfliege und Blattläuse und Nematoden schädigen.

Hinweise: Blattpetersilie kann zwar tiefgefroren werden, verliert aber etwas vom Würzwert. Bewährt hat sich eine Aussaat Mitte bis Ende August. Die Keimung erfolgt dann schneller und unter weniger günstigen Bedingungen für Pilzkrankheiten. Außerdem hat man dann noch Petersilie im Herbst und nochmals ein ganzes Jahr hindurch bis zum nächsten Winter.

Verwendung: Die fein gehackten Blätter und auch Stengelteile werden in Suppen, Salate, Fleischfüllungen, Eintöpfen, Saucen, Marinaden, Eierspeisen, Gemüse, Erdäpfeln und vieles mehr verwendet. Auch zur Garnierung von Speisen findet Petersilie, vor allem der krausblättrige, Verwendung. Die Petersilienwurzel wird in Suppen mitgekocht, aus ihr aber auch Gemüse zubereitet. Man kann sie auch frittieren und zu gegrilltem Fleisch und Braten servieren.



