

SCHNITTSELLERIE

Wissenschaftlicher Name: *Apium graveolens* var. *secalinum*

Pflanzenfamilie: Doldenblütengewächse (*Apiaceae*)

Herkunft: Der Ursprung unseres Selleries ist der von Europa, Mittelmeerraum, Westasien bis Vorderindien, Nord- und Südafrika und bis Südamerika weit verbreitete Wilde (Echte) Sellerie *Apium graveolens* var. *graveolens*. Um etwa 1000 v. Chr. wurde Sellerie in Ägypten als Heil- und Zierpflanze genutzt. In Griechenland wurden die Blätter mit ihrem starken Duft als Schmuck bei Totenfeiern verwendet; sie waren Symbole der Trauer, später dann des Sieges und Glücks. Im 1. Jh. n. Chr. wurde in Italien bereits zwischen wildwachsendem und kultiviertem Sellerie unterschieden. Aus Deutschland liegt die erste Meldung über ein Gewächs *Apium* aus dem Jahr 794 vor, das vermutlich als Heilpflanze verwendet wurde. Erst ab dem 17. Jahrhundert fand Sellerie als Gemüsepflanze eine größere Verbreitung. Die 3 heute bekannten Varietäten werden als Gewürz-, Gemüse- und Salatpflanzen beschrieben:

Kultur: Sellerie wird vorgetrieben und die Jungpflanzen dann ins Freiland gesetzt. Man kann aber auch gegen Ende März ins Freiland säen. Der erste Schnitt kann bereits Ende Juli erfolgen. Bis in den Herbst können nun die Blätter geschnitten werden. Die generative Entwicklung wird bereits bei Temperaturen von 4 bis 14°C ausgelöst. Zeitig ins Freiland gepflanzter Sellerie ist daher schoßgefährdet. Im Verlauf des Schossens bildet der Sellerie einen ca. 1m hohen Blütenstand mit Doppeldolden. In diesen sitzen kleine, zwittrige, aber auch eingeschlechtliche, Blüten mit weißen Blütenblättern. Sellerie ist ein Fremdbestäuber (durch Insekten). Aus dem unterständigen Fruchtknoten entwickeln sich Spaltfrüchte mit 2 Teilfrüchten, die ätherisches Öl enthalten, das den frischen Samen den typischen Geruch verleiht.

Düngung: Reichliche organische Düngung wirkt ertragsfördernd. Ein frühes hohes Stickstoff-Angebot fördert das Blattwachstum.

Beschreibung: Schnittsellerie ist dem wild wachsenden Sellerie noch sehr ähnlich. Er wird als einjährige Pflanze kultiviert. Wie Stangensellerie bildet er ebenfalls keine Knollen aus. Genutzt werden die gefiederten, glänzend grünen und besonders aromatischen Blätter. Im gemäßigten Klima ist Sellerie eine zweijährige Pflanze, die im 1. Jahr eine Rosette mit breiten, dickstielligen Fiederblättern ausbildet. Die Fiederblätter sind handförmig geteilt. Sonst wie Knollen-Sellerie.

Wichtigste Inhaltsstoffe: ätherische Öle (z. B. Apiin,...), Eisen, Kalzium, Provitamin A, Vitamine E, B₁, B₂, B₁₂, C.

Sorten, Varietäten, Formen:

‚Gewöhnlicher Schnittsellerie‘, ‚Krausblättriger Schnittsellerie‘, ‚Aromatischer‘, ‚Afina‘

Optimale Lagerbedingung: Schnittsellerie ist kein Lagergemüse, kann aber kurze Zeit aufbewahrt werden. Im Kühlschrank in feuchte Tücher gewickelt hält sich Schnittsellerie bis zu 2 Wochen.

Pflanzenschutz: An den Blättern können die Septoria-Blattfleckenkrankheit und die Selleriefliege auftreten.

Hinweise: Beim Trocknen oder mitkochen von Schnittsellerie geht das Aroma verloren.

Verwendung: Schnittsellerie wird fast ausschließlich zum Würzen von Speisen verwendet, in Gemüse, in Spaghettisaucen, Suppen, Rohkostsalaten. Dort wo kein Knollensellerie zur Geschmacksbildung von Speisen zur Verfügung steht, kann man den viel aromatischeren Schnittsellerie einsetzen.

