

PETERSIL & SUPPENKRAUT ...

... WÄCHST IN UNS'REM GARTEN



*Ob glatt oder kraus, Petersilie ist
in der Küche unentbehrlich.*

 Kräuterwochen
im März 2017

*Von 6.–18. 3. finden in
zahlreichen Gärtnereien
Kräuterwochen statt!*

Keine Suppe ohne Petersil, kein Schnitzlerl ohne Petersilkartoffeln! Auch der bunte Blattsalat hat mit ihm mehr Pepp. Fest steht: Von diesem Gewürzkraut brauchen Sie große Mengen.

Natürlich gibt es Petersilie überall zu kaufen, doch frisch aus dem Garten oder dem Balkonkasten ist das Kraut einfach unschlagbar. Ob ausgesät oder als fertige Pflänzchen gesetzt, ab Mai ernten wir die frischen Blätter. Vom Beet direkt in die Küche lautet die Devise.



REZEPT

Knusprige Petersilie

Die gewaschenen und abgetupften Blätter in Mehl wenden und dann in Öl knusprig herausbacken. Entweder als Vorspeise solo servieren oder über Nudelgerichte streuen.

Die besten Anbautipps

Petersilie kann von März bis Juli gesät werden. Am besten wächst sie in nährstoffreichen, tiefgründigen Böden, die nicht frisch gedüngt wurden. Da sie ausreichend Feuchtigkeit braucht, gedeiht sie besser im Halbschatten als in voller Sonne. Das Küchenkraut gehört definitiv nicht zu den trockenheitsliebenden mediterranen Kräutern wie Oregano und Thymian.

Manchmal will die Saat nicht keimen. Die Samen dürfen auf keinen Fall alt sein, denn alle Doldenblütler verlieren ihre Keimfähigkeit rasch.

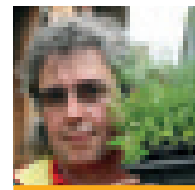
Mischt man sie zuvor mit Sand in einem Glas, befeuchtet dann den Sand, verschließt das Glas, schüttelt es und lässt es dann ein paar Tage in der Wärme stehen, erhöhen sich die Chancen der Keimung. Das Gemisch in die Saatreihen streuen. Und das Wichtigste: Petersilie ist mit sich selbst unverträglich. Sie darf daher niemals auf denselben Platz wie im Vorjahr gesät oder gesetzt werden. Sogar in Pflanzgefäßen muss die Erde vollständig ausgetauscht werden.

Gift oder Heilwirkung?

„Alle Ding' sind Gift und nichts ohn' Gift; allein die Dosis macht, das ein Ding' kein Gift ist“, sagte der Mediziner Paracelsus. Petersilie ist eine schwache Giftpflanze, die in Maßen genossen, wie wir sie unseren Speisen beifügen, keinen Schaden anrichtet. Frauen in der Schwangerschaft sollten mit dem Kraut aber sparsam umzugehen. Früher wurden die Früchte der Petersilie für Abtreibungen verwendet, wobei die wirksame Dosis nahe an der tödlichen lag. Daher, und weil Männer das Kraut gerne als Aphrodisiakum benutzten, mag wohl auch der aus dem Volksmund stammende Spruch herrühren: „Petersilie hilft dem Mann aufs Pferd, den Frauen unter die Erd.“



Einige Blätter von Petersilie geben dem Salat eine interessante und würzige Note.



Gärtner Tipp

Martin Ruzicka

Gärtnerei Ruzicka in Langenzersdorf, Niederösterreich

Geerntet wird die zweijährige Blatt-Petersilie im ersten Jahr und im Frühjahr des zweiten Jahres. Es gibt auch Wurzelpetersilie, neben Karotten und Sellerie ein wichtiges Suppenkraut, das man im Herbst des ersten Jahres erntet. Wurzel- und Blattpetersilie wurden schon in der Antike angebaut und durch die Römer über die Alpen zu uns gebracht.



Die Kräutertreppe direkt in der Küche bietet frische Petersilie, Oregano und Basilikum.