

Aus der Reihe  
Nutzpflanzen-  
Datei

# Koriander

## Pflanzenart

Koriander, *coriandrum sativum*

### ANDERE NAMEN

Wanzenkraut, Stinkdill

## Botanische familie

Doldenblütler, *Apiaceae*

## Klima und Standort

warme, trockene Plätze; lange und trockene Spätsommer sind günstig

### BODENANSPRÜCHE

kalkreiche, humose, leicht erwärmbare, nährstoffreiche Böden, nicht zu feucht

### NÄHRSTOFFANSPRÜCHE

mittlere Nährstoffansprüche, vor der Pflanzung den Boden mit reifem Kompost, Steinmehl und Kalk versorgen

## Herkunft

Als Heimat des Korianders kann der gesamte Mittelmeerraum bezeichnet werden. Er gilt als eines der ältesten Gewürze.

Man geht davon aus, dass er schon seit 5000 vor Christus in Kleinasien und Ägypten verwendet wurde. Auch die Griechen und Römer verwendeten ihn in ihren Speisen.

Seit 400 nach Christus ist er in China bekannt und 1066 wird er das erste Mal in Großbritannien erwähnt.

## Sorten

Das Sortenangebot von Koriander ist noch sehr bescheiden. In der Regel wird nur der *Gemeine Koriander* im Samenhandel angeboten



Blütenstand  
und Blätter



## Beschreibung

Der echte Koriander wird bis zu sechzig Zentimeter und manchmal auf guten Standorten bis zu neunzig Zentimeter hoch. Das einjährige Kraut bildet einen langen dünnen Wurzelstock und hohle Stängel mit Längsrillen. Die jüngeren Blätter sind eher breit und dreigeteilt eingeschnitten und erinnern an glattblättrige Petersilie. Die älteren Blätter dagegen sind fein zerteilt und doppelt gefiedert.

Im Juni/Juli blüht die Pflanze in vier bis fünf strahligen, weißen, leicht rosa angehauchten Doppeldolden. Die runden, gelben oder braunen Früchte reifen im August.

Der Name Koriander leitet sich von dem griechischen Wort *Koris* ab, was soviel wie Wanze bedeutet. Damit ist der eigenartige Geruch der grünen Blätter und auch der Früchte beschrieben. Manche Menschen, vor allem in Europa lehnen deshalb das frische Kraut zum Würzen ab, während die meisten Asiaten es lieben und sich an dem Geruch nicht stören.

## Pflanzung

### **SAATBAD**

dreißig Minuten in Humofixlösung.

### **AUSSAAT**

März/April ins Vorzuchtbeet,

April/Mai direkt ins Freiland

Die Samen sind Lichtkeimer und dürfen nicht mit Erde bedeckt werden!

### **SAATTIEFE**

zwei bis fünf Zentimeter

### **PFLANZUNG**

Ende April/Mai

### **ABSTÄNDE**

20 × 15 cm

## Positive Nachbarn

Basilikum, Gurken, Salat

## Negative Nachbarn

Kümmel, Bohne, Kohlrabi, Wermut,  
Tomaten

## Günstige Vorkultur

Früherbsen, Kartoffeln

## Günstige Nachkultur

Spinat, Feldsalat, Radieschen.

Aus der Reihe  
Nutzpflanzen-  
Datei

# Koriander

## Saat- und Pflegetipps

Der Koriander wird einjährig gezogen. Legt man Wert auf die Blatternte, kann man wie beim Salat oder beim Kohlrabi alle vierzehn Tage einen Satz aussäen.

Im Frühjahr kann man die ersten Sätze noch mit einem Vlies abdecken. Doch normalerweise kommt der Koriander recht zuverlässig auch ohne Vlies. Ausreichend feucht muss es jedoch sein.

Am Anfang wachsen die Pflänzchen sehr langsam, so dass leicht das Unkraut überhand nehmen kann. Sobald die Reihen zu erkennen sind, sollte vorsichtig dazwischen gehackt werden.

Will man einfach einige einzelne Pflanzen im Kräuterbeet haben, schneidet man nur ein- oder zweimal das Grün ab und lässt dann die Pflanzen zum Blühen kommen. Ab einer bestimmten Tageslänge beginnen sie ohnehin zu schießen und zu blühen. Wenn die Pflanzen zu schnell sachsen, liegt das oft an zu engem Stand oder an Hitze und Trockenheit.

## Ernte

Sobald die Pflanzen kräftig genug sind, kann man laufend frisches Grün ernten. Sie wachsen dann ständig nach.

Die Ernte der Samen beginnt im August. Man schneidet die reifen Dolden ab, wenn die Früchte gelb bis braun gefärbt sind. Zuerst reift die Mitteldolde. Später, meist erst im September, reift der größte Teil der Samen nach.

Die Dolden werden auf Tüchern oder Packpapier nachgetrocknet. Die trockenen Samen schneidet man ab und bewahrt sie in einem geschlossenen Behälter auf.



Samenstand



## ☞ *Schädlinge und Krankheiten*

### **ECHTER MEHLTAU**

Blätter und Triebe sind mit einem weißen, stäubenden Belag überzogen.  
ABHILFE: Spritzen mit Ackerschachtelhalmbrühe, um die gesunden Pflanzen und Pflanzenteile vor Ansteckung zu schützen.

### **WURZELFÄULEN**

Pflanzen faulen von der Wurzel her und sterben ab.  
ABHILFE: Steinmehl in den Boden einarbeiten, Boden öfter mit Ackerschachtelhalmjauche übergießen

### **SCHNECKEN**

Junge Pflanzen werden angefressen oder ganz abgefressen.  
ABHILFE: Absammeln, als Hilfe legt man angerottete Bretter oder Wellpappestreifen zwischen die Reihen. Morgens sitzen die Schnecken darunter und lassen sich leicht absammeln.



Korinandersamen

## ☞ *Bedeutung*

Koriander enthält in den grünen Blättern Vitamin C, in den Samen verschiedene ätherische Öle und Fettsäuren, die für den typischen Geruch und Geschmack, sowie für die Heilwirkungen verantwortlich sind.

## ☞ *Verwendung*

Verwendet wird Koriander als Küchenkraut, als Tee oder als Backgewürz.

In Europa und im nahen Osten spielen die Samen eine größere Rolle in der Küche. Angeröstet und zerkleinert kann man sie als Gewürz für Brot, Kleingebäck oder zu Kohl- und Hülsenfruchtgerichten geben. In Asien und Südamerika wird auch gern das grüne Kraut ähnlich wie Petersilie verwendet.

Als Tee wird Koriandersamen vor allem gegen Magen- und Darmbeschwerden eingesetzt.

Einer japanischen Studie zufolge soll er auch bei der Ausleitung von Schwermetallen aus dem Körper hilfreich sein.