

Serie
Nutzpflanzen
Datei

Pflanzenart

Wurzelpetersilie, *Petroselinum crispum*. Man unterscheidet die Wurzelpetersilie von der Blattpetersilie durch die stärker entwickelten 3–5 cm dicken, fleischigen Wurzeln, die sehr eiweiß-, mineralstoff- und vitaminreich sind.

Botanische Familie

Doldenblütler, *Apiaceae*

Kulturart

zwei- bis dreijähriges Kraut

Klima und Standort

sonnig bis halbschattig, feucht, nicht kahlfrösthgefährdet

Sorten

Halblange, glatte kegelförmige Rübe;
Lange glatte, schmale, lange Wurzel

Bodenansprüche

feuchte, durchlässige, humusreiche, sandige Lehmböden

Nährstoffansprüche

Mittelzehrer, verrotteten Kompost im Herbst und Frühjahr einarbeiten

Günstige Vorkulturen

Feldsalat passt als Vorkultur, da er fruchtfolgeneutral ist.

Günstige Nachkulturen

Kohlarten, Endivie

Pflanzung

SAATBAD mehrtägiges Einweichen der Samen in lauwarmen Wasser, zum Schluss eine Stunde in Humofix
AUSSAAT ab März ins Freiland
SAATTIEFE Samen doppelt so hoch wie Samendicke mit Erde bedecken
REIHENABSTÄNDE 15–20 cm; später vereinzeln auf 15–20 cm in der Reihe

Pflanz- und Pflegetipps

Der Samen geht langsam auf, er sollte zusammen mit einer Markiersaat wie Schnittsalat gesät werden. Petersilie verträgt keinen frisch aufgedüngten Boden. Am besten gedeiht sie auf reifem Kompost. Gedüngt wird mit Kompostwasser.



Wurzelpetersilie

Den Boden bedeckt man mit Comfrey-Blättern oder Gartenabfällen. Zur Pflege der Petersilie bewährten sich Spritzungen mit Brennnessel- oder schafgarbenhaltiger Brühe.

Erntetipps & Lagerung

Die Blätter können das ganze Jahr über in kleinen Mengen geschnitten werden. Man lässt die Wurzeln so lange wie möglich im Boden; denn im Herbst wachsen sie noch zu ansehnlicher Stärke heran. Geerntet werden kann bis zum Einsetzen des Bodenfrostes.

In ungünstigen Lagen gräbt man die Wurzeln aus, schneidet das Kraut bis auf die Herzblätter ab und steckt die Wurzeln in Sandkästen unter kleine Sandhügel, so dass sie sich nicht gegenseitig berühren, aber jeweils die Herzblätter herausschauen. Die Wurzeln schlagen im Lagerraum aus. So kann man auch frisches Grün nach Bedarf ernten.

Vermehrung

Einige Pflanzen lässt man zum Durchschossen kommen. Die Blüte setzt im Laufe des Sommers (Juni/Juli) ein. Die Samen reifen von August bis Oktober. Die reifen Dolden werden auf einem Tuch nachgetrocknet. Die trockensten

Samen lassen sich leicht heraus-schütteln oder -reiben.

KEIMFÄHIGKEIT zwei Jahre

Schädlinge & Krankheiten

RHIZOCTONIA (u. a. Bodenpilze) schlechtes Auflaufen, Welken der Keimlinge; *Abhilfe*: Steinmehl in den Boden, Überbrausen mit Schachtelhalmbrühe, späte Aussaat.

MÖHRENFLIEGE Fraßgänge und Maden; *Abhilfe*: Mulchen mit Zwiebel- und Lauchabfällen, Mischkultur, Spritzungen mit Zwiebelschalensud

NEMATODEN Kraut färbt sich braun oder rötlich, kleine Fadenwürmer saugen an den Wurzeln;

Abhilfe: Tagetes dazwischenpflanzen

WURZELLÄUSE Kümmerwuchs und Vergilben der Blätter im Sommer;

Abhilfe: Zerdrücken der Läuse, Bestäuben mit Steinmehl, Gießen mit Rainfarnbrühe

Verwendung

Das Kraut kann in kleinen Mengen das ganze Jahr über wie Blattpetersilie herangezogen werden. Die Wurzeln sind im Winter wertvolle Vitaminspender als Gemüse oder in Suppen. Sie stehen geschmacklich zwischen Sellerie und Pastinake.