

Sellerie

Knollensellerie = Wurzelsellerie

Wurzelgemüseart

Abstammung des Wortes aus dem griechischen: „selinon“ – in Griechenland wurden Sieger mit Sellerie bekränzt

Die Nymphe Kalypso versucht Odysseus mit einem Zaubertrank zu betören – Hauptbestandteil Sellerie

Aphrodisierend ;

Heutiger Sellerie aus Züchtungen in Italien – im 17. Jahrhundert

(Bitterstoffe weggezüchtet)

Informationen

- Aid – Was-wir-essen
- [MPI Züchtungsforschung](#)
- [Schweizer Infos](#)
- [Wikipedia](#)
- [Badische Küche](#)
- [Schrot & Korn](#)

# Knollensellerie

## *Apium graveolens* L. var. *rapaceum*

**Synonyme**

Zeller, Eppich, Äppich, Eppe, Epf, Schoppenkrud, Exte

**Geschichte**

Knollensellerie wird im Mittelmeergebiet seit mindestens 3000 Jahren kultiviert. Der botanische Artnamen bedeutet "stark riechend". Die Ägypter liebten den Sellerie so sehr, dass sie ihn den Toten sogar mit ins Grab legten. Die Griechen hingegen schmückten die Sieger von sportlichen Anlässen mit Sellerielaub.



Foto: © BLE, Thomas Stephan

**Besonderheiten**

Das zweijährige Doldengewächs besitzt einen sehr charakteristischen Geruch. Gegessen wird die fleischige, rundlich-rübenförmige Wurzel, seltener auch die Blätter.

**Standortbedingungen**

Sellerie wächst prinzipiell bei fast jedem Klima. Besonders gut gedeiht er allerdings dort, wo es im Sommer eher kühl und feucht ist. Der Boden sollte humus- und nährstoffreich sowie kalkhaltig und ausreichend feucht sein. Optimal sind schwere Lehmböden.

**Fruchtfolge und Mischkultur**

Da Sellerie nicht selbstverträglich ist, sollte eine Anbaupause von 4 Jahren eingehalten werden. Dies gilt auch für verwandte Arten wie Dill, Möhren oder Petersilie. Sellerie hat sich im Mischanbau mit Tomaten, Gurken, Blumenkohl sowie anderen Kohlarten bewährt.

Pflanzung	Ab Mitte Mai (nach den letzten Nachtfrösten)
Abstand	40 cm x 40 cm
Pflanztiefe	Jungpflanzen nur bis zum Wurzelhals in den Boden pflanzen

### **Düngung**

Sellerie hat einen relativ hohen Nährstoffbedarf. Daher sollte man einige Wochen vor der Pflanzung reichlich Kompost in den Boden einarbeiten. Zusätzlich empfiehlt sich eine Kopfdüngung in mehreren Gaben mit mineralischem Dünger oder Brennnesseljauche.

### **Pflege**

Um Austrocknung und Verunkrautung zu vermeiden, empfiehlt es sich, den Boden zu mulchen. Ein Anhäufeln fördert die Bewurzelung und wirkt sich somit positiv auf das Wachstum aus. Beim Hacken ist Vorsicht geboten: Sellerie hat viele oberflächennahe Wurzeln.

### **Schädlinge und Krankheiten**

Möhrenfliege, Nematoden, Sellerieflye, Wühlmäuse, Septoria, Schwarzfäule, Sklerotiniafäule

### **Ernte und Lagerung**

Mitte bis Ende Oktober erreicht der Knollensellerie seine volle Reife, was am Vergilben der äußersten Blätter erkennbar ist. Je besser die Knollen ausreifen, umso haltbarer sind sie im Winterquartier. Geerntet wird stets bei Trockenheit. Zu feuchtes Erntegut wird leicht von Pilzen und Bakterien befallen. Als Vorbereitung für die Lagerung sollte man die Erde grob abschütteln und Wurzeln sowie Laub bis auf die Herzblätter glatt abschneiden. In frostfreien Kellern können Sellerieknollen bis ins Frühjahr überwintern.



*Jörg Planer, Alfter*

Artikel erstellt: 13.08.2007

[http://www.waswiessen.de/hobbygaertner/kulturen\\_gemuese\\_knollensellerie.php](http://www.waswiessen.de/hobbygaertner/kulturen_gemuese_knollensellerie.php)

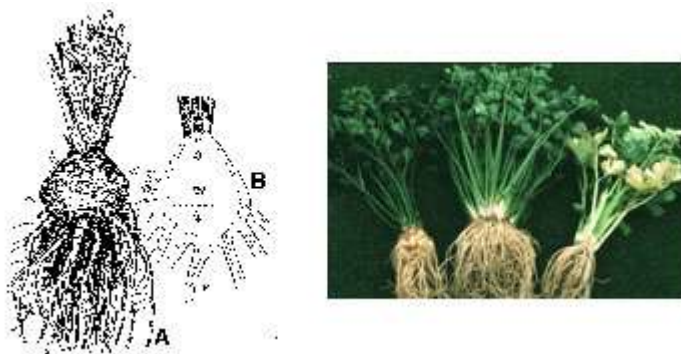
Quelle: <http://www.mpiz-koeln.mpg.de/oeffentlichkeitsarbeit/kulturpflanzen/Nutzpflanzen/Sellerie/index.html>

---

## **Apium graveolens L. var. rapaceum**

Familie der Doldengewächse (Apiaceae)

---



*links: A Knolle einer einjährigen Pflanze im Herbst B dieselbe längs durchgeschnitten (Sp: Spross, H: Hypokotyl, W: Wurzel, R: Rinde, K: Kambium, Ho: Holzkörper)*

*rechts: Bleich-, Schnitt- und Knollensellerie*

*Quelle: Becker J., Gemüsebau, Paul Parey Verlag 1956; Wolf-Garten*

---

- **Verbreitung:**  
Weltweit angebaut, besonders in Europa, Südwestasien, Sibirien, Nordafrika und Nordamerika. Braucht nährstoffreiche Böden und Feuchtigkeit.



*Herkunft (rot) Anbau (grün)*

- **Verwendung:**  
Knollen gekocht als Salat zubereitet, Blätter zum Würzen von Suppen, Soßen, Salaten.  
Die Knollen enthalten 7-8 % Kohlenhydrate, 0,3 % Fett, 1,5 % Eiweiß, ätherische Öle.
- **Erträge:**  
150-400 dt Knollen/ha
- **Kultivierung und Züchtung:**  
Der Kultursellerie stammt von der Sumpfsellerie (var. graveolens) ab, der sich im ganzen Mittelmeergebiet und im nördlichen Europa auf salzhaltigen Böden findet. Schon in frühgeschichtlicher Zeit wurde Sellerie bei den Ägyptern, Griechen und Römern vorwiegend zu kultischen Zwecken genutzt und im Mittelmeerraum zuerst kultiviert. Als Gemüsepflanze erlangte der Knollensellerie im Mittelalter Bedeutung. Durch Auslese und Kreuzung wurde eine Vergrößerung des Speicherkörpers, der zu je einem Drittel aus Hauptwurzel, Hypokotyl und Sprossachse besteht, erreicht.
- **Zuchtziele:**  
Wichtige Zuchtziele sind hoher Knollenertrag, Festigkeit der Knolle, guter Geschmack, Stoßfestigkeit, Resistenz gegen Pilzkrankheiten sowie geringe Neigung zum Hohlwerden und Schwarzkochen. Glatte Oberfläche und kleiner Laub- und Wurzelansatz sollen die Putzarbeit vermindern.

## Sellerie

### Beschreibung

Stangensellerie, Staudensellerie, Bleichsellerie, Apium graveolens var. dulce, celery, céleri à cotes, céleri-branche

Knollensellerie, Wurzelsellerie Apium graveolens var. rapaceum, celeriac, céleri-rave, céleri pomme.

Der Stangensellerie hat nur kleine Knollen und wächst hauptsächlich über der Erde. Der Knollensellerie bildet weissbraune Wurzeln. Frankreich, Deutschland und die Niederlande sind Hauptproduzenten. Rund 50% des Knollenselleries werden von der Industrie zu Essiggemüse verarbeitet.

### Geschichte

Die Ägypter liebten den Sellerie und legten ihn den Toten auch mit ins Grab als Wegzehrung. Die Griechen schmückten die Sieger von sportlichen Anlässen mit Sellerielaub. Hippokrates empfiehlt ihn gegen Nervosität.

### Vitamine (Stangen-)

A	0.483
D	0
E	0.54

### Mineralstoffe

Natrium	132
Kalium	344
Kalzium	80

K	0.019	Magnesium	12
B <sub>1</sub>	0.05	Phosphor	48
B <sub>2</sub>	0.08	Schwefel	15
Niacin	0.55	Chlor	180
B <sub>6</sub>	0.09	Eisen	0.5
Folsäure	0.007	Zink	0.11
Pantothensäure	0.43	Kupfer	0.12
Biotin	0.0001	Mangan	0.35
B <sub>12</sub>	0	Fluor	0.07
C	7	Jod	-

Nährstoffe	g pro 100 g
Kilojoule	64.5
Eiweiss	1.2
Fett	0.2
Kohlenhydrate	2.2
Ballaststoffe	2.6

#### Legende

g = Gramm mg = Milligramm = Tausendstel Gramm  
 µg = Mikrogramm = Tausendstel Milligramm  
 Wo nicht anders vermerkt gilt mg

Quelle: <http://www.mediatime.ch/gemuese/>



## Sellerie

aus Wikipedia, der freien

Wechseln zu: [Navigation](#), [Suche](#)



Enzyklopädie

Sellerie



Echter Sellerie (*Apium graveolens*)

### Systematik

- Klasse: [Dreifurchenpollen-Zweikeimblättrige](#) (Rosopsida)  
Unterklasse: [Asterähnliche](#) (Asteridae)  
Ordnung: [Doldenblütlerartige](#) (Apiales)  
Familie: [Doldenblütler](#) (Apiaceae)  
Unterfamilie: [Apioideae](#)  
Gattung: Sellerie

### Wissenschaftlicher Name

*Apium*

L.

**Sellerie** (*Apium*), auch **Eppich** genannt, ist eine Gattung in der Familie der Doldenblütler (Apiaceae) mit 30 Arten. Insbesondere der Echte Sellerie findet als Nutz- und Heilpflanze Verwendung.

## Inhaltsverzeichnis

[[Verbergen](#)]

- [1 Beschreibung](#)
- [2 Verbreitung](#)
- [3 Etymologie](#)
- [4 Arten \(Auswahl\)](#)
- [5 Literatur](#)

- [6 Einzelnachweise](#)
- [7 Weblinks](#)

## Beschreibung [Bearbeiten]

Sellerie sind [ein-](#) oder [zweijährige](#), [krautige Pflanzen](#). Die [Sprossachse](#) ist kahl, aufrecht, gezahnt und gerillt. Das [Wurzelsystem](#) besteht aus einer häufig verdickten [Pfahlwurzel](#) und dünnen Nebenwurzeln. Einige Arten bilden auch horizontal verlaufende [Rhizome](#) aus, aus denen dünne Wurzeln austreiben.

Die einfach gefiederten, wechselständigen [Laubblätter](#) sind gestielt mit häutchenartigen [Blattscheiden](#).

Die [Blütenstände](#) sind lose bis annähernd kompakte, wenigstrahlige [Dolden](#) aus wenigen [Einzelblüten](#). Sie sind für gewöhnlich kurz gestielt.

[Kelchzähne](#) fehlen. Die [Kronblätter](#) sind weiß oder grünlich-gelb. Sie sind eiförmig bis fast rund, mit verjüngter, eingeschnittener Spitze. Die [Griffel](#) sind kurz und unten konisch verdickt.

Die [Spaltfrüchte](#) sind kugelig oder ellipsoid und an beiden Enden abgerundet sowie seitlich eingedrückt. Sie sind deutlich 5-rippig. Die [Samen](#) sind flach.

Die [Chromosomenzahl](#) beträgt  $2n = 22$ .

## Verbreitung [Bearbeiten]

Die Gattung ist auf beiden Hemisphären in den in den [gemäßigten Breiten](#) verbreitet, hauptsächlich aber auf der Nordhalbkugel. In den [Tropen](#) wurden nur im Gebirge kleine Vorkommen gefunden.

## Etymologie [Bearbeiten]

Der Namen Sellerie ist aus dem [lombardischen](#) *selleri*, dem Plural zu *sellero* entlehnt. Dort stammt es über das [spätlateinisch](#) *selinum* von [griechisch](#) *sélīnon*, *σέλινον* ab.<sup>[1]</sup>

## Arten (Auswahl) [Bearbeiten]

Die Gattung Sellerie (*Apium*) ist Teil der Familie der Doldenblütler (Apiaceae) und wird in die Unterfamilie [Apioideae](#) gestellt. Molekulargenetische Untersuchungen aus dem Jahr 2000 ergaben jedoch, dass die Gattung wahrscheinlich nicht [monophyletisch](#) ist sondern mit den eng verwandten Gattungen [Berula](#) und [Neufraga](#) zusammengefasst werden müsste.<sup>[2]</sup>

Nach dem heutigen Stand zählen 30 Arten zur Gattung. Diese sind:





[Flutender Sellerie](#) (*Apium inundatum* Rchb. f.)



[Kriechender Sellerie](#) (*Apium repens* Lag.)

- [Apium andinum](#) Phil.
- [Apium angustilobum](#) Reiche
- [Apium annum](#) Short
- [Apium apioides](#) Reiche
- [Apium australe](#) Thouars
- [Apium bermejoi](#) L. Llorens
- [Apium butleri](#) S. Watson
- [Apium commersonii](#) DC.
- [Apium decumbens](#) Eckl. & Zeyh.
- [Apium divaricatum](#) Benth. & Hook. f. ex S. Watson
- [Apium echinatum](#) Benth. & Hook. f. ex S. Watson
- [Apium fernandezianum](#) Johow
- [Apium flexuosum](#) Phil.
- [Echter Sellerie](#) (*Apium graveolens* L.)
- [Apium humile](#) Reiche
- [Flutender Sellerie](#) (*Apium inundatum* Rchb. f.)
- [Apium laciniatum](#) (DC.) Urb.
- [Feinblättriger Sellerie](#) (*Apium leptophyllum* (Pers.) F. Muell. ex Benth.)
- [Apium ligula](#) Drude
- [Knotenblütiger Sellerie](#) (*Apium nodiflorum* (L.) Lag.)
- [Apium panul](#) Reiche
- [Apium patens](#) (Nutt. ex DC.) S. Watson
- [Apium peucedanoides](#) Reiche
- [Apium philippii](#) H. Wolff
- [Apium pimpinellifolium](#) Reiche
- [Apium popei](#) (Torr. & A. Gray) A. Gray
- [Apium prostratum](#) Vent.



- [Kriechender Sellerie](#) (*Apium repens* Lag.)
- [Apium sellowianum](#) H. Wolff
- [Apium ventricosum](#) H. Boissieu

## Literatur [\[Bearbeiten\]](#)

- She Menglan (余孟兰), Mark F. Watson: *Apium*. In: *Flora of China*. 14, S. 76 ([online](#) ; Stand: 17. Oktober 2008).
- E. Nasir: *Apium*. In: *Flora of Pakistan*. 20 ([online](#) ; Stand: 17. Oktober 2008).

## Einzelnachweise [\[Bearbeiten\]](#)

1. ↑ Friedrich Kluge: *Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache*. 24. Auflage. De Gruyter, Berlin 2002, [ISBN 978-3-11-017473-1](#), S. 841.
2. ↑ Stephen R. Downie, Mark F. Watson, Krzysztof Spalik, Deborah S. Katz-Downie: *Molecular systematics of Old World Apioideae (Apiaceae): relationships among some members of tribe Peucedaneae sensu lato, the placement of several island-endemic species, and resolution within the apioid superclade*. In: *Canadian Journal of Botany*. 78, 2000, S. 506–528 ([pdf](#)).

## Weblinks [\[Bearbeiten\]](#)



**Wiktionary: Sellerie** – Bedeutungserklärungen, Wortherkunft, Synonyme, Übersetzungen und Grammatik



**Commons: Sellerie** – Bilder, Videos und Audiodateien

- [Eintrag der Gattung bei Tropicos](#)
- [Eintrag im Jepson Flora Project](#)

Von „<http://de.wikipedia.org/wiki/Sellerie>“  
 Kategorie: [Doldenblütler](#)

[www.wikipedia.de](http://www.wikipedia.de)

**Sellerie** (botanisch: *Apium graveolens* L.) ist eine [Gemüse-](#) und [Gewürzpflanze](#) in der [Familie](#) der [Doldenblütler](#) (*Apiaceae*). Aufgrund seines Gehaltes an [ätherischen Ölen](#) ist Sellerie sowohl als Suppenbeilage (Blatt und/oder Knolle) als auch als gedünstetes oder roh geriebenes Gemüse (Knolle) verwendbar. Die Nutzung von Selleriesamen als Würzmittel dürfte aufgrund der sehr aufwendigen Saatgutproduktion eher selten sein. Sellerie kommt in zwei für den Anbau unterschiedlichen Wuchsformen vor

- Staudensellerie
- Knollensellerie

[\[bearbeiten\]](#)

## Weblinks

- [Küchenkunde: Sellerie](http://www.bad-bad.de/restaur/kuechenkunde/sellerie.htm) (<http://www.bad-bad.de/restaur/kuechenkunde/sellerie.htm>)

•

Badische Küchenkunde

**Leider wird Sellerie oft nur als Bestandteil des "Suppengrün" verwendet. Da er aber so viele Vorzüge hat, sollte ihm ein anderer Stellenwert auf der Speisekarte zukommen.**

**Der Knollensellerie wirkt entspannend und beruhigend. Unbestritten ist auch, dass er entwässernd und verdauungsfördernd wirkt. Roher Sellerie hat einen hohen Anteil ätherischer Öle und insulinähnlicher Hormone. Dadurch hat er eine anregende, stoffwechselfördernde Wirkung. Er ist reich an Mineralstoffen und Spurenelementen. Im Kühllager ist Sellerie fast fünf Monate haltbar. Dadurch ist er bis weit ins Frühjahr hinein**

erhältlich. Angeboten wird fast ausschließlich Freilandware.

Die Knollen werden unter fließendem Wasser abgebürstet, dann werden Kappe und Wurzelende abgeschnitten. Die braune Rinde wird abgeschält und holzige Teile herausgeschnitten. Je nach Verwendung wird er in Scheiben, Streifen oder Würfel geschnitten. Damit der Sellerie nicht braun wird, muss er mit Zitronensaft beträufelt und in leicht gesäuertem Wasser gegart werden. Er ist gar, wenn er sich mit einer Gabel leicht einstechen lässt.

In Deutschland werden 3 Sorten Sellerie angeboten:

#### **Knollensellerie (Wurzelsellerie)**

Er ist eine zweijährige Pflanze, bei der sich im ersten Jahr die Wurzel zu einer kugeligen, mehr oder weniger breit ausladenden Knolle mit einer dünnen, bräunlich Rinde entwickelt. Die gedünsteten Knollen können als Gemüse zubereitet werden. In Scheiben oder Würfel geschnitten ist Knollensellerie eine würzende Einlage von Suppen und Eintopfgerichten. Darüber hinaus eignet sich die Sellerieknolle vorzüglich für Rohkostsalate. So ist er immer Bestandteil des "Waldorfsalates". Die Blätter dienen zum Würzen von Soßen, Suppen und anderen Speisen.

#### **Stangensellerie (Bleich-, Stauden-, Stengel-, Stielsellerie)**

Auch der Stangensellerie ist wie der Knollensellerie eine zweijährige Pflanze, bildet aber nur ganz kleine, meist nur schwach ausgebildete Knollen. Die Pflanze wird 60-70 cm hoch und entwickelt Blätter mit bis 4 cm breiten Blattstielen. Die ganze Pflanze besteht aus mehreren solcher Blätter und kann 500 - 1000 g schwer werden. Die Ernte beginnt bei uns im Juli/August und dauert bis Anfang November. Im Gegensatz zu anderen Ländern ist in Deutschland Stangensellerie noch relativ unbekannt, doch allmählich lernen auch die deutschen Verbraucher den angenehm würzigen Geschmack kennen. Man verwendet die sehr kräftigen, fleischig verdickten Blattstiele für die Zubereitung. Die Stiele werden roh zu Salaten verarbeitet oder können als "Party-Snack" gefüllt mit Edelpilzcrème, Frisch- oder Weichkäse gereicht werden. Gedünsteter Stangensellerie als Gemüsebeilage ist für den Gourmet ein wahrer Genuss. Aufgrund ihres Gehaltes an ätherischen Ölen eignen sich die Blätter (frisch oder getrocknet) zum Würzen von Speisen und Suppen.

#### **Schnittsellerie**

Eine Würzpflanze, deren breitfiedrige, glänzende Blätter wie Petersilie verwendet werden. Die Sellerieblätter werden feingehackt in Suppen, Soßen, Salaten, Gemüse- und Fischgerichten beigegeben. Sie lassen sich gut mit Petersilie und Schnittlauch kombinieren. Getrocknet bewahren sie bei entsprechender Aufbewahrung über viele Monate ihr arteigenes Aroma.

**Typisch badisch:**  
[Selleriecremesuppe](#)

*Siehe auch:* [Liste der Küchenkräuter und Gewürze](#)

**Lit. Schule und Beratung – Heft 7/2004; S. III-11-12**



**Der Sellerie**

*(Apium graveolens var. dulce, Umbelliferae, Knollen-, Wurzelsellerie, Bleich-, Stangen-, Stauden-, Stichsellerie)*

Es heißt, dass in Schuhe gestreute Selleriesamen zum Fliegen befähigen. Ich habe es probiert, wie ich gern Hausmittelchen teste. Nun, nichts ist geschehen, außer dass mir die Füße am Abend wehgetan haben, weil die kleinen Samen fürchterlich drückten.

Und damit nun niemand gänzlich abhebt, noch eine schlechte Nachricht gleich vorneweg: Als Potenzmittel soll er gar nicht so tauglich sein, wie häufig geschrieben und nicht weniger häufig erhofft wird (auch Kalypso hoffte vergebens!). Die Inhaltsstoffe, die eine solche "steigernde" Wirkung begünstigen könnten, sind in so geringen Konzentrationen vorhanden, dass man darüber nicht einmal sprechen muss. Wohl aber soll der Geruch des frischen Selleries sexuelle Gelüste erwecken. Demnach verleihe ein recht hoher Konsum von rohem Sellerie - ob das gesund ist wird nicht erwähnt - der verkonsumierenden Person einen unwiderstehlichen, wunderbaren Duft. Nun aber der dritte Wermutstropfen: Mengenangaben fehlten gänzlich bei dieser Information.

Auch wenn das mit der aphrodisierenden Wirkung nicht so ganz hinhaut, Sellerie kann durchaus Wirkung zeigen und kommt deshalb auch in der Naturmedizin zum Einsatz - beispielsweise um den Gallen- und Speichelfluss anzuregen und um die Verdauung zu fördern. Die Römer schätzten den Sellerie hingegen aus kulinarischen Gründen, züchteten Varietäten und entbitterten diese. Letztendlich hielt das Gemüse im 17. Jahrhundert auch in unsere Küchen, Töpfe und Leiber Einzug.

Gleich Möhre oder Pastinake gehört Sellerie zur Familie der Doldengewächse und ist ebenfalls zweijährig. Hervorgegangen ist er aus dem Wildsellerie - auch *Eppich*, *Schoppenkraut*, *Zellerie* oder *Zellerich* genannt. Die Wildform gedeiht noch heute - allerdings ist sie wesentlich kleiner und zarter - an feucht-salzigen Orten. Deswegen wohl auch die unter Gartenbesitzern verbreitete Sitte, dem Sellerie reichlich Salz um die Wurzeln zu streuen. Mittlerweile wurden aus dem Wildsellerie die drei uns bekannten Arten gezüchtet: Knollensellerie, Bleichsellerie (auch Stauden-, Stiel- oder Stengelsellerie genannt) und Schnittsellerie. Der Anbau erfolgt weltweit, insbesondere jedoch in Europa, Südwestasien, Sibirien, Nordafrika und Nordamerika.

Der Knollensellerie bildet als Einziger eine dicke bräunliche Knolle, die halb aus dem Erdreich hervorschaut. In der Küche können die Knollen roh, gekocht oder gebraten, als Salat, Suppenbeilage oder Gemüse Verwendung finden. Ein kulinarischer Geheimtipp sind bissfest gegarte Selleriescheiben, paniert und mit Käse bestreut und in heißem Öl goldgelb gebacken.

Der Bleich-, Stauden- oder Stangensellerie bildet keine bzw. nur schwach ausgeprägte Knollen. Seine Stiele - ihre Farbe reicht von verschiedenen Grünschattierungen bis weiß - werden roh als Salat oder gedünstet als Gemüse verwendet. Schön bleich sollten sie schon immer sein, die Selleriestangen. Deshalb wurden die oberirdisch wachsenden Stängel früher zum Schutz vor direkter Sonneneinstrahlung mit Erde, Stroh- oder Bastmatten abgedeckt. Heute sind jedoch neu gezüchtete Sorten im Handel, die ein solches Bleichverfahren nicht mehr erforderlich machen. Stangensellerie ist übrigens nicht nur als Gemüse interessant. Auch seine Samen kommen in der Küche zum Einsatz. Sie entwickeln sich im zweiten Jahr aus den weißen Blütendolden der Pflanze. Verwendung finden sie - getrocknet und gemahlen - als Gewürz, vor allem als Bestandteil des Selleriesalzes. In der Küche verwenden lassen sich natürlich auch die Blätter. Sie eignen sich zum Verfeinern von Suppen, Soßen und Gemüsebrühen.

Schnittsellerie bildet feine, besonders aromatische Blätter und gleich dem Stangensellerie keine Knolle. In der Verwendung entspricht er der Petersilie. Schnittsellerie verleiht Eintöpfen den letzten Pfiff. Im Garten hält er, neben Kohl gepflanzt, die Raupen fern.

Typisch für die Selleriepflanzen sind die dunkelgrünen, glänzenden, gefiederten und nicht behaarten Blätter. Beim Betrachten eines Exemplars liegt die Vermutung nahe, dass die ganze Pflanze vor Gesundheit nur so strotzen würde. Diesen Umstand und seinem aromatischen Geruch verdankt der Sellerie dann wohl auch seine frühzeitige Nutzung als Heil- oder Kultpflanze. So war zum Beispiel die Mumie des Kennt (etwa 1000 vor Christus) mit einer Girlande aus Blüten und Blättern des Selleries sowie blauen Lotusblüten geschmückt worden, und es zierten Sellerie- anstatt Lorbeerkränze das Haupt des Siegers bei den Nemeischen Spielen. In Homers Odyssee war Sellerie gar das Lieblingsgemüse der Kalypso.

Heide Haßkerl

<http://www.schrotundkorn.de/2000/sk0003e7.htm>

<http://www.familie-im-web.de/familie/rezepte/produktwissen/sellerie.html>