



Topfkräuter

Lieferländer

Der Markt wird ganzjährig mit Topfkräutern, im Sommer auch mit geschnittenen, gebündelten Kräutern aus deutschem Anbau versorgt. Ergänzt wird das Angebot durch Topfkräuter aus Italien und den Niederlanden. In den Wintermonaten liefern Israel, Marokko, Spanien und die Türkei geschnittene und gebündelte Kräuter.

Das Angebot wird ganz wesentlich von der Nachfrage nach Basilikum, mit großem Abstand gefolgt von Schnittlauch und Petersilie, geprägt. Ergänzt wird dieses Standardsortiment durch eine große Artenvielfalt an Würz- und Duftkräutern wie Bärlauch, Bohnenkraut, Dill, Estragon, Kerbel, Koriander, Lavendel, Melisse, Minze, Oregano, Rosmarin, Salbei, Thymian, Tripmadam etc.

Qualität

Keine Fäulnis

Bei Topfkräutern sorgfältig prüfen, ob sich im Innern der Pflanzen keine Fäulnis- oder Schimmelnester befinden.

Keine trockenen Blatt- oder Triebspitzen

Trockene Blatt- oder Triebspitzen sind nicht nur ein Zeichen von Wassermangel, sondern werden oft von Pilzen hervorgerufen. Ein Mangel, der die Pflanze schnell zum Absterben bringt.

Nicht nass sprühen

Topfkräuter mögen es nicht, wenn sie nass gesprüht werden. Auf nassen Blättern können sich schnell Fäulnis- und Schimmelpilze entwickeln. Gelegentliches Gießen pflegt die Pflanzen am besten.

Kräuter - in Kürze

- » Kräuter geben Duft und Würze – auf, dass man die Salzzugabe kürze!
- » Hauptlieferländer: Deutschland, Italien, Spanien, Niederlande, Israel, Ägypten, Marokko, Türkei.
- » Wichtige Inhaltsstoffe: ätherische Öle sind appetitanregend und verdauungsfördernd.



glatte Petersilie

- » Kräuter werden kurz vor oder während der Blüte geerntet und frisch verwendet oder – je nach Art – getrocknet, tiefgekühlt, in Öl, Essig oder Salz konserviert.
- » Einkaufstipps: Nur frische, leuchtende, duftende Kräuter; keine trockenen Blattränder oder Triebspitzen.
- » Lagerung: Frische Kräuter im Kühlschrank in einen Folienbeutel eingehüllt mehrere Tage. Getrocknete Kräuter: kühl, dunkel, luftdicht verschlossen.

Impressum

Herausgeberin

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
Präsident: Dr. Hanns-Christoph Eiden
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn
Telefon: 0228 6845-0
www.ble.de | www.landwirtschaft.de



Redaktion

Hans-Georg Levin, Referat 413, BZL in der BLE

Kontakt

Telefon: 0228 6845-3336
E-Mail: qualitaetskontrolle@ble.de
www.ble.de/qualitaetskontrolle

Druck

Kern GmbH, In der Kolling 120, 66450 Bexbach

Bildnachweis:

© stock.adobe.com: Carmen Steiner (Titel), IrisArt (S. 2), Taigi (S. 3), Swetlana Wall (S. 4) Jackin (S. 5), Thin-Man (S. 6)

Stand: Januar 2022



Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung

Petersilie, Dill, Schnittlauch

Produktinformation



Petersilie

Petersilie (*Petroselinum crispum* (Mill.) Nyman ex A. W. Hill) ist eine frostharte, zweijährige Pflanze, die im ersten Jahr eine Blattrosette bildet und im zweiten Jahr mit weißen Blüten in Doppeldolden blüht.

Heimat

Die Petersilie stammt aus dem Mittelmeerraum, die Römer brachten sie nach West- und Mitteleuropa. Schon im Mittelalter als Heilpflanze und Küchengewürz bekannt, ist sie bei uns heute das meistverwendete Küchenkraut.

Vielfalt

Bei der Petersilie wird zwischen Blatt- und Wurzelpetersilie unterschieden. Die Sorten der Blattpetersilie haben entweder krause Blätter (var. *crispum*) oder glatte Blätter (var. *neapolitanum* = Italienische Petersilie). Letztere ist aromatischer und intensiver im Geschmack, aber weniger lange haltbar. Die Wurzelpetersilie (var. *tuberosum*) wird wegen ihrer fleischigen Speicherwurzel kultiviert, wenngleich auch ihre Blätter essbar sind.

Verwendung

Petersilie verwendet man am besten frisch, durch Trocknen oder Erhitzen verliert sie viel Aroma und die attraktive grüne Farbe. Sie ist gut mit anderen Kräutern kombinierbar und würzt Suppen, Soßen, Marinaden, Salate, Gemüse-, Kartoffel-, Eierspeisen und diverse Fleisch- und Fischgerichte. Ihre hohen Gehalte an Vitaminen, Mineralstoffen, Spurenelementen und ätherischem Öl machen sie zu einem



Krause Petersilie

äußerst gesunden Würzkräut. Sie wirkt blutreinigend, schleimlösend, harntreibend, gegen Mundgeruch, regt Appetit und Verdauung an und hilft – äußerlich angewendet – bei Insektenstichen.

Dill

Dill (*Anethum graveolens* L. var. *hortorum* Alef.) ist eine einjährige, bis 1,5 m hohe Pflanze mit zarten, mehrfach gefiederten, frischgrünen Blättern. Die winzigen gelben Blüten, in großen Dolden zusammenstehend, erscheinen von Juli bis August.

Heimat

Heimat des Dills sind der östliche Mittelmeerraum und Vorderasien, wo er seit dem Altertum als Gewürz- und Heilpflanze verwendet wird. Die ältesten Funde stammen aus der Zeit um 3.000 v. Chr. aus Mesopotamien.

Vielfalt

Dill liefert zwei unterschiedliche Gewürze: einerseits das frische Kraut, andererseits die getrockneten Früchte (fälschlich „Dillsamen“ genannt). Der Geschmack ist süß, aromatisch, etwas anisartig, kümmelähnlich. Die zarten Triebspitzen sind am aromatischten und schmecken viel süßer als die Früchte.



Dillblüten

Geerntet wird kurz vor der Blüte, da die Blätter dann die stärkste Würzkraft aufweisen.

Verwendung

Dill sollte niemals mitgekocht werden, da Erhitzen das Aroma zerstört. Getrocknete Dillspitzen sind weniger aromatisch als das frische Blatt. Dill ist das traditionelle Gewürz für Einlegegurken („Gurkenkraut“), dafür wird das Kraut mit beginnender Blüte geschnitten. Er eignet sich gut für Salate, Soßen, Fisch- und Schalentiergerichte, Gemüsekonserven, auf Butter- oder Quarkbrot und gibt Kräuterbutter und Kräuternessig ein apartes Aroma. Als Heilpflanze wirkt Dill milchfördernd, harntreibend, magenstärkend, gegen Blähungen und bei Appetit- und Schlaflosigkeit.

Schnittlauch

Schnittlauch (*Allium schoenoprasum* L.) ist eine bis 30 cm hohe, winterharte Staude, die schon zeitig im Frühjahr ihre runden, hohlen Blätter treibt. Sehr dekorativ sind die ab Mai erscheinenden, purpurrosafarbenen Blütenbälle, die ebenfalls essbar sind.

Heimat

Schnittlauch stammt wahrscheinlich aus Zentralasien, kommt aber heute praktisch in ganz Europa

verwildert vor. Natürliche Bestände findet man in Hochgebirgen in Europa, Asien und Nordamerika.

Vielfalt

Es gibt Sorten unterschiedlicher Wuchshöhe und Blattdicke. Geerntet werden die oberirdischen Röhrenblätter, die ständig nachwachsen. Über kleine Tochterzwiebeln bilden sich mit der Zeit Horste. Geruch und Geschmack ähneln der Zwiebel, sind aber viel zarter und feiner. Alternativ können auch Schnittknoblauch (*Allium tuberosum* Rottler ex Spreng.) oder Bärlauch (*Allium ursinum* L.) verwendet werden, die allerdings eine milde Knoblauchnote mitbringen.

Verwendung

Schnittlauch schmeckt am besten frisch, da er getrocknet viel Aroma verliert, er kann auch eingefroren werden. Fein geschnitten würzt er Suppen, Soßen, Salate, Eigerichte, Huhn, Fisch, Quark, Frischkäse oder ein einfaches Butterbrot. Er ist mit Kerbel, Estragon und Petersilie Bestandteil der *fines herbes* in der französischen Küche. Schnittlauch regt Appetit und Verdauung an, wirkt blutreinigend, harntreibend und durch die enthaltenen Lauchöle schleimlösend und antibakteriell.



Schnittlauch