

# Wurzelpetersilie



Wurzelpetersilie auf einem Markt in Budapest

Die **Wurzelpetersilie** (*Petroselinum crispum* subsp. *tuberosum*), auch Knollenpetersilie oder Petersilienwurzel genannt; in Österreich auch Peterwurz, ist eine Unterart der Petersilie (*Petroselinum crispum*) mit verdickter, länglich, spitz zulaufender Rübe. Sie gehört zur botanischen Familie der Doldenblütler (Apiaceae).

## 1 Beschreibung

Die Wurzelpetersilie ist eine zweijährige und frostharte krautige Pflanze. Die Blätter der Wurzelpetersilie sind der glatten Schnitt-Petersilie sehr ähnlich, werden jedoch größer. Die Petersilienwurzel ist weiß mit brauner quer verlaufender Ringelung und weißem Fleisch. Sie ähnelt stark der Wurzel der Pastinake, ist jedoch im Schnitt ein kleines bisschen dünner. Der Samen hat ein Tausendkorngewicht von 1,3 bis 3,0 Gramm und ist bei guter Lagerung ein bis drei Jahre haltbar.<sup>[1]</sup>

## 2 Herkunft und Geschichte

Die Wurzelpetersilie wurde ursprünglich hauptsächlich im gemäßigten Klima von Mittel- und Nordeuropa angebaut. Heute wird sie weltweit im Freiland oder im Gewächshaus gezogen.

## 3 Anbau und Ernte

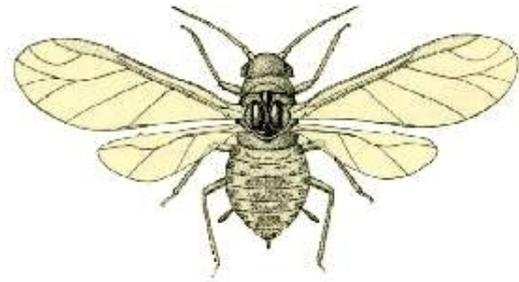
Am besten sind lockere und durchlässige Böden, auch der Ernte wegen. Ausgesät wird im März und April.

Für das wärmere Klima im Mittelmeerraum ist die Aussaat im Oktober erfolversprechender.<sup>[2]</sup> Die Kornanzahl liegt bei ca. 350 Korn/g.<sup>[3]</sup> Von Aussaat bis Keimung vergehen 15–20 Tage. Wurzelpetersilie keimt langsam und eher unregelmäßig. Beginnt das Wurzelwachstum, benötigt die Kultur deutlich mehr Wasser.

## 4 Lagerung

Ungewaschen können die Wurzeln gut und lange wie Karotten unter 2 °C gelagert werden; bei höheren Temperaturen werden sie schwammig.<sup>[4]</sup> Gewaschen halten sie etwa drei Wochen, in feuchtem Sand eingelegt bis zu sechs Monate.<sup>[5]</sup>

## 5 Krankheiten und Schädlinge



Gierschblattlaus

Wurzelpetersilie wird am meisten von der Gierschblattlaus (*Cavariella aegopodii*) auf den Blättern befallen, die die Blattaktivität stören und Viren übertragen können. Durch die Möhrenfliege, die jedes Jahr zwei bis drei Generationen entwickelt, wird die Rübe der Wurzelpetersilie befallen. Die Maden der Wurzelfliege fressen dabei rostbraune Fraßgänge. Die Pilze *Septoria*, *Alternaria* und Echter Mehltau bilden Flecken auf dem Blatt. Durch die so verringerte Blattfläche werden weniger Zucker und Stärke in die Wurzeln eingelagert, was schließlich den Ertrag mindert. Seltener sind auch im Boden lebende Wurzel nematoden zu finden, die Verdickungen an den Seitenwurzeln verursachen und damit die Wasseraufnahme hemmen. Auch dadurch wachsen die Rüben weniger.<sup>[6][7][8]</sup>

## 6 Nutzung

### 6.1 Verwendung in der Küche



*Petersilienwurzel, gewaschen*

Wurzelpetersilie hat einen intensiven, leicht süßlichen Geschmack, ähnlich dem der Pastinake, doch kräftiger. Er ähnelt auch dem von Knollensellerie. Sie wird häufig zum Würzen von Suppen und Gemüseintöpfen verwendet und als Bestandteil des Suppengrüns. Sie kann auch zu Cremesuppen verarbeitet werden. Geraffelt ist Wurzelpetersilie für Rohkostsalate geeignet.

### 6.2 Inhaltsstoffe

Pro 100 g Frischgewicht der Wurzel sind 88 % Wasser, 2,8 g Eiweiß, 0,6 g Fett, 2,3 g Kohlenhydrate, 20 kcal Energie, 39 mg Kalzium, 12 mg Natrium, 0,85 mg Eisen und 41 mg Vitamin C enthalten.<sup>[9]</sup>

## 7 Quellen

### 7.1 Einzelnachweise

- [1] Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft: *Merkblätter*. Abgerufen am 11. August 2013.
- [2] S. A. Petropoulos, Effect of sowing date and cultivar on yield and quality of turnip-rooted parsley (*Petroselinum crispum* ssp. *tuberosum*), *Journal of Food, Agriculture & Environment*, Vol. 3 No. 2, 2005, S. 205–207
- [3] M. Baladou et al., Persil racine Detail de Culture, aus: <http://www.legumes.ch/>, OCVCM, 2004
- [4] Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, *Merkblätter - Petersilie und Pastinake*, 2005
- [5] Merkblatt: *Wurzelpetersilie und Pastinake (PDF)*. In: *LfL - Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft*. Abgerufen am 10. Oktober 2013 (PDF; 257 kB).
- [6] R. Theiler et al., *Fruchtfolge im Freiland-Gemüsebau*, Agroscope FAW Wädenswil, 2005
- [7] G. Crüger: *Pflanzenschutz im Gemüsebau*, 3. neu bearbeitete Auflage, ISBN 3-8001-5135-9, 1991, S. 101–103.
- [8] E. Meyer et al.: *Taschenbuch des Pflanzenarztes*, 45. neu bearbeitete Folge, Landwirtschaftsverlag GmbH Münster-Hiltrup, 1996, S. 156–157
- [9] K. Herrmann: *Inhaltsstoffe von Obst und Gemüse*, Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart, 2001

## 8 Text- und Bildquellen, Autoren und Lizenzen

### 8.1 Text

- **Wurzelpetersilie** *Quelle:* <http://de.wikipedia.org/wiki/Wurzelpetersilie?oldid=125530864> *Autoren:* Rainer Zenz, Andim, Carstor, Goldlocki, Nicor, PAPPL, Achim Raschka, BotBln, HV, Peter Weller, Frank C. Müller, Furfur, Zollernalb, Agathenon, RLJ, Regi51, Succu, Inkowik, Pilsken, Ipgehtnicht, Xqbot, Pocci, Rr2000, Jivee Blau, MorbZ-Bot, Kalorie, Mede, Llonniznarf, Dr.Haus, GlücklichesLeben, Trannyl, A\*-search, Pinguin55 und Anonyme: 22

### 8.2 Bilder

- **Datei:Cavariella\_aegopodii\_from\_CSIRO.jpg** *Quelle:* [http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/3/31/Cavariella\\_aegopodii\\_from\\_CSIRO.jpg](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/3/31/Cavariella_aegopodii_from_CSIRO.jpg) *Lizenz:* Public domain *Autoren:* CSIRO [1] *Originalkünstler:* Unbekannt
- **Datei:Petersilienwurzel\_fcm.jpg** *Quelle:* [http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/6/65/Petersilienwurzel\\_fcm.jpg](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/6/65/Petersilienwurzel_fcm.jpg) *Lizenz:* CC-BY-SA-3.0 *Autoren:* Eigenes Werk *Originalkünstler:* Fotografie: Frank C. Müller, Baden-Baden
- **Datei:Petroselinum\_crispum\_var.\_tuberosum.jpg** *Quelle:* [http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/b/ba/Petroselinum\\_crispum\\_var.\\_tuberosum.jpg](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/b/ba/Petroselinum_crispum_var._tuberosum.jpg) *Lizenz:* CC-BY-SA-3.0 *Autoren:* Eigenes Werk *Originalkünstler:* Yelkrokoyade

### 8.3 Inhaltslizenz

- Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0