

KNOLLEN - SELLERIE

Wissenschaftlicher Name: *Apium graveolens* var. *rapaceum*

Pflanzenfamilie: Doldenblütengewächse (*Apiaceae*)

Weitere Namen: Wurzelsellerie, Eppich, Bauernkaviar.

Herkunft: Der Ursprung unseres Selleries ist der von Europa, Mittelmeerraum, Westasien bis Vorderindien, Nord- und Südafrika und bis Südamerika weit verbreitete Wilde (Echte) Sellerie *Apium graveolens* var. *graveolens*. Um etwa 1000 v. Chr. wurde Sellerie in Ägypten als Heil- und Zierpflanze genutzt. In Griechenland wurden die Blätter mit ihrem starken Duft als Schmuck bei Totenfeiern verwendet; sie waren Symbole der Trauer, später dann des Sieges und Glücks. Im 1. Jh. n. Chr. wurde in Italien bereits zwischen wildwachsendem und kultiviertem Sellerie unterschieden. Aus Deutschland liegt die erste Meldung über ein Gewächs *Apium* aus dem Jahr 794 vor, das vermutlich als Heilpflanze verwendet wurde. Erst ab dem 17. Jahrhundert fand Sellerie als Gemüsepflanze eine größere Verbreitung. Die 3 heute bekannten Varietäten werden als Gewürz-, Gemüse- und Salatpflanzen beschrieben:

Kultur: Sellerie ist bei uns eine 2-jährige Pflanze, die im ersten Jahr eine Rosette von Blättern und im zweiten Jahr nach der Kälteeinwirkung im Winter die Blüten entwickelt. Sellerie wird vorgetrieben und die Jungpflanzen dann ins Freiland gesetzt. Bis zum Schließen des Bestandes wird zur Bodenlockerung und Unkrautbeseitigung gehackt. Gute Erträge bringt Sellerie nur bei guter Wasserversorgung. Während des Massenwachstums zwischen Juli und Mitte September sollte deshalb bewässert werden. Die Ernte beginnt im August, für Bundware früher (je nach Knollendurchmesser, mindestens ein solcher von 3 cm). Zur Einlagerung wird Sellerie dann Mitte bis Ende Oktober geerntet.

Eine Kultur in Gewächshäusern ist möglich. Erste Sätze gelangen im Jänner zur Aussaat, gepflanzt wird dann Mitte März und geerntet ab Ende Mai mit 3 bis 4 Folgesätzen im 2- bis 3-wöchigen Abstand. Im Gewächshaus wird in erster Linie Bundware (Knollensellerie mit kleiner Knolle und Laub) produziert.

Düngung: Reichliche organische Düngung wirkt ertragsfördernd. Der Stickstoffbedarf liegt bei 2kg/100m². Ein frühes hohes Stickstoff-Angebot fördert allerdings das Blattwachstum auf Kosten des Knollenwachstums. Es werden daher zur Pflanzbettvorbereitung nur 0,7kg/100m² gegeben. Die Restmenge wird in 1 bis 2 Kopfdüngungen, Anfang Juli und Mitte August, gegeben.

Beschreibung: Im gemäßigten Klima ist Sellerie eine zweijährige Pflanze, die im 1. Jahr eine Rosette mit breiten, dickstieligen Fiederblättern ausbildet. Die Fiederblätter sind handförmig geteilt. Nach der Ausbildung von 3-4 Laubblättern setzt ein verstärktes Dickenwachstum des basalen Teiles der Primärwurzel ein, die zusammen mit dem Hypokotyl und dem basalen Teil des Sprosses eine oben kugelförmige und nach unten konisch auslaufende Sprossrübe bildet, unsere Sellerieknolle (mit schwammigem weißem Gewebe). Die generative Entwicklung wird bereits bei Temperaturen von 4 bis 14°C ausgelöst. Zeitig ins Freiland gepflanzt Sellerie ist daher schoßgefährdet. Im Verlauf des Schossens bildet der Sellerie einen ca. 1m hohen Blütenstand mit Doppeldolden. In diesen sitzen kleine, zwittrige, aber auch eingeschlechtliche, Blüten mit weißen Blütenblättern. Sellerie ist ein Fremdbestäuber (durch Insekten). Aus dem unterständigen Fruchtknoten entwickeln sich Spaltfrüchte mit 2 Teilfrüchten, die ätherisches Öl enthalten, das den frischen Samen den typischen Geruch verleiht.

Wichtigste Inhaltsstoffe: ätherische Öle (z. B. Apiin,...), Eisen, Kalzium, Provitamin A, Vitamine E, B₁, B₂, B₁₂, C.

Sorten, Varietäten, Formen: Die Selleriezüchtung ist bestrebt bei Sellerie Weißfleischigkeit und Krankheitsresistenz zu erzielen. Ältere Sorten verfärben sich beim Blanchieren grau bis schwarz (das sogenannte „Schwarzkochen“, ein Oxydationsvorgang Sellerieöl - Luftsauerstoff), neuere Sorten bleiben weiß.

Sorten ohne Neigung zum Schwarzwerden sind z. B.: „Alba“, „Dolvi“, „Invictus“, „Mars“, „Monarch“ (die Hauptanbausorte), „Ofir“, „Regent“,...

Schoßfeste Sorten sind z. B.: „Invictus“, „Oderdorfer“, „Volltreffer“,...

Optimale Lagerbedingung: Die Knollen sollten ungewaschen und unverletzt eingelagert werden. Für den Hausgartenbereich ist die Lagerung in Sandmieten möglich. Die optimale Lagertemperatur beträgt 0°C bei einer rel. Luftfeuchtigkeit von 95 - 98 %. Dann ist Knollensellerie bis zu 6 Monat lagerfähig.

Pflanzenschutz: Bei der Kultur von Sellerie kann es immer wieder zu Problemen mit der Septoria-Blattfleckenkrankheit, dem SELLERIESCHORF und der Sellerieflye kommen.

Hinweise: Nicht zusammen mit anderen Gemüsen oder Obst lagern, die Äthylen abgeben.

Verwendung: Roh zu Salaten, gekochte Knollen als Gemüse. In Scheiben, Stifte oder Würfel geschnitten als würzende Einlagen in Suppen oder Eintopfgerichte, panierte Scheiben in Fett gebacken. Mit anderen Wurzelgemüsen („Suppengrün“) zur Zubereitung von Suppen. Knollensellerie wird auch in der Konservenindustrie verarbeitet (Selleriesalat, Selleriesaft,...), es gibt aber auch Trockengemüsemischungen mit Sellerie, Sellerieknollen- und Sellerieschalenspulver sowie Sellerieknollengries zur Herstellung von Fertigsuppen und Fleischspeisen. Die ätherischen Öle (gewonnen aus Knollen, Blättern und Samen) finden auch in Gewürzsaucen und zur Herstellung von Likören Verwendung.

