

## **Gewöhnlicher Pastinak (*Pastinaca sativa*)**

Familie: Doldenblütengewächse (*Apiaceae*)

Wildgemüse - Kulturpflanze (Gemüse) - Heilpflanze - Insektenbestäubung - Lehmzeiger



**Pflanzenmerkmale:** Die Pflanze wird zwischen 30 und 125 cm hoch. Der aufrechte Stängel ist kantig, gefurcht und im oberen Teil verzweigt. Die Blätter sind wechselständig und glänzen auf den Oberseiten. Sie sind einfach gefiedert mit 3 bis 7 Fiederpaaren und einer 3-lappigen Endfieder. Der Blattrand ist unregelmäßig gekerbt.

Die Blüten sind gelb und in Doppeldolden angeordnet. Die seitlichen Dolden überragen die Enddolden; die Seitendolden sind ungleich lang gestielt. Die kleinen Blüten sind zwittrig mit unterständigem Fruchtknoten, die Hüllblätter fehlen (fallen früh ab).

Die Früchte sind breit elliptisch und stark zusammengedrückt, etwa 5-7 mm lang und breit geflügelt.

**Lebensdauer:** zweijährig.

**Blütezeit:** Juli bis September.

**Standort:** Wiesen, Wegränder, Böschungen, Schuttfluren; auf Lehmböden.

**Vorkommen:** allgemein verbreitet.

**Verwendung:** Verwendung finden die rübenförmigen fleischigen Wurzeln (0,8 bis 1,5 kg schwer). Der Geschmack der Wurzeln ist dem der Karotten ähnlich. Ganz frische Wurzeln

und Triebe verwendet man auch zum Würzen. Bei wildem Pastinak kann der bittere Geschmack der Wurzeln durch Abkochen mit Salzwasser gemildert werden. Als Heilpflanze gegen Magenschmerzen, Schlaflosigkeit und Fieber (als Teeaufguss). Früher auch als Kaffee-Ersatz. Pastinaken können gedämpft, gekocht, püriert, gezuckert zubereitet werden.

**Bemerkungen:** In einigen Kultursorten als Gemüse angebaut. Der Geschmack der Wurzeln der Kultursorten ist süßlicher als der von Karotten. Die Wurzeln werden im Herbst des ersten Standjahres oder im darauf folgenden Frühjahr geerntet. Pastinak war bis ins 18. Jh. eine allgemein angebaute Kulturpflanze, besonders bis zur Einführung der Kartoffel und Karotte. Pastinaken werden roh als Salat oder gekocht wie Karotten zubereitet (zum Suppengrün, Wurzelgemüse). In England werden Pastinaken zu Mehl vermahlen und daraus pikante Kuchen gebacken. Die Verarbeitungsindustrie trocknet die Wurzeln zu Würze für Suppen, Mischgemüse, Babynahrung. Aus Pastinaken wird auch Wein hergestellt. Weiters werden sie noch als Viehfutter verwendet.