

**Petersilie**  
(*Petroselinum crispum*)

**Synonyme:**

Bittersilche, Gartenpetersilie, Gartenteppich, Peterchen  
Peterlein, Peterling, Petersihjlien, Petersillig, Suppenkraut

**Beschreibung:**

Petersilie ist eine 2-jährige, ausdauernde Pflanze. Sie bildet im ersten Jahr eine grundständige Blattrosette, die im 2. Jahr einen verzweigten, beblätterten Stengel treibt. Die Laubblätter sind mehrfach-dreizählig geteilt und auf der Oberseite glänzend. Die Blütendolden sind lang gestielt und bestehen aus 10 bis 20 Strahlen mit Einzeldöldchen. Die unscheinbaren Kronenblätter sind grünlichgelb und manchmal rötlich überlaufen.



**Blütezeit:**

Juni - Juli

**Vorkommen:**

Küchengärten, Felder, aber auch  
verwildert.

**Sammelgut:**

Wurzel (Radix Petroselini)  
Blätter

**Sammelvorschrift:**

Wurzeln:

Die Wurzeln werden ausgegraben, gewaschen, längs geteilt und bei bis zu 40°C getrocknet. Sie hat einen eigenartig aromatischen Geruch und einen anfangs süßlichen, später bitteren Geschmack.

Blätter:

Man kann die Blätter trocknen und in verschlossenen Gläsern aufbewahren, oder auch frisch verwenden oder das frische Kraut tiefkühlen.

**Anwendung:**

Als **Gewürz** ist Petersilie den meisten Leuten bekannt. Sie schmeckt hervorragend auf Kartoffeln, in Suppen, Soßen und eigentlich zu allen Gerichten, die nicht süß sind.

Der Preßsaft der frischen Blätter der Petersilie soll vor **Mückenstichen** schützen.

**Geschichtliches:**

Hipokrates und Dioskurides erwähnten die Petersilie und ihre Wirkungen bereits in ihren Schriften. Karl der Große verfügte ihren Anbau. Auch im Mittelalter wurde die Pflanze als Heilmittel gebraucht und Petersilienöl hat man erstmals im 15. Jahrhundert durch Wasserdampfdestillation gewonnen.