



Gemeinnütziger Kleingartenverein Sontra 1941 e.V.



Inhaltsverzeichnis

Petersilie	1
Kulturanleitung	1
Standort & Boden	1
Aussaat & Pflanzung	2
Ernte	2
Aufbewahrung & Verarbeitung	2
Krankheiten & Schädlinge	3
Nährstoffe & Co.	3

Petersilie



Kulturanleitung

Monat:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Aussaat:												
Ernte:												

Standort & Boden

Petersilie benötigt einen sonnigen bis halbschattigen Standort, da sie ursprünglich im Süden Europas kultiviert wurde. Am besten bekommt der Petersilie tiefgründiger, durchlässiger und humusreicher Boden. Im Idealfall wird das Beet bereits im Herbst mit Kompost oder organischem Dünger angereichert. Sehr empfindlich reagiert die Petersilie auf verkrustete Böden.



Gemeinnütziger Kleingartenverein Sontra 1941 e.V.



Aussaat & Pflanzung

In der Keimphase muss der Boden gleichmäßig feucht gehalten werden. Hierbei erweist sich ein Vlies oder Lochfolie als hilfreich. Zu beachten ist die lange Keimdauer der Petersilie, die einige Wochen in Anspruch nehmen kann. Wichtig ist auch, den Boden in der Zeit unkrautfrei zu halten. Möchtest du auch noch im Winter ernten, kannst du noch bis in den Juli hinein säen, dann ist jedoch empfohlen, das im Gewächshaus zu tun.

- Saattiefe: 1-2 cm
- Reihenabstand: 20 cm
- Vorziehen: mind. einen Monat vor dem Auspflanzen ins Beet, da sie eine lange Keimdauer hat,
- Auspflanzen ins Beet: im Idealfall ab Mitte Mai, wenn es warm genug ist
- Direktsaat ab: März, wenn es warm genug ist
- Keimdauer: frühestens 7 Tage, spätestens 6 Wochen
- Kulturdauer/Erntereif: 80-90 Tage
- Gute Nachbarn: Radieschen, Schnittlauch, Tomaten, Gurken, Zucchini und Zwiebeln
- Schlechte Nachbarn: Sehr viele. Petersilie ist nicht gut für die Mischkultur geeignet.

Ab einer Wuchshöhe von circa 5 cm kann die Petersilie auf einen Pflanzanstand von 10 cm vereinzelt werden. Sie liebt es feucht, verträgt jedoch keine Staunässe. Außer der Kompostzugabe bei der Beetvorbereitung braucht die Pflanze keine weitere Düngung. Petersilie ist zweijährig. Im ersten Jahr bildet sie die Blätter, im zweiten ihre Blüte. Nach dem Blühen stirbt die Petersilie ab, daher solltest du sie jährlich neu aussäen.

Ernte

Ab dem späten Frühjahr kann die Petersilie geerntet werden, wenn die Pflanzen stark genug sind. Das erkennst du daran, dass die Stiele mindestens drei Blattpaare haben. Schneide bei der Ernte niemals nur die Blätter ab, sondern immer so weit unten am Stiel wie möglich. Dadurch regst du die Pflanze an, wieder auszutreiben. So bekommst du schön buschiges Kraut. Ernte immer zuerst die äußeren Triebe. Schneide auf keinen Fall ins Herz der Pflanze. Dieses erkennst du an dem verdickten Stiel, von dem der Trieb ausgeht. Die Stiele sind nicht so gut zum Kochen geeignet. Sie kannst du hinterher kompostieren.

ACHTUNG: Nach der Blüte werden die Blätter der Petersilie ungenießbar und giftig.

Aufbewahrung & Verarbeitung

Am besten lässt Petersilie sich konservieren, wenn du sie hackst und einfrierst. Du kannst sie im Backofen bei ca. 200°C oder schonend in einem Dörrgerät trocknen, aber dabei verliert sie natürlich einen Teil ihres Aromas. Sie hält sich auch einige Tage im Kühlschrank. Dann solltest du sie erst kurz vor dem Verzehr zerkleinern.



Gemeinnütziger Kleingartenverein Sontra 1941 e.V.



Krankheiten & Schädlinge

Der größte Feind der Petersilie sind Schnecken. Du kannst die Petersilie mit einer Haube oder einem Schneckenzaun vor Befall schützen. Tierische Schädlinge können sonst noch das Wurzelgallenälchen, Blattläuse, Drahtwürmer und Engerlinge sein. Gelbe Blätter können auf einen Magnesium- oder Molybdänmangel hindeuten. Zeigen sich braune Flecken auf Stiel und Blättern kann es sich um die Septoria-Blattfleckenkrankheit handeln.

Nährstoffe & Co.

Petersilie enthält Vitamine der B-Gruppe, Vitamin C, Vitamin E, Folsäure und Carotinoide. Zudem enthält sie Mineralstoffe wie z.B. Kalzium, Magnesium und Eisen. Petersilie ist reich an Chlorophyll, wodurch sie blutreinigend wirkt, die Leber und Nieren unterstützt und die Zellentartung verringert.