



# Das dicke Herz

So würzig die knorrigen Knollen schmecken, so anspruchsvoll sind sie im Garten. Wer **eigenen Sellerie** ernten will, muss einiges richtig machen.

Sabine Reber, Autorin, Gartenberaterin und Bloggerin

**H**ell und rund, möglichst regelmässig, gross und zart und von typisch herber Würzigkeit: Die Ansprüche an eine Sellerieknolle sind hoch. Also gilt es, die Ärmel des Gartenhemdes hochzukrempeln. Sellerie *Apium graveolens* var. *rapaceum* wird im März auf einer sonnigen Fensterbank oder im Gewächshaus angesät und nach den Eisheiligen ausgepflanzt. Beim Pikieren brauchen wir Fingerspitzengefühl, denn Selleriepflanzen haben eine neuralgische Stelle. Das Mittelstück der Wurzeln, das sich direkt oberhalb der Erde befindet, wird sich den Sommer über verdicken und bis zum Herbst zu der begehrten Gemüseknolle heranwachsen. Dieses Pflanzenherz dürfen wir keinesfalls verletzen. Sobald die Setzlinge etwas angewachsen sind, entfernen wir an einem bedeckten Tag ein wenig Erde und legen den obersten Bereich der Wurzeln frei. Dieses Vorgehen fördert die Bildung der Knollen – nur sollten die bleichen Würzelchen dann nicht von der Sonne verbrannt werden.

Es wäre gut, das Beet die ganze Saison über immer mal wieder zu jäten und die Erde aufzulockern. In der Mischkultur bewährt sich Sellerie zwischen Kohlgewächsen, wo sein typischer Geruch die berüchtigten Kohlweisslinge vermutlich verwirrt. Wie der Kohl sollte auch der Sellerie während der Wachstumsphase zweimal gedüngt werden. Ein wenig Steinmehl und Kalk helfen ihm, kräftige Kugeln zu bilden. Ab August braucht Sellerie viel Wasser, damit die Knollen gross und zart werden. Bei Trockenheit werden sie holzig und eignen sich dann nur noch als Suppengewürz. Damit sie kräftig und schmackhaft werden, zusätzlich abgekühltes salziges Teigwarenwasser zum Giessen verwenden. Wilder Sellerie gedeiht ursprünglich im salzigen Marschland entlang der mitteleuropäischen Küsten. Früher wurde dieses beliebte vielseitige Gemüse vor allem als Heilpflanze angebaut, da es anregend und stimulierend wirkt.

Leider kann Sellerie von «allergattig» Krankheiten wie Schorf, Blattfleckenkrankheit und anderen Pilzen befallen werden, gegen welche



FOTO STÖH GRÜNIG ILLUSTRATION GETTY IMAGES

**Sellerie wurde schon im alten Ägypten für kultische Zwecke angebaut und genutzt. Im frühen Mittelalter kam der Doldenblütler von Italien nach Mitteleuropa.**

hauptsächlich gute Pflege sowie etwas Glück helfen. Auch die Sortenwahl spielt eine Rolle. 'Prinz' und 'Weisse Kugel' gelten als recht resistent. Beliebt ist ausserdem 'Monarch' mit seinen besonders grossen, schweren Knollen, die sich bestens einlagern lassen. Geerntet wird vor dem ersten Frost. Die Knollen können dann – einzeln in Zeitungspapier eingewickelt – einige Zeit im Keller aufbewahrt werden.

Viel einfacher zu ziehen ist allenthalben der Stangensellerie. Von diesem kaufen wir einfach im Frühling auf dem Pflanzenmarkt Setzlinge. Sie wachsen ohne viel Tamtam heran, wenn sie nur ab und zu Wasser bekommen. Noch einfacher ist das ebenfalls verwandte mehrjährige Maggikraut. Bei der grossen, kräftigen Staude gilt: einmal pflanzen, immer ernten. Es ist zwar nicht ganz so edel wie Sellerie, aber zum Würzen allemal willkommen. 🍷