

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 59 (2002)
Heft: 9: Abnehmen nach Punkten

Artikel: Sellerie hat jetzt Saison
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-558005>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 24.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Sellerie hat jetzt Saison



Das ungewöhnlich mineral- und vitaminreiche Wurzelgemüse mit dem ausgeprägten Geruch und dem unverwechselbar würzigen Geschmack ist zwar das ganze Jahr auf dem Markt, hat aber aus einheimischer Ernte seine beste Zeit zwischen August und November.



Um die seit dem Altertum bekannte Pflanze ranken sich zahlreiche Legenden. So heisst es beispielsweise, dass in Schuhe gestreute Selleriesamen zum Fliegen befähigen. Bei einem Probelauf meinerseits wurde mein Gang allerdings eher schwerfälliger als beflügelt, und zum Abheben brachten mich nur das Zwicken und Drücken der kleinen Samen. Auch ihrem Ruf als Potenzmittel («Sellerie für den Bräutigam, Spargel für die Braut») wird die «Geilwurz» keineswegs gerecht: die Inhaltsstoffe, die eine «steigernde» Wirkung begünstigen könnten, sind in so geringen Konzentrationen vorhanden, dass nur der Wunsch der Vater des Gedankens sein kann.

Aus eins mach drei

Wie Möhre oder Pastinake gehört Sellerie zur Familie der Doldengewächse und ist ebenfalls meist zweijährig. Hervorgegangen

ist die alte Kulturpflanze aus dem (recht bitter schmeckenden) Wild- oder Sumpfsellerie (auch Eppich, Schoppenkraut oder Zellerich genannt), der bevorzugt an den Küsten des Mittelmeeres, aber auch an Ost- und Nordsee, auf salzreichen, feuchten Böden wuchs und wächst. Heute wird Sellerie (*Apium graveolens*) weltweit in gemäßigtem Klima, insbesondere in Europa, Südwestasien, Sibirien, Nordafrika und Nordamerika, angebaut; aus der Wildform wurden die drei bekannten Arten gezüchtet:



Knollensellerie (*Apium graveolens var. rapaceum*) verträgt auch rauhes Klima und kommt überwiegend aus Freilandbau. Die Samen (unten) entwickeln sich im zweiten Jahr aus den weißen Blütendolden (oben).

• **Knollensellerie** (Wurzelsellerie, auch Merk oder Zeller): die gelblich-braune Wurzelknolle mit dem weissen festen Fleisch bereichert die Küche in roher und gekochter Form in sehr vielfältiger Weise. Knollensellerie ist vor allem in Mitteleuropa beliebt, besonders Schweizer, Deutsche und Österreicher lieben die herzhafte Knolle.

• **Stangensellerie** (auch Bleich-, Stauden-, Stielsellerie): In den meisten Ländern der Erde denkt man bei Sellerie an den *english celery*, d.h. an den Stangensellerie. Knollenlos, aber mit kräftigen, fleischigen Blattstielen, die meist roh als Salat, aber auch gedämpft als Gemüse zubereitet werden. Die hellen, feinen inneren Stangen des Staudensellers werden als Sellerieherz bezeichnet und auch in Gläsern bzw. Dosen angeboten. Es gibt viele Variationen zwischen grün und gelb – doch dass die hellen Sorten zarter schmecken als die grü-

nen, entspringt eher einem Vorurteil. Früher musste eine Art Spar-

gelwall aufgeschüttet werden, damit die Stiele blass (und zart) blei-

ben, heute gibt es neue Sorten, bei denen dies nicht mehr nötig ist.

✿ **Schnittsellerie** (Blattsellerie): Die aromatischen Blätter werden frisch oder getrocknet zum Würzen und als Suppengrün verwendet.

Getrocknete Sellerieblätter sind als Sellerieflocken im Handel.

Der Samen aller Selleriearten wird gemahlen als Selleriepulver angeboten oder in Selleriesalz bzw. Kräutersalzen verwendet.

Tipps für den Einkauf und die Küche

Sellerie kauft man am besten frisch. Alte Knollen schmecken meist bitterer und sind innen holzig. Kaufen Sie feste Knollen ohne Flecken und Nebenwurzeln. Damit Aroma und wertvolle Inhaltsstoffe nicht verlorengehen, sollten Sie angeschnittene Knollen schnell verbrauchen. Das Anlaufen bzw. Braunwerden verhindert man, indem man die rohen Selleriescheiben oder -würfel in Zitronenwasser legt. Die meisten Wirkstoffe sind natürlich im rohen Sellerie enthalten, allerdings ist diese Rohkost im Fall der Knolle nicht leicht verdaulich.

Auch Staudensellerie, der übrigens häufig aus dem Gewächshaus kommt, hat frisch den höchsten Nähr- und Genusswert. Frische Stangen haben knackige, grüne Blätter. Ist der Stangensellerie etwas faserig, zieht man (ähnlich wie beim Rhabarber) die Fäden ab. Einfreren können Sie blanchierten Knollensellerie und unblanchierten Stangensellerie bis zu acht Monate.

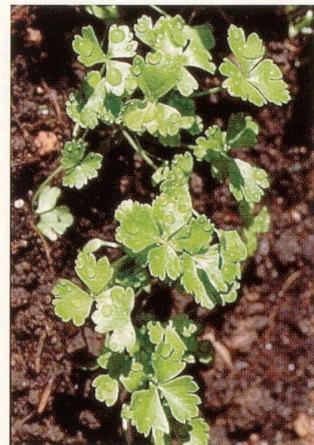
Da die grünen Blätter (aller Selleriesorten) ebenfalls wertvolle Inhaltsstoffe enthalten, sollte man sie stets mitverwenden.

Mit Knolle und Stange: doppeltes Vergnügen auf dem Teller

Es gibt viele herrliche Sellerierezepte. Hier nur wenige Anregungen für eigene «Experimente»: Sellerieessig bereitet man aus 30 Gramm gestossenem Selleriesamen auf einen Liter Weinessig.✿ Sehr gesund,

vitaminreich und schmackhaft ist Rohkostsalat aus geraspeltem Knollensellerie, gehackten, leicht gerösteten Walnüssen, Äpfeln, Orangen, und/oder Kiwi, Pfirsich, Trauben oder Ananas und einer Sauce aus Zitronensaft und Crème fraîche oder Sahne, die mit Salz, Pfeffer, Curry, Honig und evtl. einigen Blättchen Minze abgeschmeckt wird.

Leichter bekömmlich ist dieser Salat, wenn man ihn mit bissfest ge- garten Selleriewürfchen zubereitet.✿ Wem die Kombination mit süßen Früchten nicht so behagt, kann die Selleriewürfel mit einer Essig-Öl-Marinade, gehacktem Schnittlauch und grünen Salatblättern servieren.✿ Für ein cremiges Selleriepüree kocht man die gewürfelte Knolle weich, streicht sie noch heiß durch ein Sieb (oder mixt mit dem Stabmixer) und verfeinert mit etwas Butter oder Rahm sowie weißem Pfeffer und Muskat. Wem das Aroma zu intensiv sein sollte, nimmt je zur Hälfte Knollensellerie und Kartoffeln oder Karotten.✿ Beliebt sind auch Scheiben von Knollensellerie, die man paniert knusprig bängt, in Pfannkuchen- oder Bierteig ausbängt oder gedämpft mit einer Béchamel-, Senf- oder Tomatensauce serviert.



Die gehackten Blätter des Schnittsellerie (*Apium graveolens* var. *secalinum*) finden manchmal als Garnierung Verwendung (als Alternative zur Petersilie), aber häufiger lässt man sie zur Ge- schmacksverbesserung in Suppen oder Saucen mitkochen. Blattsellerie verträgt sich gut mit Petersilie, Lorbeer und Liebstöckel.

Bleich-, Stauden- oder Stangensellerie hat bis zu 50 Zentimeter lange, gelblich bis grüne Blattstiele. Sie schmecken knackig frisch und wirken appetitanregend.



Stangensellerie ist eine beliebte Rohkostzutat, sein mild-würziges Aroma harmoniert gut mit Äpfeln, Käse und Nüssen. ☺ Aus der Mittelmeerküche kommt roher Stangensellerie mit feinen Dip-Saucen. ☺ Die Stangen schmecken aber auch gedünstet und überbacken ausgezeichnet. ☺ Feines Apéro-Gebäck: wickeln Sie in Stücke geschnittene und Gemüsebrühe knapp gedünstete Stangen in Blätterteig und backen sie im Backofen.

Ein traditionelles Naturheilmittel

Auch wenn das mit dem Liebeszauber nicht so ganz hinhaut, andere Vorzüge des Sellerie sind unbestritten. Das vitaminreiche Gemüse gilt als stoffwechselanregend, harntreibend sowie entwässernd und wird daher als Saft und Tee zur Entschlackung angeboten. In der Naturmedizin wird er auch eingesetzt, um den Gallen- und Speichelfluss sowie die Nierentätigkeit anzuregen, die Verdauung zu fördern und der Übersäuerung entgegenzuwirken. Außerdem soll Sellerie zur Senkung des Blutdrucks beitragen und bei rheumatischen Beschwerden, Gicht sowie Blasenentzündungen hilfreich sein. Angezeigt ist das Trinken von Selleriesaft auch bei Entzündungen der Mundhöhle und des Rachens. Vielrednern hilft Selleriesaft oder -Tee (30 Gramm Staudensellerie oder 50 Gramm Knollensellerie auf 1 Liter Wasser) insofern, als er überanstrengte Stimmbänder wieder geschmeidig macht.

Vorsichtig mit dem Verzehr von Sellerie sollten Allergiker sein, denn allergische Reaktionen sind nicht auszuschliessen. Sellerie enthält ein Furocumarin namens Bergapten, das photosensibilisierend wirkt und daher Photodermatitis (Hautreizung durch Lichteinwirkung) bei Feldarbeitern auslösen kann.

Frischer Knollensellerie ist besonders reich an Ballaststoffen, Vitamin K, Vitamin B 6, Pantothenäsäure sowie an Kalium und Kalzium. Enthalten sind auch Vitamin C, B1 und B2, Phosphor, Natrium, Eisen und Magnesium. Für die Gesundheit von besonderer Bedeutung ist das ätherische Öl des Selleries mit den Hauptkomponenten Limonen und Selenen. Der charakteristische Geruch stammt von den allerdings nur in Spuren auftretenden Phthaliden.

Die Inhaltsstoffe des Stangenselleries sind in etwa die gleichen wie bei der Knolle: ebenfalls viel Kalium und Kalzium, aber nur halb so viel Phosphor und doppelt so viel Vitamin C.

• IZR