

Echter Sellerie

Der **Echte Sellerie** (*Apium graveolens*), meist nur **Sellerie** genannt, oder **Eppich**, in Österreich auch *die* Sellerie (mit Betonung auf der letzten Silbe) oder der Zeller,^[1] ist eine Pflanzenart aus der Gattung Sellerie (*Apium*) innerhalb der Familie der Doldenblütler (Apiaceae).^[2] Verwendung als Gemüse in der Küche finden ihre Varietäten Knollensellerie, Staudensellerie und Schnittsellerie.

Inhaltsverzeichnis

Beschreibung

Vegetative Merkmale

Generative Merkmale

Ökologie

Vorkommen

Systematik, Namen und Verwendung

Knollensellerie

Staudensellerie

Schnittsellerie

Verwendung in der Medizin

Inhaltsstoffe

Pharmakologie und Toxikologie

Pharmakologie

Toxikologie

Kulturgeschichte

Literatur

Weblinks

Einzelnachweise

Echter Sellerie



Echter Sellerie (*Apium graveolens*)

Systematik

Ordnung: Doldenblütlerartige (Apiales)

Familie: Doldenblütler (Apiaceae)

Unterfamilie: Apioideae

Tribus: Apieae

Gattung: Sellerie (*Apium*)

Art: Echter Sellerie

Wissenschaftlicher Name

Apium graveolens

L.

Beschreibung

Die Merkmale der Kulturformen unterscheiden sich teilweise stark von denen der hier beschriebenen Wildformen. Die wesentlichen Unterschiede werden bei den Kulturformen weiter unten behandelt.

Vegetative Merkmale



Illustration von Echem Sellerie

Echter Sellerie ist eine einjährige bis ausdauernde krautige Pflanze, die Wuchshöhen von 30 bis 100 Zentimetern erreicht. Die Wurzel ist spindelförmig und verzweigt. Im zweiten Jahr verholzt sie.

Die Stängel sind aufrecht, stark verzweigt und besitzen kantige Furchen. Die Laubblätter sind dunkelgrün, glänzend und einfach gefiedert. Bei den Kulturformen können sie auch doppelt gefiedert sein. Die Blattfiedern sind 0,5 bis 5 Zentimeter lang, ihre Form ist breit rautenförmig bis keilförmig. Die



Wildform von *Apium graveolens*, Erhaltungskultur im Botanischen Garten der Stadt Frankfurt am Main

Die grundständigen Blätter sind lang gestielt. Die Stängelblätter sind fast sitzend auf kurzen, weiß-hautrandigen Scheiden.

Generative Merkmale

Echter Sellerie bildet zahlreiche doppeldoldige Blütenstände, die kurz gestielt oder sitzend sind und bis zu zwölf Strahlen besitzen. Doldenhülle oder Hüllchen fehlen. Die Blüten sind zwittrig. Die Kronblätter sind 0,5 Millimeter lang und fast reinweiß, können auch etwas gelblich oder grünlich sein. Sie haben an der Spitze ein eingeschlagenes Läppchen.

Die Frucht ist bei einer Breite von 1,5 bis 2 Millimetern breit eiförmig und hat wenig vorspringende, dreikantige, scharfe, gelbe Rippen. Zwischen den Rippen ist sie dunkelbraun. Unter den Tälchen befinden sich ein bis drei Ölstriemen, an der Fugenfläche zwei. Der Fruchthalter ist borstlich und an der Spitze schwach gekerbt.

Die Chromosomenzahl beträgt $x = 11$; es liegt Diploidie vor mit einer Chromosomenzahl von $2n = 22$.

Ökologie

Die Blüten sind proterandrisch. Die Bestäubung erfolgt durch Insekten (Zweiflügler) oder durch Selbstbestäubung.

Vorkommen

Die Wildform *Apium graveolens* var. *graveolens* hat eine weite Verbreitung. Sie kommt ursprünglich in Europa, Nordafrika, auf Madeira, den Kanarischen Inseln, im Jemen, in Westasien, Zentralasien und im Kaukasusraum vor.^[3] Die Inkulturnahme fand wahrscheinlich im Mittelmeerraum statt. Als natürliche Standorte der Wildform werden salzhaltige, feuchte bis sumpfige Böden in den Küstengebieten der Mittelmeerländer angenommen. Sie kommt dort in Gesellschaften des Verbands Agropyro-Rumicion vor.^[4]

In Mitteleuropa kommt die Wildform ausschließlich an Binnensalzstellen vor. Sie besiedelt feuchte bis nasse, nährstoffreiche, salzhaltige Schlammböden nur in der collinen Höhenstufe. Ihr Status in den deutschen Bundesländern liegt zwischen „stark gefährdet“ und „ausgestorben“. In Österreich ist die Wildform, sofern sie je vorkam, ausgestorben.^[5]

Systematik, Namen und Verwendung

Innerhalb der Art *Apium graveolens* werden mehrere Varietäten unterschieden:

- *Apium graveolens* var. *graveolens*
- Knollensellerie (*Apium graveolens* var. *rapaceum* (MILL.) DC.)
- Staudensellerie (*Apium graveolens* var. *dulce* (MILL.) DC.)
- Schnittsellerie (*Apium graveolens* var. *secalinum* ALEF.)

Die Wildform ist der Sumpfsellerie (*Apium graveolens* var. *graveolens*). Aus ihr gingen die Kulturformen hervor.

Der deutsche Trivialname Sellerie geht auf die altgriechische Bezeichnung *selinon*, σέλινον für diese Pflanzenart zurück.^[6] Der Name ist gleichbedeutend mit der sizilianischen Stadt Selinunt am Fluss Selinus, in dessen sumpfigen Niederungen große Selleriebestände wuchsen. Als Wappen der Stadt diente der Zipfel eines Sellerieblattes. Das griechische *selinon* wurde über das französische *celeri* zum deutschen Sellerie. Weitere (mundartliche) Bezeichnungen wie Zellerich, Zelderie oder Zeller gehen auf den gleichen Ursprung zurück.^[7]



Wildform des Sumpfselleries (*Apium graveolens* var. *graveolens*)

Der Gattungsname *Apium*, woraus die deutschen Bezeichnungen *Eppich* (früher auch *Epffig*, über althochdeutsch *epfe*^[8]) hervorgingen, geht auf die lateinische Bezeichnung für eine Pflanze mit doldigen Blütenständen mit Bitterstoffen zurück, die gerne von Bienen aufgesucht wird. Die lateinische Bezeichnung lässt sich keiner Art zuordnen und wurde erst von Carl von Linné der Gattung Sellerie zugeordnet. Das Artepitheton *graveolens* bedeutet *stark duftend, riechend*.^[9]

Knollensellerie

Knollensellerie (*Apium graveolens* var. *rapaceum*), auch Wurzelsellerie oder Zeller genannt, entwickelt ein halb unterirdisch wachsendes Speicherorgan. Am Speicherkörper sind Hauptwurzel, Hypokotyl und gestauchte Sprossachse zu je einem Drittel beteiligt. Es handelt sich also um eine Rübe. Den Sprossabschnitt erkennt man an den rhombisch-querliegenden Blattnarben, das Hypokotyl ist narbenfrei und die Wurzelzone ist an den starken Seitenwurzeln erkennbar. Da der größte Teil des rundlichen Speicherkörpers auf den Sprossabschnitt fällt, erscheint auch die Bezeichnung Knolle botanisch nicht ganz unberechtigt. Die Seitenwurzeln verkürzen sich beim Wachstum und ziehen den Speicherkörper in den Boden (Zugwurzeln). Sämtliche Organe sind von Ölgängen durchzogen. In dem ätherischen Öl finden sich die für das typische Selleriearoma verantwortlichen Phthalide. Die Kulturform ist nicht frosthart und muss daher zur Samengewinnung im Winter in Sand eingeschlagen werden. Im zweiten Jahr treibt die Sprossrübe unter Verbrauch der Speicherstoffe zu einem bis zwei Meter hohen, weiß blühenden, verzweigten Infloreszenzspross aus.^[10]

Der Anbau des Sellerie im Gemüsebau erfolgt für frühe Ernten in der zweiten Maihälfte im Gewächshaus mit Aussaat im Januar. Für Ernten während des Sommers bzw. im Herbst werden vorgezogene Pflanzen zwischen den Eisheiligen und Ende Juni ins Freiland ausgepflanzt. Die Größe der Sellerieknollen kann von den Erzeugern über die Pflanzweite nennenswert reguliert werden. Der Hektarertrag an Sellerieknollen kann 30 bis 35 Tonnen erreichen.^[11]

Der Knollensellerie kann als Suppengrün oder als Röst- oder Wurzelgemüse für Schmorgerichte verwendet werden, als Beilage zu Püree, als Salat (z. B. Waldorfsalat), als Hauptgericht in Scheiben gebraten zu Sellerieschnitzeln oder zu Suppen verarbeitet werden.

Staudensellerie

Staudensellerie (*Apium graveolens* var. *dulce*), auch Stiel-, Stangen- oder Bleichsellerie genannt, hat lange, fleischige Blattstiele und eine kleine Wurzelknolle. In den Handel kommen die Blattstiele, die pro Pflanze bis zu einem Kilogramm wiegen können. Sie werden für Salate oder als Gemüse verwendet. Die blasse Färbung kommt durch Aufhäufeln von Erde und Überstülpen mit Blechrohren zustande, was die Chlorophyllbildung durch Lichtmangel beeinträchtigt (Vergeilung). Die Blattstiele enthalten vergleichsweise hohe Mengen β-Carotin und zeichnen sich durch ein feines Selleriearoma aus.^[10]

Schnittsellerie

Schnitt-, Blatt- oder Würzsellerie (*Apium graveolens* var. *secalinum*), der mit einer nicht oder kaum ausgeprägten Knolle und an Petersilie erinnernden Blättern der Wildform am nächsten steht, dient als Gewürzkraut. Verwendet werden nur die Blätter, die 0,1 % ätherische Öle mit ca. 60 % Limonen und 10 % Selinene enthalten und ihre Aromastoffe beim Trocknen nicht verlieren. Eine Mischung getrockneter Blätter mit Kochsalz wird als Selleriesalz angeboten.^[10]

Verwendung in der Medizin

Sellerie wurde bei der Behandlung von Rheuma, Arthritis und Gicht verwendet. Er soll bei rheumatoider Arthritis, die von Depressionen begleitet wird, hilfreich sein. Der Nutzen bei Rheuma soll mit der harntreibenden Wirkung in Zusammenhang stehen, das ätherische Öl – Apiol – soll Harn „entgiften“. Verwendet werden die getrockneten reifen Samen.^[12]

Inhaltsstoffe

Als Doldengewächs enthält die Selleriepflanze in allen Organen ätherische Öle in Ölgängen. In den Ölen sind Phthalide enthalten, die für das typische Selleriearoma verantwortlich sind.^[10]

Pharmakologie und Toxikologie



Knollensellerie der Sorte 'Dolvi'



Staudensellerie

Pharmakologie

Sellerie enthält eine Vielzahl von pharmakologisch wirksamen Stoffen. Hauptwirkstoffe sind: Psoralen, Bergapten, Xanthotoxin, Apiin^[13] und ätherische Öle wie das Apiol.^[14]

Toxikologie

Sellerie kann allergische Reaktionen bis hin zum anaphylaktischen Schock auslösen (Sellerie-Karotten-Beifuß-Syndrom).^[15]

Wenn Sellerieknollen durch den Pilz Sclerotinia sclerotiorum infiziert sind, können ausreichende Mengen an Furocumarinen gebildet werden, sodass phototoxische Reaktionen auftreten. Dabei spielen Psoralen, Bergapten und Xanthotoxin die wichtigste Rolle. In England, Amerika und Italien führte der als „pink rot“ bezeichnete, infizierte Sellerie beim Erntepersonal mehrfach zu krankheitsbedingten Ausfällen, da bis zu 26 % des Erntepersonals an schwerer Kontaktdermatitis erkrankte. Nicht infizierter Sellerie ist dagegen nicht phototoxisch.

Kultugeschichte

Wildsellerie diente im Alten Ägypten nach schriftlichen Überlieferungen aus der Zeit zwischen 1200 und 600 v. Chr. als Heilpflanze. Aus dem antiken Griechenland ist die Nutzung vielfach überliefert. Der Sieger der Nemeischen Spiele erhielt einen aus Sellerieblättern geflochtenen Kranz. Die Römer übernahmen die Nutzung von den Griechen. Nach der Völkerwanderung ist die Nutzung wieder vom Beginn des 9. Jahrhunderts an belegt. Im Mittelalter und während der Renaissance wurde der Sellerie vorwiegend als Arzneipflanze genutzt. Die heutigen Varietäten Knollen-, Bleich- und Stangensellerie entstanden ab dem 17. Jahrhundert. Knollen- und Bleichsellerie entstanden in Italien.

Dioskurides lobte den Sellerie als harntreibend, bei erhitztem Magen, Verhärtungen in den Brüsten, gegen Gifte und Tierbisse. Es hieß, er vertreibe Melancholie. Bei Hippokrates wirkt er harntreibend, bei Hildegard magenreinigend, bei Paracelsus gegen Blähungen, Harngrieß und stinkende Schweiß. Nach Veleslavin (1596) schränkt er die Milchsekretion ein. Aus der Volksmedizin sind Verwendungen bei Verdauungsstörungen, Nierensteinen und als Aphrodisiakum bekannt. Madaus nennt besonders wirksam die im Herbst gesammelten frischen Samen oder den rohen „Wurzelsaft“.^[16]

Literatur

- Gerd und Marlene Haerkötter: *Rund um Petersilie & Sellerie*. Eichborn Verlag, Frankfurt am Main 1987, ISBN 3-8218-1308-3.
- Ewald Ernst: *Kohlgemüse und Sellerie im Garten*. Deutscher Landwirtschaftsverlag VEB, Berlin 1967.
- Lutz Roth, Max Daunderer, Kurt Kormann: *Giftpflanzen – Pflanzengifte. Vorkommen, Wirkung, Therapie, allergische und phototoxische Reaktionen. Mit Sonderteil über Gifttiere*. 6., überarbeitete Auflage, Sonderausgabe. Nikol, Hamburg 2012, ISBN 978-3-86820-009-6.
- Georg Vogel: *Handbuch des speziellen Gemüsebaues*. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart 1996. ISBN 3-8001-5285-1, S. 975–990. Kulturgeschichte.
- Siegmund Seybold (Hrsg.): *Schmeil-Fitschen interaktiv*. CD-ROM, Version 1.1. Quelle & Meyer, Wiebelsheim 2002, ISBN 3-494-01327-6.

Weblinks

 **Wiktionary: Sellerie** – Bedeutungserklärungen, Wortherkunft, Synonyme, Übersetzungen

 **Commons: Echter Sellerie (*Apium graveolens*)** (https://commons.wikimedia.org/wiki/Apium_graveolens?uselang=de) – Album mit Bildern, Videos und Audiodateien

- *Steckbrief und Verbreitungskarte für Bayern* (http://daten.bayernflora.de/de/info_pflanzen.php?taxnr=497). In: *Botanischer Informationsknoten Bayerns* (<http://daten.bayernflora.de/de/index.php>).
- Echter Sellerie (https://www.ufz.de/biolflor/taxonomie/taxonomie.jsp?ID_Taxonomie=246). In: *BiolFlor*, der *Datenbank biologisch-ökologischer Merkmale der Flora von Deutschland*.
- *Apium graveolens* L. (<https://www.infoflora.ch/de/flora/1525-.html>) In: *Info Flora*, dem *nationalen Daten- und Informationszentrum der Schweizer Flora*. Abgerufen am 3. Januar 2016.
- *Datenblatt mit Verbreitung in den Niederlanden*. (<http://www.verspreidingsatlas.nl/0076>) (niederl.)
- *Die Verbreitung auf der Nordhalbkugel* (<http://linnaeus.nrm.se/flora/di/apia/apium/apiugrav.jpg>) nach Eric Hultén
- Thomas Meyer: *Datenblatt mit Bestimmungsschlüssel und Fotos bei Flora-de: Flora von Deutschland* (alter Name der Webseite: *Blumen in Schwaben*). (<http://www.blumeninschwaben.de/Zweikeimblaettrige/Doldenbluetler/sellerie.htm#Echter>)
- Max-Planck-Institut für Pflanzenzüchtungsforschung: *Apium graveolens* L. var. *rapaceum* (<http://web.archive.org/web/20110512050414/http://www.mpipz.mpg.de/oeffentlichkeitsarbeit/kulturpflanzen/Nutzpflanzen/Sellerie/index.html>) (Memento vom 12. Mai 2011 im *Internet Archive*)
- *Apium graveolens* (<https://apiv3.iucnredlist.org/api/v3/taxonredirect/164203>) in der *Roten Liste gefährdeter Arten der IUCN 2013.2*. Eingestellt von: R. V. Lansdown, 2012. Abgerufen am 12. Mai 2014.

Einzelnachweise

1. *Österreichisches Wörterbuch*. 40. Auflage, öbvhpt, Wien 2006, [ISBN 978-3-209-05511-8](#), S. 593.
2. *Apium graveolens* L., *Sellerie*. (<https://www.floraweb.de/pflanzenarten/artenhome.xsql?suchnr=497&>) FloraWeb.de
3. *Apium* (<https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxonomygenus.aspx?id=843>) im *Germplasm Resources Information Network* (GRIN), [USDA](#), [ARS](#), National Genetic Resources Program. National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Abgerufen am 5. Mai 2018.
4. Erich Oberdorfer: *Pflanzensoziologische Exkursionsflora für Deutschland und angrenzende Gebiete*. Unter Mitarbeit von Angelika Schwabe und Theo Müller. 8., stark überarbeitete und ergänzte Auflage. Eugen Ulmer, Stuttgart (Hohenheim) 2001, [ISBN 3-8001-3131-5](#), S. 708.
5. Manfred A. Fischer, Karl Oswald, Wolfgang Adler: *Exkursionsflora für Österreich, Liechtenstein und Südtirol*. 3., verbesserte Auflage. Land Oberösterreich, Biologiezentrum der Oberösterreichischen Landesmuseen, Linz 2008, [ISBN 978-3-85474-187-9](#), S. 849.
6. Friedrich Kluge: *Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache*. 24. Auflage. De Gruyter, Berlin 2002, [ISBN 978-3-11-017473-1](#), S. 841.
7. Georg Vogel: *Handbuch des speziellen Gemüsebaues*. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart 1996. [ISBN 3-8001-5285-1](#), S. 975.
8. Friedrich Kluge, Alfred Götze: *Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache*. 20. Aufl., hrsg. von Walther Mitzka, De Gruyter, Berlin/ New York 1967; Neudruck („21. unveränderte Auflage“) ebenda 1975, [ISBN 3-11-005709-3](#), S. 169.
9. Siegmund Seybold (Hrsg.): *Schmeil-Fitschen interaktiv*. CD-ROM, Version 1.1. Quelle & Meyer, Wiebelsheim 2002, [ISBN 3-494-01327-6](#).

10. R. Lieberei, Ch. Reisdorff: *Nutzpflanzenkunde*. Georg Thieme Verlag KG Stuttgart 2007, [ISBN 978-3-13-530407-6](#).
11. Ulrich Sachweh (Herausgeber): *Der Gärtner, Band 3. Baumschule, Obstbau, Samenbau, Gemüsebau*. 2. Auflage, Ulmer, Stuttgart 1986/1989, [ISBN 3-8001-1148-9](#), S. 222 f.
12. David Hoffmann: *Natürlich gesund – Kräutermedizin*. Über 200 Kräuter und Heilpflanzen und ihre Wirkung auf die Gesundheit. Hrsg.: [Element Books](#). 1. Auflage. Element Books, Shaftesbury, England, Vereinigtes Königreich 1996, Teil Drei: Das Pflanzenverzeichnis, S. 61 (256 S., englisch: *The Complete Illustrated Holistic Herbal*. Shaftesbury, England 1996. Übersetzt von Mosaik Verlag).
13. P.1687 Apiin (<https://web.archive.org/web/20140219061807/http://digisrv-1.biblio.etc.tu-bs.de/df-g-files/00037447/DWL/00000554.pdf>) (Memento vom 19. Februar 2014 im *Internet Archive*)
14. Apiol (<http://www.uni-duesseldorf.de/MathNat/Biologie/Didaktik/Blattgewuerze/german/chemie/apiol.html>)
15. Sellerie-Karotten-Beifuß-Syndrom (https://web.archive.org/web/20140302001227/http://www.enzyklopaedie-dermatologie.de/login/n/h/3683_1.htm) (Memento vom 2. März 2014 im *Internet Archive*)
16. Gerhard Madaus: *Lehrbuch der biologischen Heilmittel. Band I*. Olms, Hildesheim / New York 1979, [ISBN 3-487-05891-X](#), S. 551–556 (Nachdruck der Ausgabe Leipzig 1938).



Dieser Artikel behandelt ein Gesundheitsthema. Er dient *nicht* der Selbstdiagnose und ersetzt *nicht* eine Diagnose durch einen Arzt. Bitte hierzu den [Hinweis zu Gesundheitsthemen](#) beachten!

Abgerufen von „https://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Echter_Sellerie&oldid=206053157“

Diese Seite wurde zuletzt am 29. November 2020 um 13:51 Uhr bearbeitet.

Der Text ist unter der Lizenz „Creative Commons Attribution/Share Alike“ verfügbar; Informationen zu den Urhebern und zum Lizenzstatus eingebundener Mediendateien (etwa Bilder oder Videos) können im Regelfall durch Anklicken dieser abgerufen werden. Möglicherweise unterliegen die Inhalte jeweils zusätzlichen Bedingungen. Durch die Nutzung dieser Website erklären Sie sich mit den Nutzungsbedingungen und der Datenschutzrichtlinie einverstanden.
Wikipedia® ist eine eingetragene Marke der Wikimedia Foundation Inc.