

Stangensellerie

Sorten

Im Handel sind zahlreiche Sorten Stangensellerie erhältlich, die sich z.B. in Stangendicke oder Reifezeitpunkt unterscheiden.

Botanischer Name

Apium graveolens var. *dulce*

Weitere Bezeichnungen

Bleichsellerie, Stielsellerie

Pflanzenfamilie

Doldenblütler (Apiaceae)





Herkunft

Die Wildform des heute bekannten Sellerie (*Apium graveolens* var. *graveolens*) kommt an den Küsten des Mittelmeeres und des Atlantiks vor. Wilder Sellerie bevorzugt salzhaltige, nährstoffreiche Böden. Da diese Bodenform in Deutschland kaum noch vorkommt, gilt wilder Sellerie als stark gefährdet bzw. als ausgestorben.

Die Inkulturnahme der Wildform begann im Mittelmeerraum zu Zeiten der Griechen und Römer und brachte zunächst den heute bekannten Stangensellerie hervor. In Folge weiterer Züchtungen entstand im 16. Jh. der Knollensellerie. Eine spezielle Anbauform von Stangensellerie ist Bleichsellerie. Um Bleichsellerie zu erhalten, werden Stangenselleriepflanzen mit Stroh oder speziellen Blechröhren im Dunkeln gehalten, um so ein Wachstum unter Lichtmangel zu erzeugen. Das führt zu bleichen (weißlichen) Pflanzensprossen, die keinen grünen Pflanzenfarbstoff (Chlorophyll) eingelagert haben. Mittlerweile gibt es auch sogenannte selbstbleichende Selleriesorten. Die Farbe des Stangensellerie hat keinen Einfluss auf den Geschmack.

Wissenswertes

Bevor Staudensellerie roh verzehrt wird, ist es ratsam, die Fäden mit einem Messer abzuziehen.

Das besondere Aroma des Selleries wird durch spezielle ätherische Öle (Phthalide) hervorgerufen. Diese ätherischen Öle speichert die Selleriepflanze in Ölgängen, die in sämtlichen Organen der Pflanze angelegt sind. Das Anlegen von Ölgängen ist eine Eigenart der zu den Doldenblütlern gehörenden Pflanzenarten, z.B. Fenchel, Möhre und Petersilie.

Der Knollensellerie ist eine weitere Varietät des Selleries, eignet sich jedoch nicht zum rohen Verzehr, so dass er im EU-Schulprogramm auch keine Verwendung findet. In der Küche wird er gerne als Suppengrün, als Beilage zu Püree, als Suppe oder in Scheiben gebraten zu Sellerieschnitzel verarbeitet.

Saison

Selleriepflanzen sind sehr kälteempfindlich und werden regional zumeist in Gewächshäusern angebaut. Die Aussaat erfolgt, je nach klimatischen Bedingungen, im Frühjahr ab März, die heimische Ernte beginnt ab Juni und geht bis in den Oktober.

Aufbewahrung

Stangensellerie wird am besten kühl gelagert, so ist er problemlos ein bis zwei Wochen haltbar. Frischer Stangensellerie sollte keine braunen Stellen haben und die Stangen sollten auf leichtes Biegen nur wenig nachgeben.

Experiment mit den Kindern

Stangensellerie eignet sich gut für ein Experiment zur Kapillarkraft (= Saugkraft) von Pflanzen. Dazu eine frische Stange Sellerie in ein Glas mit Wasser stellen, vorher Saft von roter Beete oder Lebensmittelfarbe (möglichst dunkel) in das Wasser geben. Nun einige Stunden warten. Dann die Selleriestange aus dem Glas nehmen und in Stücke schneiden. Was ist an einzelnen Schnittstellen zu beobachten?

