

## Gewürze – Apiaceae

### Heike Franzke

Unter den Apiaceae oder Doldenblütler befinden sich viele Nahrungspflanzen und Gewürze. Sie kommen weltweit in den gemäßigten Zonen und vor allem in den temperierten Gebieten der Nordhemisphäre vor. Sie werden hauptsächlich als Gewürz-, Heil- und Gemüsepflanzen verwendet. Einige allgemeine Beispiele sind Beispiele: *Daucus carota* (Möhre), *Apium graveolens* (Sellerie), *Petroselinum crispum* (Petersilie), *Carum carvi* (Kümmel), *Coriandrum sativum* (Koriander), *Anethum graveolens* (Dill).

#### Merkmale

- meist Kräuter und Stauden
- Blätter  
einfach oder mehrfach gefiedert bzw. fiederspaltig, ohne Stipeln, mit großer Blattscheide, wechselständig
- Früchte  
Spaltfrüchte (2 Fruchtblätter) = Doppelachänen mit charakteristische Längsrippen, welche die schizogene Sekretgänge (Ölgänge) bilden; zerfallen bei der Reife in 2 Teilfrüchte, die Teilfrüchte hängen an einem Karpophor (Fruchträger).
- Blüten /Blütenstand  
Blüten in Dolden und Doppeldolden, meist radiär; Kelch 5 zählig, frei, oft klein und reduziert; Kronblätter fast immer weiß, weißlich, grünlich, gelblich; Staubgefäße 5, randständig, mit Nektarium zwischen Staubgefäß und unterständigen Fruchtknoten; 2 blättriges Gynoeceum coeno-synkarp.
- Ätherische Öle  
In allen Organen sind schizogene Sekretgänge vorhanden, vor allem in Wurzel und Früchten; alle enthalten Furanocumarine, die Hautreizend sind in Verbindung mit Licht; meist Terpene, Phenylpropanoide, Cumarinverbindungen.

#### Definition

„Unter Gewürzen werden Teile von Pflanzen verstanden, die wegen ihres natürlichen Gehaltes an Geschmacks- und Geruchsstoffen als würzende oder geschmacksgebende Zutaten bei der Zubereitung von Speisen und Getränken aller Art eingesetzt werden. Darüber hinaus werden je nach Definition auch sämtliche Stoffe, die der



Blütenstand von *Daucus carota* L.  
By Quartl (Eigenes Werk) [CC-BY-SA-3.0  
([www.creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/](http://www.creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/))], via  
Wikimedia Commons

Geschmacksverbesserung dienen oder die Bekömmlichkeit verbessern, als Gewürz bezeichnet.“ Die Gewürzpflanzen lassen sich in vielfältiger Weise einteilen, die häufigste ist nach dem Hauptbestandteil der Aromastoffe.

#### *Angelica archangelica* (Arznei-Engelwurz)

Die Arznei-Engelwurz ist eine Staude, die in Nordeurasien am häufigsten zu finden ist. Sie hat dreifach gefiederte große Blätter und eine große Infloreszenz. Die Wurzel ist reich an ätherischen Ölen, welche als Arzneimittel und in der Likörindustrie verwendet werden. Das ätherische Öl enthält sehr viele Komponenten, die Hauptbestandteil sind Monoterpene wie  $\alpha$ -Pinen und u.a. Angelica- und Fumarsäure.

#### *Anethum graveolens* (Dill)

Der Dill hat drei- bis vierfach fiederschnittige Blätter und große Doppeldolden an der Spitze, welche dottergelbe Blüten tragen. Er ist eine einjährige Pflanze mit Doppelachänen als Früchte. Er enthält in sämtlichen Pflanzenteilen ätherische Öle, dessen Hauptbestandteil das Carvon, ein Monoterpene ist. Er wird als Gewürz und für Einlegegurken verwendet.

#### *Anthriscus cerefolium* (Gartenkerbel)

Der Gartenkerbel kommt aus Südeuropa und hat weiß blühende Doppeldolden als Blüten. Er besitzt doppelt bis vierfach gefiederte Blätter. Der

Gartenkerbel riecht stark nach Anis, dies kommt von seinem ätherischen Öl, welches hauptsächlich aus Isoanethol besteht.

### **Petroselinum crispum (Blattpetersilie)**

Die bekannte Blattpetersilie ist eine zweijährige Pflanze die in allen Pflanzenteilen ihr ätherische Öl, das Petersilienöl enthält. Das Petersilienöl besteht zum größten Teil aus Apiol und Myristicin, welche Phenylpropanoide sind. Außerdem enthält die Blattpetersilie einen relativ hohen Anteil an Vitamin A,C und E.

### **Coriandrum sativum (Koriander)**

Der Koriander ist ein einjähriges Kraut, welches kugelige Früchte im Anschluss an weiße bis rötliche in Dolden angeordnete Blüten macht. Die Früchte zerfallen hier allerdings nicht in 2 Spaltfrüchte wie normalerweise üblich bei Apiaceae. Das ätherische Öl besteht bis zu 70% aus Linalool einem Monoterpen.

### **Pimpinella anisum ( Anis)**

Anis ist ein einjähriges Kraut, dessen Stängel zart gerillt ist. Die Früchte sind rundlich bis birnenförmig und sind typische Spaltfrüchte, die das ätherische Öl enthalten. Das ätherische Öl besteht bis zu 90% aus Anethol (Monoterpen). Anis wird außer zum Würzen noch in der Likör- und Bonbonindustrie verwendet. Außerdem regt Anis die Drüsen im Magen-Darm-Trakt an und hilft somit bei Verdauungsbeschwerden.

Dies waren nur einige wenige Beispiele der Gewürzpflanzen in der Familie der Apiaceae. Außerdem gibt es in dieser Pflanzenfamilie auch einige wichtige Nahrungspflanzen wie z.B. die Möhre, der Sellerie und der Gemüfefenchel.