

Petersilie (Blatt-)

Petroselinum crispum ssp. crispum

Familie Umbelliferae (Doldenblütler)

Der Anbau von Blattpetersilie erfolgt meist einjährig. Unterschieden wird die glatte Form sowie Pflanzen mit gekraustem Blatt. Die Wurzel der Blattpetersilie ist für den Verzehr unbrauchbar.

Die glattblättrige Form ist dunkelgrün, etwas langstieliger und meist intensiver im Geschmack. Sie entwickeln sich etwas schneller als die gekrauste Form. Verschiedene Sorten mit unterschiedlichen Resistenzen sind im Handel.

Gekrauste Sorten sind im Laub etwas gesünder, jedoch weniger aromatisch.

Düngung:

N: **N_{min}-Sollwert** 130 kg/ha (0 - 60 cm Bodentiefe)

P₂O₅: 30 kg/ha - Versorgungsstufe C

K₂O: 190 kg/ha (chlorhaltiges Kalium wird vertragen)

Grunddüngung bei der Saat, nach 2 bzw. 4 Monaten je eine Kopfdüngung (z.B. Blattdüngung mit ca. 50 kg N) nach dem Schnitt geben.

Kulturansprüche:

Nach der Herbstfurche wird im Frühjahr der Boden für die Aussaat vorbereitet. Wichtig ist ein gut abgesetztes Saatbeet, idealerweise auf gut durchlässigen nährhaften humosen Böden mit guter Wasserhaltekapazität. Petersilie ist empfindlich gegen Trockenheit aber auch gegen Vernässung im Jugendstadium. Sie ist recht robust gegen tiefe Temperaturen.

Achtung: Petersilie ist mit sich selbst unverträglich. Fruchtfolge mindestens fünf Jahre nach sich selbst und anderen Doldenblütlern aussetzen.

Aussaat Feldkultur:

Die Direktsaat ist von Ende März bis Anfang Juni im Reihenabstand von 25 - 40 cm üblich. Mindestsaattemperatur sind 8°C Bodentemperatur. Der Saatgutbedarf ist etwa 6 kg/ha. Die Keimfähigkeit beträgt etwa 70 %. Der Samen hält etwa 2 Jahre.

Die langsame Keimung von 3 - 4 Wochen bedingt eine sorgfältige Unkrautstrategie im Saatbeet. Markiersaat mit Radieschen oder Spinat erleichtern die Anwuchspflege.

Petersilie ist empfindlich auf Bodenverdichtung sowie Verkrustungen und verlangt bei Trockenheit eine Beregnung.

Im Gartenbau wird Petersilie oft in Presstöpfen vorkultiviert und im Abstand von 20 x 25 cm gepflanzt. Die Unkrautbekämpfung erfolgt mechanisch oder mit zugelassenen Herbiziden.

Krankheiten und Schädlinge:

Petersilie wird von einer Reihe von Krankheiten und Schädlingen befallen.

Eine weite Fruchtfolge zu allen Doldenblütlern reduziert das Schadpotential.

Hauptprobleme im Wurzelbereich sind Phytium-Fäule, Becherpilze, Chalaropsis Lagerfäule und der bakteriöse Wurzelkropf.

An den Blättern treten die Schadpilze Echter Mehltau, Falscher Mehltau, Septoria-Blattflecken und im Gewächshaus gelegentlich Becherpilze auf.

Zur Feststellung der genauen Schadursache ziehen Sie die Fachberatung der Landwirtschaftskammern bei.

Ernte:

Bei Pflanzhöhen um 25 cm werden die Blätter geerntet, ohne dabei die Herzblätter zu verletzen. Bei Saat im Ende März sind drei Ernten möglich (Ende Juni, Anfang August und Anfang Oktober).

Im Vertragsanbau erfolgt die Ernte maschinell, im gärtnerischen Anbau händisch. Erntemengen liegen bei dreimaligem Schnitt zwischen 25.000 – 35.000 kg/ha.

Vermarktung:

Blattpetersilie wird ganzjährig vermarktet. Dabei sind krause Sorten oft beliebter, aber weniger aromatisch. Angeboten wird sie offen, gebündelt oder in Folientüten. Bei 10 °C ist Petersilie etwa 5 Tage haltbar. In Kühlräumen mit 0°C und 95 % Luftfeuchte kann eine Lagerung bis zu 5 Wochen erfolgen.

In der Gemüseverarbeitung wird Blattpetersilie auch geschnitten und tiefgekühlt angeboten.

Im Gartenbau wird Blattpetersilie als Topfpflanzen z.B. im 9er Topf im November bzw. ab Jännerpflanzung in Säten jeweils etwa vier Wochen später angeboten. Die Keimtemperatur liegt hier bei 12 – 16 °C, die Weiterkultur liegt bei rund 8 – 12 °C.