

Petersilienwurzel und Pastinake - Der feine Unterschied

06.10.2009, 11:18 | Gesundheit & Medizin

Pressemitteilung von: *aid*

Presseagentur: *aid-infodienst*



www.was-wir-essen.de

(aid) – Wurzelpetersilie und Pastinake sehen sich zum Verwechseln ähnlich. Doch im Geschmack gibt es durchaus Unterschiede, wie der aid infodienst auf was-wir-essen.de informiert. Die Pastinake hat ein leicht süßes bis nussiges Aroma, das an Möhren oder Sellerie erinnert, während die Wurzelpetersilie für eine feine Petersilienwürze sorgt. Die Rübe der Wurzelpetersilie ist länglich geformt und läuft nach vorn spitz zu. Sie wird etwa 20 Zentimeter lang. Die Wurzel der Pastinake hat einen dickeren Kopfteil und kann bis zu vierzig Zentimeter lang wachsen und 1,5 Kilogramm schwer werden. Beide Wurzelgemüse enthalten ätherische Öle, welche die Verdauung und Nierentätigkeit fördern. Die Wurzelpetersilie ist zudem ein guter Vitamin-C-Lieferant, während die Pastinake den Körper vor allem mit wertvollen Mineralstoffen versorgt. Sowohl die Wurzelpetersilie als auch die Pastinake finden in der Küche als Suppen- und Kochgemüse Verwendung, beispielsweise in Kombination mit Möhren und Kartoffeln. Die Blätter lassen sich zum Würzen verwenden. Wurzelpetersilie ist ideal für Cremesuppen, da der Petersiliengeschmack der Wurzel auch beim Kochen erhalten bleibt. Beide Wurzelgemüse geben roh geraspelt Salaten eine besondere Note. Sie eignen sich für die Zubereitung von Gemüsebratlingen und als raffinierte Beilage zu Lamm, Wild- und Rindfleisch.

Mehr über die Pastinake

(http://www.waswiessen.de/hobbygaertner/wiederentdeckte_gemuesearten_pastinaca_sativa.php) und die Petersilie

(http://www.waswiessen.de/hobbygaertner/kulturen_gartenkraeuter_petersilie.php)

erfahren Sie in der Rubrik „Tipps für Hobbygärtner“.

Quelle: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL), Merkblatt „Wurzelpetersilie und Pastinake“ vom Juni 2005

Portrait

Das Internetportal www.was-wir-essen.de ist ein Angebot des
aid infodienst, Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e. V.

Heilsbachstraße 16

53123 Bonn

www.aid.de

Der aid infodienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e. V. ist ein unabhängiger und neutraler

Informationsdienstleister und Medienanbieter - im Sinne eines Fachverlages. Wir informieren entlang des Themenbogens Landwirtschaft, Lebensmittel und Ernährung.

Der aid infodienst ist ein gemeinnütziger Verein, der mit öffentlichen Mitteln gefördert wird. Er kann daher frei von Werbung und kommerziellen Interessen arbeiten. Wir informieren kompetent, objektiv, fundiert und unabhängig auf gesicherter wissenschaftlicher Basis.

Wir verstehen unsere Informationen als Orientierungs- und Entscheidungshilfen in den Themenbereichen Landwirtschaft, Lebensmittel und Ernährung. Wir erfüllen unseren Informationsauftrag in erster Linie als Fachverlag. Hoher Kundennutzen und bestmöglicher Service sind unsere Ziele.

Im Mittelpunkt unserer Arbeit steht die Herausgabe zielgruppengerechter und praxisorientierter Medien und Informationen.

Unsere Themenauswahl orientiert sich sowohl an der Satzung des aid als auch an den Ansprüchen, Bedürfnissen und Wünschen unserer Zielgruppen, die von Fach-, Lehr- und Beratungskräften über Verbraucher/-innen bis hin zu Journalisten/-innen reichen.

Wir realisieren moderne, dem heutigen Medienanspruch gerechte Publikationen. Unser Medienspektrum reicht von klassischen Printmedien über alle aktuellen Formen elektronischer Medien bis hin zu einem umfangreichen Internetangebot, das die Möglichkeit bietet, schnell auf die vom aid bereitgestellten Informationen zugreifen zu können.

News-ID: 357142 • Views: 5998 (Stand: 05.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/357142/Petersilienwurzel-und-Pastinake-Der-feine-Unterschied.html>