

Petersilie

Die **Petersilie** (*Petroselinum crispum*), in Österreich und Altbayern auch der **Petersil**, weitere Namen **Peterle** bzw. **Peterli**, **Peterling**, **Petergrün** oder **Silk** (früher auch *Felsensilge* und *Steineppich*^[1]), ist eine Pflanzenart aus der Gattung *Petroselinum* innerhalb der Familie der Doldenblütler (Apiaceae). Sie kommt wildwachsend im Mittelmeerraum vor. In Europa und dem gesamten Mittelmeerraum gehören die je nach Sorte glatten oder krausen Blätter ihrer Zuchtformen zu den am meisten verbreiteten Küchenkräutern; die besonders große Speicherwurzel der Varietät oder Unterart *Wurzelpetersilie* (*Petroselinum crispum* subsp. *tuberosum*) dient als Bestandteil von *Suppengrün*.

Inhaltsverzeichnis

Beschreibung

- [Vegetative Merkmale](#)
- [Blütenstand und Blüte](#)
- [Frucht](#)
- [Chromosomenzahl](#)

Ökologie

Vorkommen

Inhaltsstoffe

Pharmakologie

Systematik

Geschichte und Etymologie

Heilkunde

Küche

Trivialnamen

Siehe auch

Einzelnachweise

Literatur

Weblinks

Petersilie	
	
Petersilie	(<i>Petroselinum crispum</i>), Illustration
Systematik	
<i>Ordnung:</i>	Doldenblütlerartige (Apiales)
<i>Familie:</i>	Doldenblütler (Apiaceae)
<i>Unterfamilie:</i>	Apioideae
<i>Tribus:</i>	Apieae
<i>Gattung:</i>	<i>Petroselinum</i>
<i>Art:</i>	Petersilie
Wissenschaftlicher Name	
<i>Petroselinum crispum</i> (MILL.) <u>FUSS</u>	

Beschreibung

Vegetative Merkmale

Die Petersilie ist eine zweijährige krautige Pflanze. Sie besitzt eine mehr oder weniger rübenförmige Wurzel. Aus dieser entspringen meist mehrere kahle Stängel, die aufrecht, stielrund bis leicht gerillt, sowie häufig röhrig sind. Alle Pflanzenteile sind kahl. Die Petersilie erreicht Wuchshöhen von 30 bis 90, selten bis zu 100 Zentimetern.

Die Grundblätter und die unteren Stängelblätter sind gestielt, weiter oben sind die Blätter mit breiten, weißen, hautrandigen Scheiden am Stängel sitzend. Die Laubblätter sind dunkelgrün. Die untersten sind doppelt bis dreifach gefiedert. Die Zipfel sind im Umriss keilig bis breit eiförmig, fiederschnittig oder gelappt. Sie tragen eine knorpelige Spitze und sind ein bis zwei Zentimeter lang. Bei Kulturformen sind die Blätter glatt oder kraus. Die krausen Formen werden in Produktion und Samenhandel wiederum in 3 Gruppen eingeteilt: In grob bis mittelfein gekrauste (curled = type perlé = geperlt),^[2] Typ Paramount,^[3] fein bis sehr fein gekraust^[3] (extra krause = double/triple curled),^[4] Typ Mooskrause sowie Farnblättrige Petersilie (fern leafed).^[3] Die Stärke der Blattkräuselung wird hierbei mit einer Skala von 1–9 als gering bis sehr stark bewertet.^[5]

Blütenstand und Blüte

Der doppeldoldige Blütenstand ist lang gestielt und besitzt 8 bis 20 Strahlen. Die Doldenstrahlen sind alle etwa gleich lang. Die ein bis drei Hüllblätter sind lanzettlich bis pfriemlich. Die je sechs bis acht Hüllchenblätter sind linealisch bis pfriemlich und rund halb so lang wie die Blütenstiele. Die Kronblätter sind grünlichgelb, häufig rötlich überlaufen und rund 0,6 Millimeter lang.

Frucht

Die Früchte sind bei einer Höhe von 2,5 bis 3 Millimetern sowie einer Breite von 1,5 bis 2 Millimetern breit-eiförmig. Zwischen den Hauptrippen sind sie dunkelbraun, die Hauptrippen selbst sind hellgelb, sehr dünn und stehen deutlich vor.

Chromosomenzahl

Die Chromosomenzahl beträgt $2n = 22$.^[6]

Ökologie

Die Überdauerungsknospen liegen an der Erdoberfläche und in der Regel sind diese Pflanzen von Schnee, Laub oder Erde als Witterungsschutz bedeckt („Hemikryptophyt“). Die zwittrigen Blüten sind proterandrisch und werden durch Insekten (Dipteren, Hymenopteren) bestäubt.



Unterirdische Pflanzenteile der Wurzelpetersilie



Glatte Petersilie



Krause Petersilie

Vorkommen

Nach R. Hand kommt *Petroselinum crispum* innerhalb des Mittelmeerraums ursprünglich nur in Marokko, Algerien, Tunesien und Jordanien vor.^[7] In Spanien, Portugal, auf den Balearen, in Dänemark und Schweden ist sie ein Neophyt.^[7]

In Mitteleuropa baut man sie in Gärten an; sehr selten verwildert sie. Sie gedeiht am besten auf frischen und nährstoffreichen Lehmböden.^[6]



Totenkopfschwebfliege auf Petersilienblüten

Inhaltsstoffe

Blätter und Wurzeln besitzen die gleichen Inhaltsstoffe: Die Hauptbestandteile des ätherischen Öls sind Myristicin, Limonen und 1,3,8-p-Menthatrien. In kleineren Mengen kommen auch weitere Mono- und Sesquiterpene vor.^[8] Petersilie enthält mit ca. 160 Milligramm auf 100 Gramm vergleichsweise (z. B. Zitrusfrüchte) viel Vitamin C.^[9]

Bei den Früchten herrschen entweder Myristicin mit 60 bis 80 % vor oder – bei der glatten Petersilie – Apiol. Es gibt auch eine chemische Rasse mit Tetramethoxyallylbenzol als Hauptbestandteil des ätherischen Öls.^[8]

Die Petersilie war namensgebend für die in den Samen bzw. Früchten von Doldenblütlern vorkommende Fettsäure „Petroselinsäure“, ein Isomer der Ölsäure.

Neben dem ätherischen Öl beinhaltet die Petersilie in sehr kleinen Mengen Polyine sowie in der Wurzel die Furanocumarine Bergapten und Isoimperatorin.^[8]

Pharmakologie

Als Heildroge werden die getrockneten und reifen Früchte verwendet: *Petroselinum fructus* und die frische ganze Pflanze, *Petroselinum* (HAB).

Das ätherische Öl der Petersilienfrüchte^[10] bewirkt eine kräftige Harnausscheidung vor allem durch die Reizwirkung der Phenylpropane auf das Nierenparenchym. In höherer Dosierung erzeugt das Apiol allerdings eine gesteigerte Kontraktilität der glatten Muskulatur von Darm, Blase und vor allem der Gebärmutter. Insbesondere die Wurzeln der Petersilie enthalten große Mengen an Apiol. Die Wirkung von Petersiliensud auf die Gebärmutter wurde bereits im Mittelalter in der Gynäkologie und Geburtshilfe genutzt. Zur Anwendung kam er bei Menstruationsbeschwerden, ausgebliebener Regelblutung und zur Abtreibung. Schwangere sollten speziell Petersilien-Öl meiden, da es abortiv wirkt.^[11] Im Mittelalter wurde Petersilie häufig zur Abtreibung verwendet.^{[12][13][14]} Auch aus der Neuzeit sind Fälle bekannt. Aus dem Jahr 1989 ist der Fall einer 36-jährigen Frau aus Corleone dokumentiert, die bei einem Abtreibungsversuch mit einem Sud aus Petersilie starb.^[15] Verkochte Petersilie gilt im Süden Italiens als altes Hausmittel für Abtreibungen.^[16]

Systematik

Es werden zwei Sippen, meist als Varietäten oder Unterarten geführt, unterschieden:

- Blatt-Petersilie (*Petroselinum crispum* subsp. *crispum*)
- Wurzelpetersilie (*Petroselinum crispum* subsp. *tuberosum*) (Bernh. ex Rchb.) Soó^[17]

- *Petroselinum crispum* subsp. *giganteum* (PAU) DOBIGNARD; nur in Marokko vorkommend.^[17]

Geschichte und Etymologie

Die Petersilie wurde im antiken Griechenland als heilige Pflanze angesehen, jedoch nicht eindeutig vom Sellerie unterschieden. Sie wird in der Odyssee als Schmuck der Insel der Nymphe Kalypso angesehen. Kränze aus Petersilie wurden den Siegern der Isthmischen und Nemeischen Spiele übergeben. Die älteste schriftliche Erwähnung findet sich auf einem Schriftstück in mykenisch-griechischer Linearschrift B als *se-ri (li*)-no*, in der Antike wurde noch das *petro-* für „Stein“ zum Namen *Petroselinon* (so viel wie Steinsellerie, Steinlattich, Steineppich, Felsensilge) vorangestellt.^{[18][19]}

*{Die Linearschrift B unterscheidet nicht zwischen den liquiden Konsonanten L und R}

Dioskurides, einer der berühmtesten Ärzte der Antike und der erste Verfasser einer Monographie über mehr als 1000 Pflanzen mit ihren pharmazeutischen Eigenschaften, schätzte die therapeutische Wirksamkeit der Petersilie unter anderem gegen Nieren- und Blasenbeschwerden, Blähungen und als menstruationsförderndes Mittel. Als Wachstumsort erwähnte er Makedonien, sodass die Pflanze auch als *Petroselinon to makedonikon* (lateinisch *Petroselinum macedonicum*, auch *Petroselinum macedonium*: „mazedonische Petersilie“ – wobei es sich auch um die Pflanze *Athamanta macedonica* Spr. handeln könnte^{[20][21]}) bekannt wurde. Im Westen verblieb davon der erste Name *Petroselinum*, später *Petrosilium*, was zum deutschen Wort *Petersilie*, dem französischen *Persil* und dem englischen *Parsley* führte. Im Balkan überlebte eher der zweite, geographische Begriff und ging z. B. in die bulgarische Sprache als „Magdanos“ (bg. Магданоз) und in die türkische als „Maydanoz“ ein. Als Rückentlehnung kehrte es als „Maintanos“ (Μαϊντανός) in die (neu-)griechische Sprache zurück. In Anlehnung jedoch an den antiken Namen ist die Petersilie dort, vor allem in Nordgriechenland auch als „Makedonisi“ (Μακεδονίσι) bekannt.^{[22][23][24]}

In Mitteleuropa wurde erst im Mittelalter die Pflanze zunächst als Heilkräuter in Klöstern angebaut und daraufhin auch in der Küche eingesetzt. Um eine Verwechslung mit der giftigen, aber ähnlich aussehenden Hundspetersilie zu vermeiden, wurden Sorten mit krausen Blättern gezüchtet.^[25] Im 19. Jahrhundert war auch die Bezeichnung „Parselkraut“ gebräuchlich.^[26]

Heilkunde

Madaus zufolge trennen antike Autoren die Petersilie nicht immer von anderen Doldenblütlern, besonders Sellerie. Bei Dioskurides treibt sie Harn und Menstruation, ähnlich bei Galen und den Hippokratikern. Auch nach Albertus Magnus fördert sie Harnausscheidung und Verdauung. Cazin berichtet eine Heilung von Anasarka nach Kindbettfieber. Paracelsus, Matthiolum und Lonicerus nennen sie harn- und steintreibend, blähungs-, verdauungs- und menstruationsfördernd, geburtsbeschleunigend, gedächtnissteigernd, blutreinigend, hautglättend. Andere nahmen sie bei Gonorrhoe. Die Pflanze spielte im magisch-therapeutischen Denken der germanischen und romanischen Länder von jeher eine große Rolle. Der Spruch „Petersilie hilft dem Manne aufs Pferd, den Frauen unter die Erd!“ meint wohl ihre aphrodisierende und abortive Wirkung. Die Volksmedizin nutzte Kraut und Wurzel u. a. bei Harngrieß, Nieren- und Blasensteinen, Milz- und Leberleiden, Gelbsucht, Kreislaufstörungen, Wassersucht, Verdauungs- und Blasenschwäche, Brustschmerzen, Verschleimung von Brust, Magen und Nieren, Blähungen, die „Samen“ auch bei Fieber, Uterusleiden, geschwollener Schilddrüse, chronischem Husten und mangelnder Menstruation, den frischen Saft (*Sucus petrosilini*) bei Mückenstichen. Petersilie tötete Papageien und kleinere Tiere, die Früchte seien als Wurmmittel bei Hunden gut. Nach Kneipp ist Petersilie sehr bewährt bei Wassersucht. Die Kneipp-Nachfolger Eckstein und Flamm fanden zusätzlich eine leichte Anregung von Verdauung und Menstruation und empfahlen sie bei Wasser in den Beinen, in Bauch- und Brusthöhle oder im Herzbeutel, auch sonst bei

schlechter Nierenfunktion, wo nicht entzündliche Prozesse bestehen.^[27] Die Homöopathie verwendet *Petroselinum* selten bei Harnverhalt und plötzlichem Harndrang, Urtikaria, Nachtblindheit oder Singen in den Ohren.^[28]

Küche

Die Blätter der Petersilie werden als Gewürzkraut meist roh oder nur kurz erhitzt verwendet, da sie sonst ihr typisches Aroma verlieren, und stellen einen festen Bestandteil verschiedener Mittelmeerküchen dar. Als Bestandteil von Bouquet garni der Französischen Küche wird die Petersilie nicht nur kurz mitgegart, sondern schon zu Anfang der Garzeit hinzugegeben, sie gibt dann Brühen und Saucen einen würzigen Grundgeschmack.^[25] Auch in der Küche Westasiens ist die Petersilie häufig zu finden, so werden beispielsweise in der türkischen Küche fast alle kalten Gerichte und gebratenes Fleisch mit gehackter Petersilie garniert. Beim Taboulé, einem Salat aus der libanesischen Küche, ist Petersilie neben Minze und Weizengrieß die Hauptzutat. Auch im Kaukasus, auf der arabischen Halbinsel und im Iran wird Petersilie häufig verwendet. Petersilie ist ein Bestandteil der Grünen Soße, sowohl nach der Frankfurter als auch Kasseler Rezeptur, eines typischen Gerichts deutscher Regionalküche, das sich besonders im hessischen Raum großer Beliebtheit erfreut. Petersilie wird auch zu Suppe verarbeitet, indem man sie in Gemüsebrühe kocht und püriert.



Krause Petersilie

Trivialnamen

Für die Petersilie sind oder waren, zum Teil nur regional, auch die Bezeichnungen *Beterli*, *Federsielli* (althochdeutsch), *Felswurz* (mittelhochdeutsch), *Gartenäppich*, *Krause* bzw. *Schlichte Krautpetersilie*, *Kräutel* (Tirol, Brixen), *Krullpetersilie*, *Paiterling* (Bayern), *Pautersille* (Eichsfeld), *Pedarsilli* (althochdeutsch), *Peiterzilk* (Pommern), *Perlin*, *Peterchen*, *Peterlein*, *Petercelie* (mittelhochdeutsch), *Petercile* (mittelhochdeutsch), *Peterli* (Graubünden, Bern, Zürich, St. Gallen), *Peterlin* (mittelhochdeutsch *pēterlīn*), *Peterlinkraut* (mittelhochdeutsch *pēterlīnkrūt*), *Peterling*, *Petersil*, *Petersilge* (mittelhochdeutsch), *Petersilgen* (mittelhochdeutsch), *Petersile* (althochdeutsch), *Krause Petersilie*, *Petersilienwurzel*, *Petersiligen*, *Petersille* (althochdeutsch), *Petersillige* (mittelhochdeutsch), *Petirsil* (althochdeutsch), *Petrosil* (althochdeutsch), *Petrosilie*,^[29] *Pitterseltch* (Siebenbürgen), *Silk* (Bremen, niederdeutsch) und *Wurzelpetersilie* gebräuchlich.^[30]

Siehe auch

- Liste der Küchenkräuter und Gewürzpflanzen

Einzelnachweise

1. Vgl. den alten botanischen Namen *Apium petroselinum* L.
2. Graines Baumaux: *Printempes 2006*. 2006, S. 265–266.
3. Vilmorin-Andrieux u. a.: *Les Plantes Potagères*. Paris 1925, S. 504.
4. C. Chauv, C. Foury: *Productions Légumières*. Band 2. 1994, ISBN 2-85206-969-5, S. 148.
5. J. Schlaghecken u. a.: *Anbau- und Sortenhinweise für den Gemüsebau 1999/2000*. In: *Neustadter Hefte*. Nr. 5, 1998, S. 124+125.
6. 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.

7. R. Hand (2011): *Apiaceae.*: Datenblatt *Petroselinum*. In: Euro+Med Plantbase - the information resource for Euro-Mediterranean plant diversity. (<http://ww2.bgbm.org/EuroPlusMed/PTaxonDetail.asp?NameId=106993&PTRefFk=7500000>)
8. Gernot Katzers Gewürzseite (http://gernot-katzers-spice-pages.com/germ/Petr_cri.html)
9. *Die größten Vitamin-C-Bomben*. (<http://www.apotheken-umschau.de/Ernaehrung/Die-groessten-Vitamin-C-Bomben-135635.html>) In: *Apotheken Umschau*. 4. Januar 2013, abgerufen am 23. Oktober 2014.
10. Rudolf Fritz Weiss: *Lehrbuch der Phytotherapie*. 5. Aufl. Stuttgart 1982, S. 271.
11. Jana Zeh: *Frage & Antwort, Nr. 388: Ist Petersilie für Schwangere tabu?* (<http://www.n-tv.de/wissen/frageantwort/Ist-Petersilie-fuer-Schwangere-tabu-article15546526.html>) In: *n-tv.de*. 21. Juli 2015, abgerufen am 13. Juli 2016.
12. *Museum für Verhütung und Schwangerschaftsabbruch*. (<http://de.muvs.org/abbruch/pflanzen/petersilie-id2362/>) In: *de.muvs.org*. Abgerufen am 12. Juli 2016.
13. Ingo Wirth, Andreas Schmeling: *Rechtsmedizin*. C.F. Müller GmbH, 2012, ISBN 978-3-7832-0021-8, S. 268 (eingeschränkte Vorschau (<https://books.google.de/books?id=X1lfBxytHm8C&pg=PA268#v=onepage>) in der Google-Buchsuche).
14. Louis Lewin: *Die Fruchtabtreibung durch Gifte und andere Mittel* (<http://books.google.de/books?hl=de&id=7N4JRjVBUE8C>). A. Hirschwald, 1904, S. 181 (eingeschränkte Vorschau (<https://books.google.de/books?id=7N4JRjVBUE8C&pg=PA181#v=onepage>) in der Google-Buchsuche).
15. Annette Kuhn, Bea Lundt: *Lustgarten und Dämonenpein*. (<http://books.google.de/books?id=thEpAAAAYAAJ&q=petersilie+abtreibung&dq=petersilie+abtreibung&hl=de&sa=X&ved=0ahUKEwjFyMqtue3NAhXDExoKHcaAARoQ6AEIKDAC>). Edition Ebersbach, 1997, ISBN 978-3-931782-13-9 (eingeschränkte Vorschau (<https://books.google.de/books?id=thEpAAAAYAAJ>) in der Google-Buchsuche).
16. Britta-Juliane Kruse: *"Die Arznei ist Goldes wert"*. Walter de Gruyter, 1999, ISBN 978-3-11-014703-2, S. 153 (eingeschränkte Vorschau (<https://books.google.de/books?id=TqeHB69XCkwC&pg=PA153#v=onepage>) in der Google-Buchsuche). Nach einem Bericht des *Tagesspiegels* Nr. 13 434 vom 1. Dezember 1989.
17. *Petroselinum crispum* (<http://powo.science.kew.org/taxon/urn:lsid:ipni.org:names:60442790-2>) bei KEWScience
18. *Palaeolexicon* (<http://www.palaeolexicon.com/>), Word study tool of ancient languages
19. 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. 539.
20. The Plant List (<http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2664706>).
21. Volker Zimmermann: *Die Heidelberger Arzneibücher Ysack Leujs. Beiträge jüdischer Ärzte zur Heilkunde des Mittelalters*. Franz Steiner, Stuttgart 2018, ISBN 978-3-515-12174-3, S. 62.
22. Julius Berendes: *Des Pedanios Dioskurides aus Anazarbos Arzneimittellehre*. M. Sändig, 1970, ISBN 2-85206-969-5, S. 306, Cap. 70 (77)
23. Kurzer Auszug aus Dioskurides Werk zu Eigenschaften und Etymologie ([http://www.pharmawiki.ch/materiamedica/index.php?page=Buch_III#70\(77\).Petrosolinon](http://www.pharmawiki.ch/materiamedica/index.php?page=Buch_III#70(77).Petrosolinon).) der Petersilie, übersetzt auf pharmawiki.ch (Aufgerufen am 3. August 2015).
24. Online Artikel der griechischen Zeitung *To Vima* (<http://www.tovima.gr/vimagourmet/kitchen/article/?aid=533649>) über Namen, Etymologie und Anwendung der Petersilie (griech.) (Aufgerufen am 3. August 2015).
25. M. Fansa, G. Katzer, J. Fansa: *Chili, Teufelsdreck und Safran. Zur Kulturgeschichte der Gewürze*. Die Werkstatt, Göttingen 2007, ISBN 978-3-89533-579-2, S. 223–224.
26. M. Wiegele: *Geschichten von Blumen und Kräutern: Ein Märchenbuch für Jung und Alt*. Bacopa Verlag, Schiedlberg 2010, ISBN 978-3-901618-54-3, S. 166.

27. Gerhard Madaus: *Lehrbuch der biologischen Heilmittel. Band III.* Olms, Hildesheim / New York 1979, ISBN 3-487-05891-X, S. 2089–2096 (Nachdruck der Ausgabe Leipzig 1938).
28. Peter Vint (Hrsg.): *Der Neue Clarke. Eine Enzyklopädie für den homöopathischen Praktiker. Band 3.* Dr. Grohmann GmbH, Bielefeld 2001, ISBN 3-928953-13-3, S. 4128–4131 (nach John Henry Clarke: *Dictionary of Practical Materia Medica*).
29. Aloys Sterler: *Baierische Pharmacopoe, Commentar, Naturhistorischer Teil.* München 1823, S. 642.
30. Georg August Pritzel, Carl Jessen: *Die deutschen Volksnamen der Pflanzen. Neuer Beitrag zum deutschen Sprachschatze.* Philipp Cohen, Hannover 1882, S. 36, online. (<http://archive.org/stream/diedeutschenvol00pritgoog#page/n24/mode/2up>)

Literatur

- Siegmund Seybold (Hrsg.): *Schmeil-Fitschen interaktiv.* CD-ROM, Version 1.1. Quelle & Meyer, Wiebelsheim 2002, ISBN 3-494-01327-6.
- Avril Rodway: *Kräuter und Gewürze. Die nützlichsten Pflanzen der Natur – Kultur und Verwendung.* Tessloff Verlag, Hamburg 1980, ISBN 3-7886-9910-8.
- Ingrid und Peter Schönfelder: *Das neue Handbuch der Heilpflanzen.* Franckh-Kosmos Verlagsgesellschaft, 2011, ISBN 978-3-440-09387-0.

Weblinks

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

 **Commons: Petersilie (*Petroselinum crispum*)** (https://commons.wikimedia.org/wiki/Petroselinum_crispum?uselang=de) – Album mit Bildern, Videos und Audiodateien

- *Petersilie als Gewürz* bei Gernot Katzer. (http://gernot-katzers-spice-pages.com/germ/Petr_cri.html)
- *Der Bio-Gärtner: Petersilie* (<http://www.bio-gaertner.de/pflanzen/Petersilie>)
- Ahnenforschung bei Petersilie (Julius Kühn-Institut) (http://www.jki.bund.de/fileadmin/dam_uploads/_presse/pi_2008/08-09-15_PI-Petersilie_ZGO.pdf) (PDF; 415 kB)
- Petersilie bei *Deutschlandradio*. (<http://www.dradio.de/dkultur/sendungen/mahlzeit/855323/>)
- Thomas Schöpke: Petersilienwurzel - Petroselini radix bei *medizinalpflanzen.de*. (http://www.medizinalpflanzen.de/systematik/6_droge/petros-r.htm)

Abgerufen von „<https://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Petersilie&oldid=204582683>“

Diese Seite wurde zuletzt am 15. Oktober 2020 um 19:10 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.