

## Gesundes Wurzelgemüse – Ursprünge

*Karotte, Pastinak, Zeller und Rote Bete*

**Heimisches Gemüse essen – das wird von findigen Werbeleuten (sinnvollerweise!) propagiert. Was im Winter zur Verfügung stehen soll, muss gut lagerbar sein. Dazu gehören einige Wurzelgemüse, deren botanische Stammformen (unter anderem) in Österreich vorkommen bzw. vorkamen.**

### Was ist eigentlich Wurzelgemüse?

Der Begriff „Wurzelgemüse“ wird küchensprachlich für essbares, nährstoffreiches Gemüse mit Speicherwurzeln verwendet. Botaniker sprechen hier von Rüben. Bei einer Rübe, die keine festgelegte Form haben muss (zylindrisch oder verkehrt-kegelförmig: Karotte, Pastinak; kugelförmig: Rote Bete) ist die Hauptwurzel zu Speicherzwecken stark verdickt. Mit einbezogen in die Rübenbildung ist dabei oft nicht nur die Wurzel allein, sondern auch derjenige Abschnitt einer Pflanze, der zwischen den allerersten Wurzeln und den Keimblättern gebildet wird (= Hypokotyl).

### Botanische Stammformen

#### Karotte (*Daucus carota* subsp. *sativus*)

Die Wilde Möhre gehört zur Familie der Doldenblütler (Apiaceae). Sie tritt in zwei Unterarten auf. Die Unterart *Daucus carota* subsp. *carota* ist eine häufige heimische Art halbruderaler Wiesen, Halbtrockenrasen und Ruderalstellen. Ihre Wurzel ist dünn-spindelförmig, hart, zäh, scharf schmeckend und nicht genießbar. Dagegen hat die Unterart *Daucus carota* subsp. *sativus* eine genießbare rübenförmige Wurzel, die fleischig ist und süß schmeckt – unsere Karotte. Von dieser Unterart gibt es zahlreiche Sorten; die heute gängigen Formen wurden ab dem 19. Jahrhundert durch gärtnerische Züchtung hervorgebracht.

#### Garten-Pastinak (*Pastinaca sativa* subsp. *sativa*)

Der Garten-Pastinak gehört ebenso zur Familie der Doldenblütler. Er ist in Österreich häufig.

Seine Wildvorkommen finden sich auf frischen bis mäßig frischen Fettwiesen, an Wegrändern und Gräben. Der Pastinak ist eine zweijährige Pflanze, die Blütenstände werden im zweiten Jahr gebildet.

#### Zeller, Sellerie (*Apium graveolens*)

Der Sellerie kommt in Österreich in zwei Unterarten vor. Die Wildpopulationen, die jedoch in Österreich als ausgestorben gelten, gehören zur Unterart *Apium graveolens* subsp. *graveolens*. Ihre Wurzeln sind dünn, hart und nicht essbar. Die Kultursippe ist die Unterart *Apium graveolens* subsp. *rapaceum*. Ihre dicken und fleischigen Wurzeln schätzen wir als schmackhaftes Winter- bzw. Suppengemüse. Knollen-, Bleich- und Schnitt-Sellerie gehören zu verschiedenen Kulturrassen, nur der Knollen-Sellerie zählt zu den Wurzelgemüsen.

#### Rote Bete, Rote Rübe

Die Rote Bete stellt eine Sortengruppe innerhalb der Art *Beta vulgaris* dar und ist ein Gänsefußgewächs (Familie Chenopodiaceae). Ihr nächster Verwandter ist der Mangold, dessen Stammsippe wiederum in salzbeeinflussten Küsten des Mittelmeerraumes heimisch ist. Die Rote Bete ist also bei uns in ihrer Stammform nicht heimisch, als typisches, lagerfähiges und sehr gesundes Wintergemüse sei sie an dieser Stelle aber genannt. Mit der Gelben Rübe (= Karotte!) ist die Rote Rübe botanisch nicht verwandt!

B. Knickmann 2012

**LITERATUR:** FISCHER, M.A., OSWALD K. & ADLER W. (2008): Exkursionsflora für Österreich, Liechtenstein und Südtirol. – 3. Aufl.

Information erstellt im Rahmen der GSPC-Umsetzung in Österreich.