

## Teil92 (Tracht) Pflanzen Echter Koriander *Coriandrum sativum*

Der **Echte Koriander** (*Coriandrum sativum*) ist ein einjähriges Kraut aus der Familie der Doldenblütler. Weitere gebräuchliche Namen sind Arabische Petersilie, Asiatische Petersilie, Chinesische Petersilie, Gartenkoriander, Gebauter Koriander, Gewürzkoriander, Indische Petersilie, Kaliander, Klanner, Schwindelkorn, Schwindelkraut, Stinkdill, Wandläusekraut, Wanzendill, Wanzenkraut oder Wanzenkümmel.



Die stark nach Wanzen riechende Pflanze entspringt einer schmalen Wurzel. Der Spross ist rund. Die ganze Pflanze ist kahl. Der Trieb der Pflanze ist längs gerieft. Die jüngeren Blätter unterscheiden sich deutlich in der Form von den älteren Blättern. Die jungen Blätter sind eher rundlich, breit und dreigeteilt eingeschnitten während die älteren Blätter doppelt gefiedert und fein zerteilt sind. Die Blüte erfolgt im Juni bis Juli und dauert etwa vier Wochen.

Koriander blüht weiß. Die Doldenhülle fehlt und besteht lediglich aus wenigen Blättchen, die fadenförmig sind. Die Döldchen haben nur an ihrer Außenseite Hüllchen. Während der Blütezeit wird Koriander stark von Bienen befliegen. Die Pflanze erreicht zur Blütezeit eine Höhe von durchschnittlich 50 cm. Die Größe der Pflanze schwankt jedoch je nach Standort, Sorte und Verwendung von 30-90 cm. Die nach Bestäubung gebildeten Samen sind fast kugelförmig und zweiteilig. Sie bleiben nach der Abreife meist zusammen.

Die Samen sind an der Außenseite gelb bis braun, manchmal zur Spitze hin violett. Die Innenseite ist hell. Die Samen sind außen vertikal gerieft und innen hohl. Zur Samenreife hin nimmt der wanzenartige Geruch der Pflanze und der Samen ab.

Das Saatgut ist etwa 3 Jahre haltbar, bleibt bei konstanter Temperatur unter 10 °C und einer Saatgutfeuchte von weniger als 10 % aufbewahrt aber auch länger keimfähig, maximal bis zu 6 Jahren.

## **Die Geschichte**

Als Herkunft wird das Mittelmeergebiet vermutet. Koriander ist verwildert, aber nicht wild bekannt. Die Pflanze ist jedoch als Kraut in Kultur und weltweit verbreitet. Erste Nachweise der Verwendung stammen aus der Zeit von 6000 vor Christus in Israel. Verwendet wird die Pflanze schon seit 5000 vor Christus und wird in Sanskrit-Schriften und in Babylon erwähnt. Die Samen wurden auch schon im alten Ägypten verwendet und bei Ausgrabungen gefunden. Auch zur Römerzeit war Koriander bekannt. In China wurde Koriander schon 400 nach Christus und in Großbritannien schon 1066 erwähnt. Allmählich wurde er im 15. Jahrhundert nach Nordeuropa gebracht, wo im 17. Jahrhundert Koriander für Parfüm verwendet und als eines der ersten Kräuter 1670 von Einwanderern nach Nord-Amerika eingeführt wurde .

Der Name leitet sich vom griechischen *Koris* = Wanze und vom griechischen *amon* oder *aneson* = Anis ab. Im Deutschen wird insbesondere das Korianderkraut auch mit dem aus dem Spanischen stammenden Namen Cilantro bezeichnet. Heute wird der größte Teil des Korianders zu Curry-Pulver verarbeitet.



Bild: Koriandersamen

Frisches Korianderkraut (gelegentlich auch als „Wanzenkraut“ bezeichnet) sieht ähnlich aus wie glattblättrige Petersilie, sein kräftiges, moschusartiges, zitronenähnliches Aroma gibt ihm einen unverwechselbaren Charakter. An den scharfbitteren Geschmack müssen sich viele Menschen erst gewöhnen. Die fedrigen Blätter von älteren Pflanzen werden häufig als Garnierung verwendet. Sie können auch gehackt und Soßen oder Füllungen untergemischt werden. So ist frisches Korianderkraut ein Hauptbestandteil der von den Kanaren stammenden Mojo verde. Gelegentlich wird Koriandergrün auch in Salaten verarbeitet oder zu Käsegerichten gereicht. Die Früchte und Blätter enthalten unterschiedliche Aromen und können einander daher nicht ersetzen.