

Teil78 (Tracht) Pflanzen Dill *Anethum graveolens*

Dill, Dille oder **Gurkenkraut** (*Anethum graveolens*) ist eine Gewürzpflanze aus der Familie der Doldenblütler. Sie stammt ursprünglich aus Vorderasien, wird heute jedoch weltweit angebaut. Dill ist im deutschsprachigen Gebiet eines der meistangebauten Gewürze.



Dill ist eine sommerannuelle einjährige krautige Pflanze. Sie erreicht Wuchshöhen von meist 30 bis 75 Zentimeter, selten bis zu 120 Zentimeter. Die ganze Pflanze ist glatt, duftet stark aromatisch und die Farbe variiert von hellgrün bis grün-türkis. Die Stängel wachsen aufrecht und verzweigen sich meist im oberen Abschnitt.

Die großen Blütenstände sind tragblattlose, 15 bis 30-strahlige Doppeldolden, selten bis zu 50-stralig.

Die Blüte besitzt einen nektarabsondernden Diskus und wird von verschiedenen Insekten, besonders jedoch von Käfern bestäubt. Die Blütezeit reicht von teils schon Mai, jedoch meist Juni bis August.

Die eiförmigen, braunen, trockenen Spaltfrüchte zerfallen in zwei schmal geflügelte Teilfrüchtchen mit grau-weißen Längsrippen. Die Früchte reifen meist zwischen Juli und September. Als Flügelflieger werden sie über den Wind ausgebreitet, ferner bei Nässe auch als Adhäsionshafter.

Der Dill ist ursprünglich in Vorderasien verbreitet. In Mitteleuropa ist er selten verwildert zu finden.

Die Geschichte:

Dill wurde bereits im Alten Ägypten als Kulturpflanze angebaut und als Heil- und Gewürzpflanze verwendet. Im antiken Griechenland und Rom wurde er ebenfalls als Gewürzpflanze verwendet. Nach Mittel- und Nordeuropa kam der Dill wahrscheinlich durch Mönche, die ihn in ihren Klostergärten anpflanzten. Das aus den Samen hergestellte Dillwasser wirkt verdauungsfördernd; die Früchte wurden gegen Mundgeruch gekaut.

Bezüglich der Fruchtfolge ist nach Dill oder anderen Doldenblütlern eine Pause von vier Jahren vor einem erneuten Dillanbau einzuhalten. Dill entzieht dem Boden viel Kalium und relativ wenig Phosphor. Dennoch ist eine gute Phosphor-Versorgung wichtig, da Phosphor-Mangel sich stark auf das Wachstum auswirkt.

Gartendill ist eine vielseitig verwendete Gewürzpflanze. Er wird für Salate verwendet. In Saucen auf Grundlage von Salatöl, Joghurt, Quark und in Gewürzbutter ist Dill beliebt und als Brotaufstrich geeignet. Weiters dient er auch zum Würzen von Fisch- und Fleischspeisen. Durch Destillation wird das Dillöl auch für die Likörindustrie angereichert. Frisch und getrocknet kann es auch für Konserven und für Kräuteresenzen verwendet werden. Blätter wie Blütendolden sind ein wichtiges Gewürz für Gewürzgurken, insbesondere für Salz-Dill-Gurken.