

Sellerie

ROLAND TAUBER



MIT ILLUSTRATIONEN VON
LINDA WOLFSGRUBER

mandelbaums *kleine gourmandisen*

N° 16

www.mandelbaum.at

ISBN 978-3-85476-540-0

© mandelbaum wien 2017

alle Rechte vorbehalten

1. Auflage 2017

Lektorat: Margot Fischer

Satz und Umschlaggestaltung: Michael Baiculescu

Illustrationen: Linda Wolfgruber

Druck: Donau Forum Druck, Wien

DANN SCHREIB DU DAS BUCH DOCH

Der Sellerie hat in der öffentlichen Wahrnehmung und Wertschätzung einen schweren Stand. Ob im persönlichen sozialen Netzwerk, wo auf die Ankündigung, man schreibe nun ein Buch über den Sellerie, zumeist ein fragendes „Aha?“ und ein ungefragtes „Was soll das?“ als Antwort kam; oder in der medialen Gemüseaufbereitung der Buchverlage, die sonst von der Artischocke bis zur Zucchini allen erdenklichen Gemüsesorten Einzelauftritte in Buchform verschaffen. Auch wenn prä-, post- oder pur modern „alte Gemüsesorten wiederentdeckt“ werden, steht der Sellerie meist am Rande oder gar nicht erst zur Debatte, denn er war ja nie verschwunden. Im besten Fall erhält der Sellerie eine Nebenrolle in einer Gesamtübersicht über „Wurzelgemüse“ oder ein dunkles Eckchen in einem dicken Gemüsekochbuch.

Selbst dem von mir sehr geschätzten Vincent Klink, der nicht nur Lebensmitteln, sondern auch Worten mit der nötigen Ehrerbietung Respekt erweist, fällt in seinem Buch „VOLL ins Gemüse mit Vincent Klink“ zum Kapitel Sellerie ungewohnt wenig Berichtenswertes ein. Liegt es an den nur kurz und knapp erwähnten, wenig erbaulichen Kindheitserinnerungen in Sachen Sellerie?

Natürlich weiß die gute Restaurantküche inklusive Vincent Klink ebenso wie die Großmüttergeneration um die Wichtigkeit des Selleries als Würzmittel etwa für die Bereitung der klassischen Fonds (Gemüse, Rind, Fisch, Huhn, etc.), aber in welchem Privathaushalt wird heutzutage noch zeitaufwändig ein Fond hergestellt, der dann überhaupt erst die Grundlage bildet, um sich ein Essen zu kochen. Da gibt es doch allerlei Fertigfonds und Anrührpasten. Ob in denen allerdings nun echte Zutaten oder künstlich hergestellte „natürliche“ Aromen verarbeitet wurden, interessiert die wenigsten.

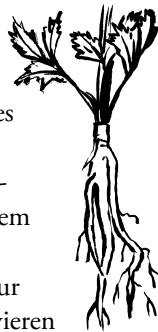
In den letzten 50 Jahren sind nach meiner Recherche nur zwei (Koch-)Bücher erschienen, die sich laut Titel hauptsächlich mit dem Sellerie befassen, und eines muss der Sellerie sich auch noch mit der Petersilie teilen (mit der er allerdings verwandt ist). Sogar im Buchmessen-gespräch mit dem Verleger, als dieser von seiner neuen Kochbuchreihe erzählte, und ich einwarf: „Vergesst mir den Sellerie nicht!“, kam als Antwort lediglich ein schwer zu deutendes „Dann schreib Du das Buch doch.“ (Wurde aber offensichtlich richtig gedeutet, *der Verleger*) Das habe ich dann sehr gerne getan.

Selbstverständlich habe ich das Dasein des Sellerie hier vorab zur Pointierung in etwas zu düsteren Farben gezeichnet, denn es gibt sie vereinzelt, die glühenden VerehrerInnen des Sellerie, die bei dem Thema gleich Feuer und Flamme sind und Zubereitungsarten in einer bunten Fülle deklinieren, ach was: poetisieren, das einem das Herz übergeht.

Und noch eins: Zu diesen glühenden VerehrerInnen gehöre ich nicht, aber ich habe den Geschmack und die Bedeutung des Sellerie erlernt. Und außerdem halte ich in den meisten Bereichen des Lebens eher zu den Außenseitern. So beobachte und recherchiere ich seit einiger Zeit den Sellerie genauer und möchte nun von seinen Vorzügen berichten.

Aber fangen wir von vorne an:

Sellerie kannte ich lange nur als Teil des obligatorischen Suppengemüses (mit Möhren, Lauch und Petersilie). Daraus machte meine Mutter an Sonn- oder Feiertagen in Verbindung mit einem Suppenhuhn eine klare Vorsuppe mit Gemüsewürfelchen. Da ich als Kind nur schwerlich zum Gemüseessen zu motivieren war, klaubte ich selbst diese kleinen Gemüsewürfelchen



aus meinem Suppenteller, um sie wieder in den Topf zu werfen. Im Suppenteller waren die knallorangenen Möhrenwürfelchen schnell zu erkennen und somit zu entfernen. Die fast schon durchsichtigen Selleriewürfelchen waren aber schwerer zu entdecken, und manchmal übersah ich ein besonders kleines sogar. Welch kindlicher Graus, wenn ich es erst auf halbem Weg durch den Mundraum bemerkte. Ausspucken ging nun wirklich nicht mehr, das hatte ich die ersten Monate meines Lebens zur Genüge veranstaltet, diese Phase war vorbei.

Kindheit und Jugend gingen dann weitgehend selleriefrei vorbei, denn meine Mutter war – abgesehen von der Zubereitung der Hühnersuppe – keine Liebhaberin des Selleries und ich kam mit ihm nicht weiter in Berührung.

Erst im Studium und mit den eigenen vier Wänden bekam ich von kochfreudigen Freundinnen und Freunden erste Eindrücke, wie der Sellerie in der Küche verwendet werden und wie gut er schmecken kann. Dem ersten Sellerieschnitzel näherte ich mich noch sehr zaghaft, war aber nach zwei, drei Probierbissen direkt davon eingenommen. Das lag sicherlich auch daran, dass der erdige, leicht bittere, aber sehr würzige Geschmack der Knollensellerie auch etwas an Fleischaroma erinnert. Nicht umsonst war das Sellerieschnitzel in unserem Kulturraum weit eher als eine Art Fleischersatz im Gebrauch als der Tofu. Und die geschmackliche Nähe zum Liebstöckel, gemeinhin auch Maggi-Kraut genannt, ist ebenfalls deutlich.

Mit dem Stangensellerie ging es dann noch viel überwindungsfreier, ob als Rohkost mit diversen Dips oder Zutat in einer lange schmurzelnden Bolognese. Der frische, etwas scharfe Geschmack mit leichten Anisnoten veredelt vielerlei verschiedene Gerichte.

Und den Schnittsellerie schließlich kann man gut als Ersatz für Petersilie verwenden.

Der Anfang war also gemacht.



HERKUNFT UND SORTEN

Die heute als Echter Sellerie, *Apium graveolens*, bekannten und in der Küche gebräuchlichen Sorten sind der Knollensellerie, *Apium graveolens* var. *rapaceum*, und der Stangensellerie (auch Stauden- oder Bleichsellerie), *Apium graveolens* var. *dulce*, sowie – etwas seltener im Gebrauch – der Schnittsellerie (auch chinesischer Sellerie), *Apium graveolens* var. *secalinum*. Es handelt sich dabei um recht junge Zuchtformen des schon mehr als 2000 Jahre bekannten Wilden Selleries, der schon zu Plinius Zeiten im 1. Jahrhundert kultiviert wurde. Über Italien gelangte er nach Deutschland. Dort ist der Echte Sellerie seit dem frühen Mittelalter bekannt. Im *capitulare de villis*, der Landgüterverordnung Karls des Großen, ist der Anbau von Sellerie sogar vorgeschrieben. In den Jahrhunderten davor hatte er bereits eine lange Karriere als Heilpflanze gemacht.

Griechische und römische Ärzte sowie Naturforscher des Altertums hoben neben anderem durchgängig die harntreibende Wirkung des Sellerie hervor, Zeugnisse finden sich u. a. bei Hippokrates, Theophrast, Scribonius Largus, Plinius dem Älteren, Dioskurides und Galenos von Pergamon (Galen). Von diesen frühen Berühmtheiten der Heilmittellehre wurden noch weit mehr Wirkungen des Sellerie erkannt. So erwähnte z. B. Dioskurides zudem die heilende Wirkung bei Augen- und Magenentzündungen, Verhärtungen in der Brust, Blähungen, Diarrhö und Tierbissen. Plinius der Ältere entdeckte u. a.