



Botanischer Name:	<i>Petroselinum crispum</i>
Deutscher Name:	Petersilie
Familie:	Apiaceae (Doldenblütler)
Inhaltsstoffe:	Ätherisches Öl (u.a. Apiol, Myristicin), Chlorophyll, Vitamin C
Verwendete Pflanzenteile:	Kraut und Wurzel
Vermehrung:	Samen
Sammelzeit:	Juni und Juli
Zubereitung:	1 gehäufter Teelöffel mit ¼ Liter Wasser übergiessen und zugedeckt 2–5 Minuten ziehen gelassen. Bis 3-mal täglich 1 Tasse trinken (Tagesdosis = 6 g).
Geschichte und Herkunft:	Ursprünglich im Süden Europas heimisch gelangte die Petersilie schon früh nach Mitteleuropa. Seit dem 8. Jahrhundert als Gewürz und Heilpflanze im Einsatz. Früher mehr als Heilpflanze angebaut.
Wirkungsweise	
<i>Innerlich:</i>	aquaretisch, verdauungsfördernd, menstruationsfördernd, blutzuckersenkend
<i>Äusserlich:</i>	juckreizstillend
Verwendung in der Heilkunde	
<i>Innerlich:</i>	Durchspülungstherapie, Nierengriess, Menstruationsbeschwerden, Diabetes
<i>Äusserlich:</i>	Insektenstiche
Verwendung in der Küche:	Gewürz
Warnhinweise:	Achtung: Wurzeln wirken in grösserer Menge in der Schwangerschaft abtreibend.
Mythologischer Hintergrund:	In der griechischen Welt war die Petersilie der Persephone, der Göttin der Unterwelt, geweiht. Häufig wurde sie bei Begräbnisriten eingesetzt. Man sagt ihr auch eine aphrodisierende Wirkung nach. Früher waren die Freudenhäuser oft an der "Petersiliengasse".