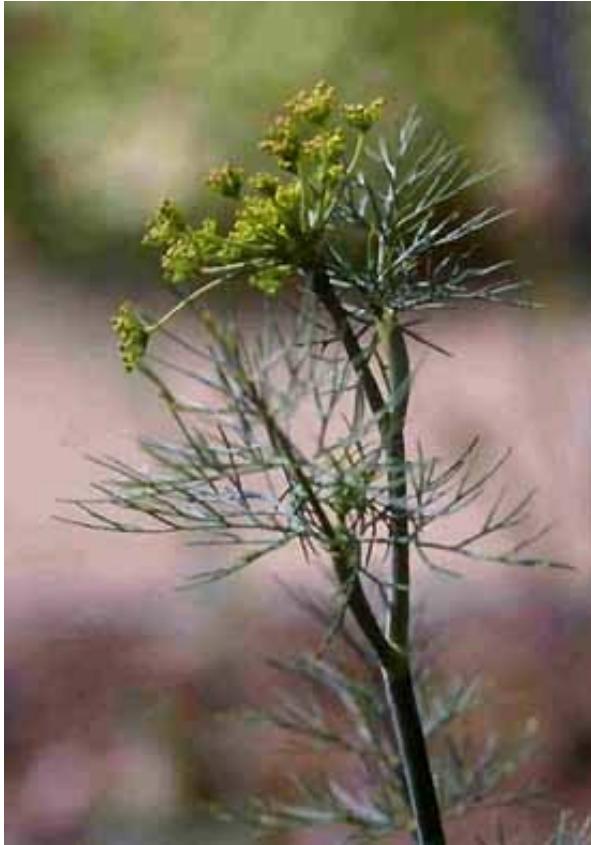


Name im Capitulare	Nr.	Botanischer Name	Familie
<b>anetum</b>	<b>35</b>	<b>Anethum graveolens L.</b>	<b>Apiaceae</b>



Dill	deutscher Name
Dille	niederländischer Name
aneth odorant	französischer Name
dill	englischer Name

## Beschreibung

## Geschichte

## Verwendung

## Botanische Beschreibung der Art

Der Dill, auch als Gurkenkraut bekannt, ist einjährig und ein weiterer Vertreter aus der Familie der Doldengewächse. Der charakteristischen Blütendolde verdankt er wohl seinen Namen, denn "Dill" und "Dolde" sollen etymologisch verwandt sein. Dill wächst aufrecht und wird 80 bis 120 cm hoch. Die ganze Pflanze verströmt den typischen stark würzigen Dillgeruch. Er ist seit alter Zeit im Mittelmeerraum aber auch im Norden verbreitet und stammt vermutlich aus dem Vorderen Orient, vielleicht aus Indien. Im Süden wächst er wild als Unkraut in Getreidefeldern. In der Regel ist er in Gartenkultur und selten verwildert anzutreffen. Häufig wird er nicht nur bei uns, sondern auch in England und Nordamerika kultiviert. Wie alle Doldengewächse hat er eine lange Keimdauer, bevorzugt nährstoffhaltige, mit reifem Kompost versorgte Beete, braucht die Sonne und im Wurzelbereich den feuchten Schatten. Er ist hervorragend geeignet für die Mischkultur mit Zwiebeln, Gurken und Salat. Im Blumenbeet farbenprächtigen Stauden wie Stockrose, Alant oder Sonnenblumen unterpflanzt, liefert der Dill mit seiner feingliedrigen, gelbgrün-bläulichen Erscheinung eine angenehme Hintergrundfarbe.

Der kahle, blaugrün bereifte Stängel entspringt aus einer dünnen Wurzel. Auf den ersten Blich leicht zu verwechseln ist der Dill mit dem Fenchel, seinem nächsten Verwandten. Die Blätter sind mehrfach fein gefiedert mit fadendünnen Zipfeln ebenfalls bläulich bereift und von einer Wachsschicht überzogen. Diese verdunstungshemmenden Anpassungen deuten bei beiden auf eine Herkunft aus südländischen Trockengebieten. Als Stauden wächst der Fenchel aber eindeutig kräftiger. Die Blattscheide ist bei ihm fast so groß wie die restliche Fiederfläche. Bei den Blättern des Dill ist sie deutlich kleiner.

Die endständigen großen Doppeldolden des Dills sind gelb und flach, weil die Doldenstrahlen alle ungefähr gleich lang sind. Die vielen kleinen Blüten sind intensiv dottergelb und duften stark. Die Blütenblätter sind charakteristisch auf ihrer gesamten Breite bauchseitig nach innen eingerollt. Die fünf Staubblätter stehen aufrecht um eine in zwei Hälften geteilte Scheibe, die kräftig Nektar absondert und Fliegen zur Bestäubung anlockt. In der

Mitte dieser Scheibe sitzen wie kleine Knöpfe die beiden Narben. Nach erfolgter Befruchtung entwickeln sich zur Reife durch einen Riss entlang der Trennlinie die für die Doldengewächse typischen Spaltfrüchte, die beim Dill im Gegensatz zu den rundlich tonnenförmigen Früchten des Fenchels im Querschnitt flach sind. Der Dill blüht von Juni bis September.

Die Blätter des Dill erntet man vor, oder wenn sie besonders intensiv schmecken sollen als sogenannten Krondill, während der Blüte. Werden die Blätter getrocknet oder mitgekocht, verlieren sie ihren Duft. Die Fruchtstände und Stängel können auch in Suppen oder Gemüsegerichten mitgekocht werden, sie behalten ihr Aroma.

[zum Seitenanfang](#)

## Geschichte

Älteste Zeugnisse über die Verwendung des Dills als Gewürz stammen um 3000 v.Chr. aus dem Zweistromland. Interessant ist, dass er in etwa gleich alten, jungsteinzeitlichen Schichten von Pfahlbausiedlungen in der Schweiz nördlich der Alpen nachgewiesen wurde. Den Ägyptern war Dill als Kulturpflanze (Papyrus Ebers, 1500 v.Chr.) bekannt. Seine Nutzung im Heiligen Land ist durch ein Zitat neben Kümmel und Minze im MATTHÄUS-Evangelium belegt. Die alten Griechen schätzten ihn als Gewürz und sollen sich das Kraut auf die Augen gelegt haben, um das Einschlafen zu erleichtern. Die Römer berichten, dass er im Herbst oder im Frühjahr dünn ausgesät werden sollte und die Samen nicht abgedeckt werden müssen, da Saaträuber diese verschmähen, weil sie für Vögel offensichtlich giftige Substanzen enthalten. VERGIL beschreibt duftende Kränze, die aus blühenden Dillpflanzen gewunden wurden. In der Küche verwandten die Römer das Kraut zum Würzen von Geflügel und Wein. PLINIUS warnt allerdings vor zu reichlichem Genuss, weil er meinte, dies sei nicht gut für die Augen. Dennoch verbreiteten die Römer den Gebrauch der Pflanze und im frühen Mittelalter machten Benediktinermönche den Dill auch im Norden und Osten Europas heimisch. Das an südliche Sonne gewöhnte Gewächs gedieh und gedeiht eigenartigerweise in Skandinavien derart gut, dass Dill schlichtweg das Gewürz des Nordens wurde. Als Gurkenkraut – ob süß oder sauer eingelegt – verleiht er die Würze ebenso wie den milden Fischsoßen, die man in den Küstenländern zuzubereiten weiß. Der Frage, warum aber gerade Fisch ausgerechnet und unbedingt nach Dill als Gewürz verlangt, geht KÜSTERS nach und stößt hierbei auf mythologische Quellen, die auch VON PERGER in den Pflanzensagen andeutet und auf eine tiefergehende Bedeutung des Dills verweisen, die er nur in den Ländern des Nordens und Ostens hat. Seit dem Mittelalter ist dort der Glaube verbreitet, Dill besänftigte Gewitter und Hexen.

[zum Seitenanfang](#)

## **Heutige Bedeutung und Verwendung**

Die getrockneten Früchte des Dills enthalten bis 4 % ätherisches Öl, dessen Hauptkomponente mit 30-40 % D-Carvon ist, ferner Cumarine, Furanocumarine sowie Kaffeesäurederivate. Die Heilkräfte des Dills gleichen denen des Kümmels und Fenchels. Er gilt als Magenmittel, weil er die Magensaftsekretion anregt. Er wirkt karminativ, bekämpft Blähungen und beruhigt die Verdauung, lindert Bauchkrämpfe und Bauchschmerzen, entkrampft die Muskulatur des Magen-Darm-Traktes, hilft bei Koliken und ist sanft harntreibend. Die Samen gekaut verbessern den schlechten Atem. Zusammen mit anderen krampflösenden Pflanzen lindert er Periodenschmerzen, steigert den Milchfluss und verhindert Koliken bei Säuglingen, wenn stillende Mütter ihn regelmäßig einnehmen.

In der Homöopathie kommt die ganze frische blühende Pflanze bei Herz- und Kreislauferkrankungen zur Anwendung.

[zum Seitenanfang](#)

zuletzt geändert am 20.VII..2001