

Echter Koriander

Der **Echte Koriander** (*Coriandrum sativum*), kurz **Koriander** (von gleichbedeutend lateinisch *Coriandrum*) genannt, ist eine Pflanzenart in der Familie der Doldenblütler (Apiaceae). Er wird als Gewürz- und Heilpflanze verwendet.

Inhaltsverzeichnis

Namensgebung

Beschreibung

Erscheinungsbild und Blatt

Blütenstand, Blüte und Frucht

Chromosomenzahl

Unterscheidung

Inhaltsstoffe

Anbau und Ernte

Krankheiten und Schädlinge

Ölgewinnung

Nutzung in der Küche

Korianderkraut

Koriandersamen

Abneigung gegen Korianderblätter

Medizinische Bedeutung

Kosmetik

Trivialnamen

Geschichte

Quellen

Historische Abbildungen

Siehe auch

Weblinks

Einzelnachweise

Echter Koriander



Echter Koriander (*Coriandrum sativum*)

Systematik

Euasteriden II

Ordnung: Doldenblütlerartige
(Apiales)

Familie: Doldenblütler (Apiaceae)

Unterfamilie: Apioideae

Gattung: Koriander (*Coriandrum*)

Art: Echter Koriander

Wissenschaftlicher Name

Coriandrum sativum

L.

Namensgebung

Der Name Koriander (über lateinisch *coriandrum*, „(Echter) Koriander“,^{[1][2]} von griechisch *koríandron/koríannon*, „Wanzendill“) leitet sich aufgrund des Geruchs der Pflanze von den griechischen Wörtern *kóris* (für Wanze) und *amon* oder *aneson* (für Anis oder Dill)^[3] ab.^{[4][5]} Weitere Trivialnamen sind Arabische Petersilie, Asiatische Petersilie, Chinesische Petersilie, Gartenkoriander, Gebauter Koriander, Gewürzkoriander, Indische Petersilie, Kaliander, Klanner, Schwindelkorn, Schwindelkraut, Stinkdill, Wandläusekraut, Wanzendill, Wanzenkraut oder Wanzenkümmel.^[6] Im anglo-amerikanischen Sprachraum wird das Korianderkraut mit dem aus dem Spanischen stammenden in Mittelamerika gebräuchlichen Namen ***Cilantro*** bezeichnet, der ursprünglich den dort heimischen Langen Koriander (*Eryngium foetidum*), auch Culantro oder Mexikanischen Koriander meint.

Beschreibung



Illustration aus *Köhler's Medizinal-Pflanzen*: „Echter Koriander. A B Pflanze in natürl. Grösse; 1 Scheibenblüte, vergrößert; 2 Randblüte, desgl.; 3 Kronblatt der Scheibenblüte, desgl.; 4 Kronblätter der Randblüte, mittleres und seitliches, desgl.; 5 Staubgefäß, desgl.; 6 Pollen; desgl.; 7 u. 8 Fruchtknoten mit Kelch, desgl.; 9 dieselbe Figur im Längsschnitt; 10 Fruchtknoten im Querschnitt, desgl.; 11 Frucht, desgl.; 12 Teilfrüchtchen, von der Fugenseite, desgl.; 13 Frucht im Längsschnitt, desgl.; 14 dieselbe im Querschnitt, desgl.“

Erscheinungsbild und Blatt

Der Echte Koriander wächst als einjährige krautige Pflanze. Die Wuchshöhe liegt je nach Standort, Sorte und Verwendung zwischen 30 und 90 cm.^[7] Der Geruch der Pflanzenteile ähnelt stark dem Geruch der Ausdünstungen diverser Wanzenarten.^[4] Es wird ein schlanker „Wurzelstock“ gebildet. Der längs geriefte Stängel ist im Querschnitt rund. Alle oberirdischen Pflanzenteile sind kahl.^{[8][9]} Die jüngeren Blätter unterscheiden sich in der Form deutlich von älteren. Die jungen Blätter sind eher rundlich, breit und dreigeteilt eingeschnitten, während die älteren Blätter doppelt gefiedert und fein zerteilt sind.



Laubblätter



Blütenstand von oben

Blütenstand, Blüte und Frucht

Die Blütezeit ist von Juni bis Juli^[8] und dauert etwa vier Wochen.^[10] Der auf einem langen Blütenstandsschaft stehende, doppeldoldige Blütenstand ist flach aufgebaut und drei- bis fünfstrahlig.^[10] Die Doldenhülle fehlt und besteht lediglich aus wenigen Blättchen, die fadenförmig sind. Die Döldchen haben nur an ihrer Außenseite Hüllchen.^[11] Koriander blüht weiß. Während der Blütezeit wird Koriander

stark von Bienen befliegen.^[4]

Die Früchte sind fast kugelförmig und zweiteilig. Sie bleiben nach der Abreife meist zusammen.^[12] Die Samen sind an der Außenseite gelb bis braun, manchmal zur Spitze hin violett und die Innenseite ist hell. Die Samen sind außen vertikal gerieft und innen hohl.^[13] Zur Samenreife hin nimmt der wanzenartige Geruch der Pflanze und der Samen ab.^[14] Je nach Herkunft sind die Samen 2,5 bis 5 mm groß. Die Tausendkornmasse liegt zwischen 2 und 10 Gramm. Das Saatgut ist etwa 3 Jahre haltbar, bleibt bei konstanter Temperatur unter 10 °C und einer Saatgutfeuchte von weniger als 10 % aufbewahrt aber länger keimfähig,^[12] maximal bis zu 6 Jahren.^[13] Manche Züchter erzielen jedoch auch nach 8 Jahren trockener Saatgutaufbewahrung bei Raumtemperatur noch Keimerfolge von über 80 Prozent.^[15]

Chromosomenzahl

Die Chromosomenzahl beträgt $2n = 20$ oder 22 .^[16]

Unterscheidung

Der sehr ähnliche Hohlsamen (*Bifora radians*) unterscheidet sich vom Koriander (*Coriandrum sativum*) durch die zweikugelige Frucht.^[14]

Inhaltsstoffe

Die Samen des Korianders enthalten Korianderöl, ca. 0,3–2 % ätherisches Öl (Oleum coriandri aethereum, destillatum), welches überwiegend aus den Monoterpenen Linalool, Campher, γ-Terpin, α-Pinen u. a. besteht. Die Zusammensetzung variiert auch je nach Reifestadium der Samen.^[12] Besonders diese Stoffe sorgen für den angenehmen Geruch der Samen und kommen erst nach der Trocknung zur Geltung. Der Samen enthält zudem ca. 13–23 % fettes Öl (Oleum coriandri) dessen Triglyceride überwiegend aus Estern mit der Petroselinensäure, Linol- und Ölsäure bestehen.^{[10][12][17]} Das fette Öl kann als Ersatz für Palmöl und Kokosöl verwendet werden, die Verwendung in Waschmitteln (Grundstoff) und in der Kosmetikherstellung oder Lederverarbeitung finden.^[10] Das Kraut und die Wurzeln enthalten ebenfalls ätherisches Öl, das zu 85–95 % aus aliphatischen Aldehyden besteht, allerdings sehr wenig, nur ca. 0,1–0,25 %.

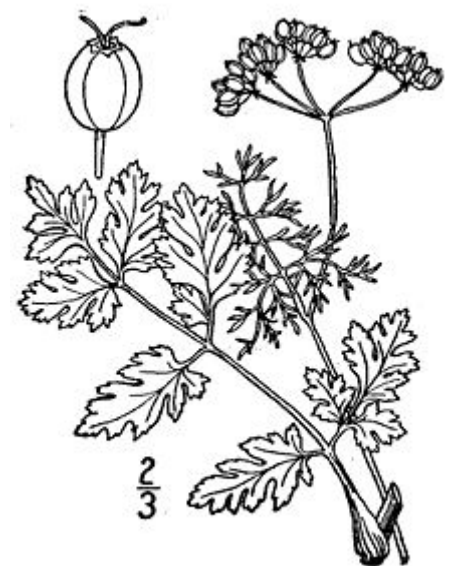
Anbau und Ernte



Korianderfrüchte



Echter Koriander



Coriandrum sativum, Illustration

Die Kultur von Koriander erfolgt einjährig. Für die Blatternte wird in Folgesätze gesät.^[12] Die Direktsaat ins Freiland erfolgt in Reihen mit einem Abstand von 20 bis 25 cm zueinander. Wird keine Präzisionssämaschine benutzt, wird nach der Keimung auf Endabstand von 15 bis 20 cm ausgedünnt.^[13] Frisches Saatgut keimt leicht.^[18] Die Keimung erfolgt lichtunabhängig. Der Samen wird nur zur besseren Feuchte mit Erde bedeckt.^[4] Die Keimlinge sind etwas frosthart.^[19] An die Fruchtfolge stellt Koriander keine großen Ansprüche.^[10] In der Anzuchtphase für Jungpflanzen sind ausreichende Wassergaben wichtig. Für eine optimale Keimung ist ein Temperaturbereich von 5 °C bis 25 °C nötig. Besondere Saatgutpartien keimen auch in einem engeren Temperaturbereich, der zwischen 10 und 20 °C liegt.^[12] Durch zu wenig Bewässerung in der Jugendphase wird Trockenstress hervorgerufen, der zu verfrühter Blüteninduktion (Schossen) führt. Der Anbau erfolgt als Direktsaat ins Freiland oder als Topfkultur im Treibhaus. Die Anzucht in Erdpresstöpfen im Treibhaus zur Ernteverfrüfung ist auch möglich. Koriander bevorzugt einen sonnigen, eher halbschattigen Standort. Er gedeiht am besten auf durchlässigen, leichten Böden.^[20] Zur Topfkultur werden 25 Samen in 12-cm-Töpfe gesät. Für gutes Wachstum hat sich Düngungsergänzung mit Flüssigdünger und zum kompakteren Wuchs leicht vorbeistreifende Tücher oder Folien als mechanischer Reizeinfluss bewährt.^[21] Geerntet wird von Juli bis Anfang August,^[10] jedoch kurz vor Vollreife, weil sich sonst die Samen leicht von der Dolde lösen, was zu Ernteverlusten führt.^[9] Von Aussaat bis Ernte benötigt Koriander 20 bis 28 Wochen, im Mittel 24 Wochen.^[4] Der Ertrag von Koriandersamen beträgt bis zu 2 Tonnen pro Hektar bei einem Ölgehalt von 20–22 %.

Die Vermehrung zur Anzucht von Koriander erfolgt mittels Samen.

Krankheiten und Schädlinge

An Koriander ist bei den bakteriellen Krankheiten vor allem Doldenwelke (*Pseudomonas syringae* pv. *coriandricola*) bekannt, die auch als Doldenbrand bezeichnet wird. Blütenbrand wird durch den Pilz *Colletotrichum gloeosporioides* verursacht. Flecken auf den Blättern werden durch Gelbwelke (*Ramularia coriandri*), *Phyllosticta coriandri* und Echten Mehltau (*Erysiphe polygoni*) erzeugt. Zu Fäulen an der Pflanze führt die Bakteriose *Erwinia carotovora* subsp. *carotovora*, *Rhizoctonia solani* und *Fusarium* spp. Als tierische Schädiger treten gelegentlich Weichwanzen auf.^[22] Befall durch Insekten ist sonst weniger bekannt. Ungünstig sind sehr warme, trockene Wachstumsbedingungen, die durch langsames Wachstum und Samenverlust bei der Ernte starke Ertragsrückgänge verursachen können.^[10]

Ölgewinnung

Das ätherische Koriander-Öl wird mittels Wasserdampf-Destillation aus den Samen gewonnen.

Nutzung in der Küche

Kraut und Samen (richtiger: Früchte) sind vielfach genutzte Küchengewürze. Der Geruch/Geschmack der beiden ist sehr verschieden; sie können einander nicht ersetzen. So sind auch die Gegenden unterschiedlich, in denen Kraut und Samen stark genutzt werden. Während in Europa der Samen die größere Rolle spielt, werden in der südamerikanischen und in der südostasiatischen Küche, aber auch im südlichen Portugal, speziell im Alentejo und in der Algarve, vor allem die grünen Pflanzenteile verwendet. In der indischen Küche werden sowohl Samen als auch Blätter vielfach verwendet.^[23] In Thailand nutzt man die Wurzeln wie die der Petersilie bzw. Wurzelpetersilie.^[24]

Korianderkraut

Das kräftige, durch den hohen Aldehydgehalt bestimmte und als moschusartig, zitronenähnlich oder auch seifig empfundene Aroma gibt dem frischen Korianderkraut einen unverwechselbaren Charakter, der in Regionen wie Südostasien oder Lateinamerika zu den gewöhnlichen Gartenkräutern zählt und häufig Verwendung findet, während Koriander in Europa und anderen Regionen Asiens von vielen Menschen als gewöhnungsbedürftig empfunden wird.^[25] Die niedrigen Blätter von älteren Pflanzen können gehackt in Soßen oder Füllungen untergemischt werden und sind auch als Garnierung beliebt. Koriandergrün wird auch in Salaten verarbeitet oder zu Käse-, Fleisch- oder Fischgerichten gereicht.^[13] Frisches Korianderkraut ist ein Hauptbestandteil der von den Kanaren stammenden Mojo verde und der chilenischen Kräutertunke Pebre.^[26]



Bund frischer Korianderblätter

Koriandersamen

Die als „Koriandersamen“ bezeichneten (getrockneten) Früchte sollten kurz angeröstet und nach Möglichkeit immer frisch gemahlen werden; sonst überwiegen die schwerflüchtigen Bitterstoffe schnell die leichtflüchtigen Aromastoffe, und die damit gewürzten Speisen werden bitter statt aromatisch. Gemahlene Samen werden zum Würzen von Brot,^[20] Kleingebäck, Kohlgerichten, Hülsenfrüchten und Kürbis verwendet. Koriander ist Bestandteil von Gewürzmischungen wie Currypulver, Currypaste und Lebkuchengewürz. Tatsächlich wird der größte Teil der Korianderproduktion in Currypulver verarbeitet.^[27] Häufig wird Koriander mit Kreuzkümmel (Cumin) kombiniert. Koriander wird auch für Likör verwendet. Neben salzigen Speisen wie Fleisch, Wurst, Soße, Gemüse und Marinaden kann Koriander auch für Kompott verwendet werden. Einige Biersorten, wie die in Sachsen-Anhalt und Sachsen beheimatete Gose oder das belgische Witbier, sind mit Koriander gewürzt. Die Samen können auch als Tee aufgebriht werden.^[9]



Korianderfrüchte, Größe 2 bis 3 mm



Echter Koriander, ganz und gemahlen

Koriander ist ein Hauptgewürz in der georgischen Küche. Tkemali ist eine sehr beliebte georgische Mirabellen- bzw. Pflaumensoße, die abhängig von der Sorte mit ganzen oder gemahlene Samen zubereitet wird. Auch in Nordafrika wird Koriander verwendet.^[20]

Abneigung gegen Korianderblätter

Der Geruch von Korianderblättern wird von manchen Menschen mit dem der Wanzen verglichen. Das Korianderaroma wird durch Aldehyde verursacht, die ähnlich auch in Seifen vorkommen. Einige Insekten erzeugen durch Zersetzung von Fettmolekülen ähnliche Gerüche, um andere Tiere anzulocken oder abzuschrecken.

Darüber hinaus hat die Abneigung gegen Korianderblätter möglicherweise eine genetische Komponente. Dies hat Charles J. Wysocki vom Monell Chemical Senses Center in Philadelphia in mehreren Studien untersucht.^[28]

Medizinische Bedeutung

Koriander findet seit der Zeit des antiken Ägypten auch Verwendung in der Pflanzenheilkunde. Als Droge werden die getrockneten Früchte verwendet. Dem ätherischen Öl wird appetitanregende, verdauungsfördernde, krampflösende und lindernde Wirkung bei Magen- und Darmleiden zugeschrieben.^{[29][20]} Dementsprechend ist Koriander in manchen Zubereitungen gegen Magen- und Darmstörungen enthalten. Koriander wirkt jedoch schwächer als Kümmel oder Fenchel. Dazu müssen die Samen gequetscht oder zerrieben werden, weil sonst die Öle nicht mit Wasser herausgelöst werden können.^[30] Auch bei Tieren kann Koriander gegen Blähungen eingesetzt werden.^[31] Die Statistik in der Schweiz zeigt, dass 15 % aller Allergiker empfindlich auf Koriander reagieren. Diese Überempfindlichkeit zählt zum Sellerie-Beifuß-Syndrom.^[32] Bei empfindlichen Menschen kann der Pflanzensaft unter Einwirkung von Sonnenlicht auch photoallergische Hautreaktionen bewirken.^[33]



Das ätherische Öl des Korianders (Coriandri oleum)

Kosmetik

Wegen seines warmen, aromatischen und würzigen Duftes wird es auch in der Parfumindustrie verwendet. Es dient hauptsächlich zum Abrunden und Harmonisieren der einzelnen Bestandteile. Die Blätter riechen etwas nach Wanzen, die Beeren nach Anis.^[34]

Trivialnamen

Für den Echten Koriander, auch kurz **Koriander** genannt, bestehen beziehungsweise bestanden auch die weiteren deutschsprachigen Trivialnamen Böbberli (Appenzell), Calander (mittelhochdeutsch), Cholinder (mittelhochdeutsch), Chollantir (althochdeutsch), Chullantar (althochdeutsch), Ciriander (mittelhochdeutsch), Clander, Cölegrase (mittelhochdeutsch), Colander (mittelhochdeutsch), Coliander (mittelhochdeutsch), Coliandur (mittelhochdeutsch), Collindir (althochdeutsch), Coreandrenkraut (mittelhochdeutsch), Coriandercrude (mittelniederdeutsch), Coriandercrut (mittelniederdeutsch), Corianderkernlein (mittelhochdeutsch), Corianderkraut (mittelhochdeutsch), Coriander, Corandern (mittelhochdeutsch), Coriandre (mittelhochdeutsch), Corrandern (mittelhochdeutsch), Creander (althochdeutsch), Galander (mittelhochdeutsch), Galiander (mittelhochdeutsch), Goliander (mittelhochdeutsch), Holenter (althochdeutsch), Holunter (althochdeutsch), Holundir (althochdeutsch), Kalanner (Mecklenburg), Klanner (Mecklenburg), Kolander (mittelhochdeutsch), Kolgras (althochdeutsch), Koliander (mittelhochdeutsch), Kolinder (mittelhochdeutsch), Koller (mittelhochdeutsch), Krapenkörner (Luzern), Krollo (althochdeutsch), Kullandar (mittelhochdeutsch), Luopi, Luppi, Pöperli (Appenzell), Rügelikümme (Schweiz), Schwindelkörner, Schwindelkraut, Stinkdill (Pommern), Wantluskraut (mittelniederdeutsch), Wanzelkraut, Wanzenkraut und Wanzendill.^[35]

Geschichte

Als Herkunftsgebiet wird der Mittelmeerraum vermutet. Koriander ist verwildert, aber nicht wild bekannt.^[24] Nach R. Hand hat er ursprüngliche Vorkommen in Algerien, im Sinai, in Israel, im Libanon, in Jordanien, Bulgarien, Kroatien und Slowenien.^[36] In Serbien, Georgien und im Kaukasusraum ist seine Ursprünglichkeit zweifelhaft.^[36]

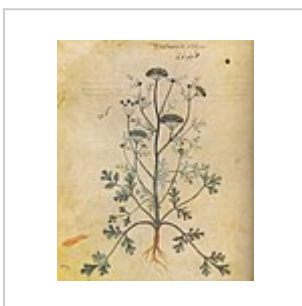
Der Echte Koriander ist als Heil- und Gewürzpflanze in Kultur und weltweit verbreitet.^[18]

Verwendet wird die Pflanze schon seit 5000 v. Chr. Der Samen fand sich auch in der Nahal-Hemar-Höhle in Israel.^[37] Eine jetzt im Britischen Museum befindliche Tontafel listet Koriander unter den Pflanzen im Palastgarten des babylonischen Königs Marduk-apla-iddina II.^[38] Die Samen nutzte man vermutlich auch im alten Ägypten; denn sie wurden bei Ausgrabungen gefunden,^[27] so im Grab von Tutenchamun.^[39] Auch zur Römerzeit war Koriander bekannt und wurde von Plinius^[40] erwähnt. In China wurde er schon 400 n. Chr. und in Großbritannien 1066 erwähnt. Im 15. Jahrhundert erfuhr er seine allmähliche Ausbreitung über Nordeuropa durch den Menschen,^[27] wo im 17. Jahrhundert Koriander für Parfüm verwendet und als eines der ersten Kräuter 1670 von Einwanderern nach Nord-Amerika eingeführt wurde.^[41] Bis 1956 waren noch keine selektierten Sorten von Koriander bekannt.^[4] Heute wird die Pflanze in Zentral-, Süd- und Nordamerika und dort besonders in Mexiko kultiviert, ebenso in Afrika (Ägypten, Marokko) und Europa (Frankreich, Türkei, Ungarn, Deutschland, Italien, Österreich, Georgien) und Asien (China, Indien, Iran, Thailand).^[24]

Quellen

- **China:** Stuart 1911^[42]
- **Antike – Spätantike:** Dioskurides 1. Jh.^[43] --- Plinius 1. Jh.^[44] --- Galen 2. Jh.^[45] --- Pseudo-Apuleius 4. Jh.^[46]
- **Arabisches Mittelalter:** Avicenna 11. Jh.^[47] --- Circa instans 12. Jh.^[48] --- Pseudo-Serapion 13. Jh.^[49] --- Ibn al-Baitar 13. Jh.^[50]
- **Lateinisches Mittelalter:** Pseudo-Macer 11. Jh.^[51] --- Deutscher Macer 13. Jh.^[52] --- Konrad von Megenberg 14. Jh.^[53] --- Nikolaus Frauenlob 15. Jh.^[54] --- Herbarius Moguntinus 1484^[55] --- Gart der Gesundheit 1485^[56] --- Hortus sanitatis 1491^[57]
- **Neuzeit:** Paracelsus ca. 1530^[58] --- Otto Brunfels 1532^[59] --- Hieronymus Bock 1539^[60] --- Leonhart Fuchs 1543^[61] --- Mattioli / Handsch / Camerarius 1586^[62] --- Nicolas Lémeury 1699/1721^[63] --- Onomatologia medica completa 1755^[64] --- William Cullen 1789/90^[65] --- Hecker 1814/15^[66] --- Pereira / Buchheim 1846/48^[67] --- Theodor Husemann 1883^[68]

Historische Abbildungen



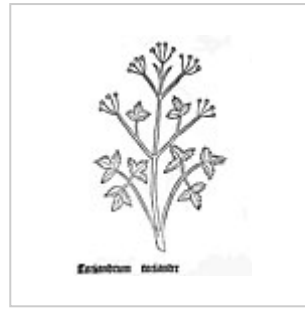
Wiener Dioskurides
6. Jahrhundert



Pseudo-Apuleius
Kassel 9. Jh.



Herbarius
Moguntinus 1484



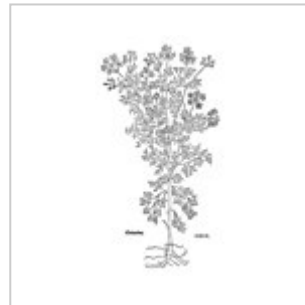
Gart der Gesundheit
1485



Hortus sanitatis
1491



Otto Brunfels 1532



Leonhart Fuchs
1543



Hieronymus Bock
1546




Mattioli / Handsch /
Camerarius 1586

Siehe auch

- Liste der Küchenkräuter und Gewürzpflanzen

Weblinks

 **Commons: Echter Koriander (*Coriandrum sativum*)** (https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Coriandrum_sativum?uselang=de) – Sammlung von Bildern, Videos und Audiodateien

- *Coriandrum sativum* L., *Echter Koriander*. (https://www.floraweb.de/xsql/artenhome.xsql?suc_hnr=1640&) FloraWeb.de
- *Steckbrief und Verbreitungskarte für Bayern* (http://daten.bayernflora.de/de/info_pflanzen.php?taxnr=1640). In: *Botanischer Informationsknoten Bayerns* (<http://daten.bayernflora.de/de/index.php>).
- Echter Koriander (https://www.ufz.de/biolflor/taxonomie/taxonomie.jsp?ID_Taxonomie=842). In: *BiolFlor*, der Datenbank biologisch-ökologischer Merkmale der Flora von Deutschland.
- *Coriandrum sativum* L. (<https://www.infoflora.ch/de/flora/1508-.html>) In: *Info Flora*, dem nationalen Daten- und Informationszentrum der Schweizer Flora. Abgerufen am 3. Januar 2016.
- *Korianderöl als starkes Bakterizid* (<https://www.welt.de/gesundheit/article13571594/Koriander-eroel-haut-die-staerksten-Bakterien-um.html>)

Einzelnachweise

1. Wouter S. van den Berg (Hrsg.): *Eene Middelnederlandsche vertaling van het Antidotarium Nicolai* (Ms. 15624–15641, Kon. Bibl. te Brussel) met den latijnschen tekst der eerste gedrukte uitgave van het Antidotarium Nicolai. Hrsg. von Sophie J. van den Berg, N. V. Boekhandel en Drukkerij E. J. Brill, Leiden 1917, S. 228.
2. Otto Zekert (Hrsg.): *Dispensatorium pro pharmacopoeis Viennensibus in Austria 1570*. Hrsg. vom österreichischen Apothekerverein und der Gesellschaft für Geschichte der Pharmazie. Deutscher Apotheker-Verlag Hans Hösel, Berlin 1938, S. 140.
3. Johann Baptist Hofmann: *Etymologisches Wörterbuch des Griechischen*. München 1950, ergänzter Neudruck 1966, S. 155.
4. J. Becker-Dillingen: *Handbuch des gesamten Gemüsebaues, einschliesslich der Küchenkräuter*. 6. Auflage. P. Parey, 1956, S. 685–686.
5. Adam Lonitzer: *Kreuterbuch...* (Frankfurt am Main 1557), hrsg. von Peter Uffenbach, Ulm an der Donau 1679, S. 205 („Coriander, Coriandrum ... heist sonst Wantzendill“).
6. Gernot Katzers Gewürzseiten (http://gernot-katzers-spice-pages.com/germ/Cori_sat.html)
7. B. K. Warriar et al.: *Indian Medicinal Plants: A Compendium Of 500 Species*. Band 2, Orient Blackswan, 1994, ISBN 81-250-0246-4, S. 184–188.
8. J. C. Röhlings: *Deutschlands flora*. Band 2, Verlag F. Wilmans, 1826, S. 366.
9. M. L. Kräuter: *Kräuter und Gewürze aus dem eigenen Garten*. 12. Ausgabe, BLV Buchverlag GmbH&Co.KG, München 2009, ISBN 978-3-8354-0324-6, S. 67–69.
10. M-L. Rottmann-Meyer: *Modellanbauprojekt Koriander in Niedersachsen*. In: Gartenbaumagazin Nr. 12, Thalacker Verlag, 1993, S. 26–27.
11. Rothmaler: *Krautige Nutz- und Zierpflanzen*. Spektrum akademischer Verlag, 2008, ISBN 978-3-8274-0918-8, S. 400.
12. M. Kretschmer: *Saatgutportrait: Koriander (Coriandrum sativum)*. In: *Gemüse*. Nr. 12, Ulmer Verlag, Stuttgart 1998, S. 711.
13. Vilmorin-Andrieux, Cie: *Les Plantes Potagères – Description et culture des prinicpaux légumes des climat tempérés – Coriandre*. Quatrième Édition, 1925, S. 207–208.
14. B. Hlava, D. Lanska: *Lexikon der Küchenkräuter*. Deutsche Übersetzung, VovaPart Verlag, München 1977, S. 116–117.
15. F. M. Hornung: *Persönliche Notizen, Eigene Koriander-Anbauversuche 2006–2014*.
16. Erich Oberdorfer: *Pflanzensoziologische Exkursionsflora für Deutschland und angrenzende Gebiete*. Unter Mitarbeit von Angelika Schwabe und Theo Müller. 8., stark überarbeitete und ergänzte Auflage. Eugen Ulmer, Stuttgart (Hohenheim) 2001, ISBN 3-8001-3131-5, S. 705.
17. Rudolf Hänsel, Otto Sticher: *Pharmakognosie-Phytopharmazie*. In: *Gartenbaumagazin*. Nr. 12, Springer, 2009, ISBN 978-3-642-00962-4, S. 966–967.
18. G. Stables, M. S. Kristiansen: *Ethnic culinary herbs: a guide to identification and cultivation in Hawaii*. University of Hawaii Press, 1999, ISBN 0-8248-2094-0, S. 30–32.
19. A. O. Tucker, T. DeBaggio: *The Encyclopedia of Herbs: A Comprehensive Reference to Herbs of Flavor and Fragrance*. 2. Ausgabe, Timber Press, 2009, ISBN 978-0-88192-994-2, S. 213–216.
20. C. Theiler-Hedtrich: *Kräuter für die Sinne – Sehen Riechen Schmecken*. Informationsschrift Kräuter, Samen Mauser AG, Winterthur 2000, S. 1–20.
21. R. Ragnat, R. Koch, H. Sauer, D. Klein: *Koriander im Topf – Sorten, Düngung, Mechanische Reizung*. In: *ÖKomenischer Gärtnerundbrief*. Nr. 02, 2009, S. 18–19.
22. G. Crüger: *Pflanzenschutz im Gemüsebau*. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart 2002, ISBN 3-8001-3191-9, S. 254.
23. Alan Eaton Davidson: *The Oxford Companion to Food*. Hrsg.: Tom Jaine. 3. Auflage. Oxford University Press, New York 2014, ISBN 978-0-19-104072-6, Stichwort „coriander“.
24. J. Seidemann: *World spice plants*. Springer, 2005, ISBN 3-540-22279-0, S. 116–117.

25. Pia Heinemann: *Genforschung: Warum viele Menschen sich vor Koriander ekeln.* (<https://www.welt.de/wissenschaft/article109254689/Warum-viele-Menschen-sich-vor-Koriander-ekeln.html>) In: *Die Welt*. 16. Dezember 2012, abgerufen am 7. Juni 2018.
26. Viventura Reisen: *Pebre: ein Dip aus Chile* (<https://blog.viventura.de/rezept-des-monats-pebre/>). Veröffentlicht am 1. Oktober 2012, abgerufen am 7. Juni 2018.
27. P. Hanelt, R. Büttner, R. Mansfeld: *Mansfeld's encyclopedia of agricultural and horticultural crops (except ornamentals)*. Band 5. Springer, 2001, ISBN 3-540-41017-1, S. 1267–1260.
28. Harold McGee: *Cilantro Haters, It's Not Your Fault.* (<http://www.nytimes.com/2010/04/14/dining/14curious.html>) New York Times, 14. April 2010.
29. Otto Geßner: *Die Gift- und Arzneipflanzen von Mitteleuropa (Pharmakologie, Toxikologie, Therapie)*. Carl Winter Universitätsverlag, Heidelberg 1953, S. 437.
30. Heinz Schilcher, Manfred Fischer, Bruno Frank, Susanne Kammerer, Tankred Wegener: *Leitfaden Phytotherapie*. 5. Auflage. Elsevier/Urban & Fischer, München 2016, ISBN 978-3-437-55344-8, S. 194 f.
31. S. G. Wynn, B. Fougère: *Veterinary herbal medicine*. Elsevier Health Sciences, 2007, ISBN 978-0-323-02998-8, S. 67.
32. Lothar Jäger, Brunello Wüthrich, Barbara Ballmer-Weber, Stefan Viehls (Hrsg.): *Nahrungsmittelallergien und -intoleranzen. Immunologie, Diagnostik, Therapie, Prophylaxe*. 3., überarbeitete Auflage. Elsevier, München 2008, ISBN 978-3-437-21362-5, S. 189.
33. R. Fritzsche et al.: *Handbuch des Arznei- und Gewürzpflanzenbaus – Grundlagen*. 1. Band, Verein für Arznei- und Gewürzpflanzen Saluplanta e.V., Bernburg 2009, ISBN 978-3-935971-34-8, S. 171–173.
34. M. Bährle-Rapp: *Springer Lexikon Kosmetik und Körperpflege*. 3. Auflage. Springer Verlag, 2007, ISBN 978-3-540-71094-3, S. 129.
35. Georg August Pritzel, Carl Jessen: *Die deutschen Volksnamen der Pflanzen. Neuer Beitrag zum deutschen Sprachschatze*. Philipp Cohen, Hannover 1882, S. 110 f. (online (<http://archive.org/stream/diedeutschenvol00pritgoog#page/n129/mode/2up>)).
36. R. Hand (2011): *Apiaceae*. – In: Euro+Med Plantbase – the information resource for Euro-Mediterranean plant diversity. Datenblatt *Coriandrum* (<http://ww2.bgbm.org/EuroPlusMed/PTaxonDetail.asp?NameId=106893&PTRefFk=7500000>)
37. M. E. Kislev: *Nahal Hemar cave, desiccated plant remains: an Interim report*. Atiqot 18, 1988, S. 76–81.
38. [britishmuseum.org](http://www.britishmuseum.org/research/collection_online/collection_object_details.aspx?objectId=3066115&partId=1&searchText=Merodach-Baladan+II&view=list&page=1) (http://www.britishmuseum.org/research/collection_online/collection_object_details.aspx?objectId=3066115&partId=1&searchText=Merodach-Baladan+II&view=list&page=1) Online Sammlungen des Britischen Museums, Inventarnummer 46226
39. H. Saul H, M. Madella, A. Fischer, A. Glykou, S. Hartz u. a.: *Phytoliths in Pottery Reveal the Use of Spice in European Prehistoric Cuisine*. PLoS ONE 8(8), 2013: e70583. doi:10.1371/journal.pone.0070583
40. *C. Plinii Secundi Naturalis historia*. Hrsg. von D. Detlefsen, Berlin 1866–1882, Buch III, S. 243 f. (Kap. 20)
41. E. Small: *Culinary herbs*. 2. Ausgabe, NRC (National Research Council) Research Press Canada, 2006, ISBN 0-8248-2094-0, S. 315–320.
42. George Arthur Stuart: *Chinese Materia Medica. Vegetable Kingdom*. Shanghai 1911, S. 127: *Coriandrum sativum* (芫荽 yán suī, 胡荽 hú suī) (Digitalisat) (<https://archive.org/stream/chinesemateriame00stuaauoft#page/127/mode/1up>)
43. Pedanios Dioskurides. 1. Jh.: *De Medicinali Materia libri quinque*. Übersetzung. Julius Berendes. *Des Pedanios Dioskurides Arzneimittellehre in 5 Büchern*. Enke, Stuttgart 1902, S. 304 (Buch III, Kapitel 64): *Korion* (Digitalisat) (http://dfg-viewer.de/show/cache.off?id=2&tx_dlf%5Bid%5D=https%3A%2F%2Fdigital.ub.uni-duesseldorf.de%2Foai%2F%3Fverb%3DGetRecord%26metadataPrefix%3Dmets%26identifier%3D2437704&tx_dlf%5Bpage%5D=318)

44. Plinius der Ältere, 1. Jh.: *Naturalis historia* Buch XX, Kapitel lxxxii (§ 216–218): *Coriandrum* (Digitalisat) (https://penelope.uchicago.edu/Thayer/L/Roman/Texts/Pliny_the_Elder/20*.html#lxxxii); Übersetzung Külb 1855 (Digitalisat) (https://reader.digitale-sammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb10246059_00795.html)
45. Galen, 2. Jh. *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*, Buch VII, Kapitel X/43: (nach der Ausgabe Kühn 1826, Band XII, S. 36): *Coriandrum* (Digitalisat) (<https://www.biusante.parisdescartes.fr/histoire/medica/resultats/index.php?do=page&cote=45674x12&p=39>)
46. *Pseudo-Apuleius*. Erstdruck: Rom 1481, No 105: *Herba Coriandrum* (Digitalisat) (<https://bildsuche.digitale-sammlungen.de/index.html?c=viewer&bandnummer=bsb00064270&pimage=189&v=100&nav=&l=de>)
47. Avicenna, 11. Jh.: *Kanon der Medizin*. Übersetzung und Bearbeitung durch Gerhard von Cremona, Arnaldus de Villanova und Andrea Alpago (1450–1521). Basel 1556, Band II, Kapitel 143: *Coriandrum* (Digitalisat) (<https://daten.digitale-sammlungen.de/0009/bsb00090355/images/index.html?id=00090355&groesser=&fip=xdsydeayaxsxsydeqwqfsdreayaeayaxdsydeqwqen&no=6&seite=258>)
48. *Circa instans* 12. Jh. Druck. Venedig 1497, S. 195v: *Coriandrum* (Digitalisat) (<https://bildsuche.digitale-sammlungen.de/index.html?c=viewer&bandnummer=bsb00061068&pimage=394&v=100&nav=&l=de>)
49. *Pseudo-Serapion* 13. Jh., Druck. Venedig 1497, Blatt 103v (No XXXVIII): *Coriandrum* (Digitalisat) (<https://bildsuche.digitale-sammlungen.de/index.html?c=viewer&bandnummer=bsb00061068&pimage=210&v=100&nav=&l=de>)
50. Abu Muhammad ibn al-Baitar, 13. Jh., *Kitāb al-jāmi‘ li-mufradāt al-adwiya wa al-aghdhīya*. Übersetzung. Joseph Sontheimer unter dem Titel *Große Zusammenstellung über die Kräfte der bekannten einfachen Heil- und Nahrungsmittel*. Hallberger, Stuttgart Band II 1842, S. 372–377 (Digitalisat) (<https://reader.digitale-sammlungen.de/de/fs1/object/goToPage/bsb10219077.html?pageNo=380>)
51. *Pseudo-Macer*. Edition: Ludwig Choulant. *Macer floridus de virtutibus herbarum ...* Leipzig 1832, Kapitel 29 (S. 68–69): *Coriandrum* (Digitalisat) (<https://archive.org/details/deviribusherbaru00mace/page/68/mode/2up>)
52. *Deutscher Macer*. Nach: Bernhard Schnell, William Crossgrove: *Der deutsche Macer. Vulgatafassung*. Niemeyer, Tübingen 2003, S. 348 (Kapitel 30). Cpg 226, Elsaß, 1459–1469, Blatt 191r: *Coriander* (Digitalisat) (<https://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/cpg226/0403/image>). Transkription: (.xxix. Coriander ist kalt vnd ein teil truckner natur (Vmb das sagt Galienus das das krut mit win gestossen vnd gedruncken verdribt die spindelwurm / oder wer jne nuczet mit essich (Der Coriander mit honig gestossen verdribt was zerdrousen ist vnd nemlich an dem gemecht (Coriander same mit wasser dick gedruncken vertribt die rure (Coriander samen / silber schum / blywiß essich / vnd rosen oley die funffe zu samen gethan dauon mach ein salben / damit verdribt man daz heilig fuer vnd ander gewulst die sich von hicz erhebt / (Coriander samen mit essich getempert hilfft auch / (Auch ist gut ein brosam brots geweicht in coriander safft das verdribt bose hicz wo es dar vff geleyt wirt (Das safft bonen mel zu samen getempert vertribt die swarczen blatern wirt es daruff geleyt (Es ist auch gut vff die truse geleyt die da scrofula heißt wann es swendet sie (Es sagent auch ettlich meister wer tercianam habe yßet er dry coriander samenkorner ee es jne angeet es hilfft (Es hilfft auch vor die selben sucht wer den coriander vff sin heupt leyt wann es jne an gen wil / Senocrates ein meister sagt wie manig coriander samen korner ein wib es als mangel tag vermydet sie jr sucht (Coriander steticlichen gessen bringet den tod oder groß sucht
53. Konrad von Megenberg, 14. Jh.: *Buch der Natur*. Ausgabe. Franz Pfeiffer. Aue, Stuttgart 1861, S. 395 (V/30): *Wanzenkraut* (Digitalisat) (https://reader.digitale-sammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb10076915_00469.html)
54. Nikolaus Frauenlob 15. Jh. Arzneibuch. Cpg 583, Süd-West-Deutschland (Mattighofen), 1482–1486, Blatt 32v–33r (Digitalisat) (<https://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/cpg583/0068/i>)

mage). Transkription (die mit Fettschrift gekennzeichneten Stellen sind im Manuskript rubriziert): **Coriander** hat swarczen sam vnd ist an ettlichen enden nit gemein vnd wächst peÿ den lewttten **Pro capitis dolore valet** Man sal den samen zestössen mit essich vnd paÿ ainem fewr wal durcheinander treÿben vnd damit sal man den leib bestreichen der da rüffig vnd kerczig ist vnd wem das hawpp we tuet der stöß den sam mit Rosenöl vnd bestreich das haupp damit so wirdt jm pas **Ob der mensch nit stuel mach gehalten** Man sal coriander sam in wasser wal sieden vnd offt darab trincken das macht den pauch waich **Wer rawden kreczen ader platern vetreiben wil** Man sal pawmöl mit Coriander safft mischen durcheinander vnd das vngent sol man auff dÿ kecz legen ader auff dÿ rawden vnd legt man des sams ein pflaster auff dÿ plater daß ist guet vnd zeucht den vnflat heraus vnd wird gesundt **Item für dÿ tercián febres** Man sal koriander sam iij oder iiij körner essen vor dem ee dÿ tercián febres den menschen berürent Wann dann dÿ zeÿt kümbt das dÿ febres süllen an gen so mügen sy nicht gewürcken **Wer dann wüerm jm pauch hat etc.** Man sal Coriander mit wein ader mit esseich wal sieden vnd trincken **Wer jm wider dÿ gewulst helfen wil** Man sal Coriander mit hönig zestössen vnd auff dÿ gewulst legen das hilfft wider manigerlaÿ gswulst vnd hilfft auch den gemächten Oder man sal coriander in essich mischen vnd ain waÿczen procken dar jnn zuo stössen vnd auff dÿ gewulst legen das hilfft für alle hayße gewulst Oder auch allain sal man nützen prot mit coriander zestössen vnd auff dÿ gewulst legen das hilfft wider alle gewulst – Cpg 666, Kurpfalz, 1478–1480, Blatt 98v–99r (Digitalisat) (<https://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/cpg666/0202/image>).

Transkription: **Coriander** jst ein gut kraut vnd hat samen gleich sam flöhe vnd ist an ettlichen denen vngemeine Vnd ist an ettlichen gemeine Vnd wechst bey den lewten **a** Den samen sal man stossen mit essig vnd uff ein fewer wol durch einander getryben vnd den leip do mit salben der kreczig jst **b** Vnd wem daz haupt we tut der zu stosse den samen mit rosen öl vnd bestreich daz haupt do mit **c** Ob der mensche nit stül mag gehalten Man sal Coriander samen jn wasser wol syden vnd offt dor abe trincken daz weicht den pauche **d** Wer den rewden ader der krecze / ader der platern helfen wil Man sal pon mele mit Coriander safft mischen durcheinander vnd daz vngent sal man auff dy kecz legen ader auff dy rauden daz heilt vnd legt man dann do von ein pflaster uff dÿ platern daz ist gut vnd zeucht den vnflat aus **e** Wer wider terciánas febres helfen wil Man sal Coriander same iij ader iiij kórner essen vor e dÿ tercián febres den menschen berurt wann dann dÿ zeytt kumbt daz dy febres an sollen gen so mogen sy nit gewircken **f** Welcher mensch wrm jm pauch habe Man sal Coriander mit wein ader mit essig zu stossen ader dor jnne syden vnd dor ab trincken daz hilfft wol **g** Wer jme wider dÿ gewulst helfen wil Man sal Coriander mit honig zu stoßen vnd auff dÿ gewulst legen daz hilfft wider mancherley gewulst vnd sunderlich der gemecht

55. Herbarius Moguntinus, Mainz 1484, Teil I, Kapitel 41: *Coriandrum*. Coriander (Digitalisat) (<https://daten.digitale-sammlungen.de/0002/bsb00027407/images/index.html?id=00027407&groesser=&fip=qrssdaseayasdasfsdrxdsydxdsydqrseayasdaszyts&no=18&seite=93>)
56. Gart der Gesundheit. Mainz 1485, Kapitel 104: *Coriandrum*. Coriander (Digitalisat) (<https://daten.digitale-sammlungen.de/0003/bsb00032739/images/index.html?id=00032739&groesser=&fip=xsyztsxdsydewqsdasfsdrqrsxdsydeayaewq&no=4&seite=200>)
57. Hortus sanitatis 1491, Mainz 1491, Teil I, Kapitel 137: *Coriandrum* (Digitalisat) (<https://daten.digitale-sammlungen.de/0002/bsb00027846/images/index.html?id=00027846&groesser=&fip=xsyztsxdsydewqsdasfsdrqrsyztzsqrs&no=18&seite=133>)
58. Paracelsus-Oporinus: *Scholia & Observationes quaedam perutiles in Macri Poemata de Virtutibus Herbarum, &c. quas loh. Oporinus (dum per triennium aut ultra Theophrasti esset Amanuensis) ex ore dictantis studiose exceperat.* (Nützliche Kommentare und Beobachtungen zu den Macer-Gedichten über die Kräfte der Heilpflanzen, welche Johannes Oporinus – drei Jahre oder länger Schreiber des Paracelsus – vom Gehörten eifrig ausgewählt hat.) Huser-Ausgabe der Werke des Paracelsus, Basel 1590, Teil 7, S. 272–273: *Coriandrum* (Digitalisat) (<https://bildsuche.digitale-sammlungen.de/index.html?c=viewer&bandnummer=bsb00022507&pimage=284&v=100&nav=&l=de>)
59. Otto Brunfels: *Contrafayt Kreüterbüch*. Johann Schott, Straßburg 1532, S. 117: Coriander (Digitalisat) (<https://daten.digitale-sammlungen.de/0005/bsb00054201/images/index.html?id>)

=00054201&groesser=&fip=xdsydeayaxsdxsydewqfsdreayaeayaxdsydewqen&no=4&seite=157)

60. Hieronymus Bock: *New Kreütter Büch*. Wendel Rihel, Straßburg 1539, Teil I, Kapitel 36: *Coriander* (Digitalisat) (https://reader.digitale-sammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb11069345_00078.html)
61. Leonhart Fuchs: *New Kreütterbuch ...* Michael Isingrin, Basel 1543, Kapitel 130: *Coriander* (Digitalisat) (<https://daten.digitale-sammlungen.de/0001/bsb00017437/images/index.html?id=00017437&groesser=&fip=qrssdaseayasdafsdrxdsydxdsydqrsxdsydsdas&no=5&seite=354>)
62. Pietro Andrea Mattioli: *Commentarii, in libros sex Pedacii Dioscoridis Anazarbei, de medica materia*. Übersetzung durch Georg Handsch, bearbeitet durch Joachim Camerarius den Jüngeren, Johan Feyerabend, Franckfurt am Mayn 1586, Blatt 265v–266r: *Coriander* (Digitalisat) (<https://daten.digitale-sammlungen.de/0009/bsb00091089/images/index.html?id=00091089&groesser=&fip=qrssdaseayasdafsdrxdsydwewqyzts&no=3&seite=550>)
63. Nicolas Lémeray: *Dictionnaire universel des drogues simples*, Paris 1699, S. 220–221: *Coriandrum* (Digitalisat) (<https://www.biusante.parisdescartes.fr/histoire/medica/resultats/index.php?do=page&cote=20798&p=240>); Übersetzung. *Vollständiges Materialien-Lexicon. Zu erst in Frantzösischer Sprache entworffen, nunmehr aber nach der dritten, um ein grosses vermehreten Edition [...] ins Hochteutsche übersetzt / Von Christoph Friedrich Richtern, [...] Leipzig: Johann Friedrich Braun, 1721, Sp. 344: Coriandrum* (Digitalisat) (<http://www.zeno.org/Lemery-1721/K/lemery-1721-001-0344>)
64. Albrecht von Haller (Hrsg.): *Onomatologia medica completa oder Medicinisches Lexicon das alle Benennungen und Kunstwörter welche der Arzneywissenschaft und Apotekerkunst eigen sind deutlich und vollständig erklärt [...] Gaumische Handlung*, Ulm/Frankfurt am Main/ Leipzig 1755, S. 484–485: *Coriandrum* (Digitalisat) (https://reader.digitale-sammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb10085789_00286.html)
65. William Cullen: *A treatise of the materia medica*. Charles Elliot, Edinburgh 1789. Band II, S. 158: *Coriandrum* (Digitalisat) (https://reader.digitale-sammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb10226635_00166.html). Deutsch. Samuel Hahnemann. Schwickert, Leipzig 1790. Band II, S. 184–185: *Koriander* (Digitalisat) (https://reader.digitale-sammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb11268286_00196.html)
66. August Friedrich Hecker's *practische Arzneimittellehre. Revidiert und mit neuesten Entdeckungen bereichert von einem practischen Arzte*. Camesius, Band II 1815, S. 85–86: *Semen Coriandri* (Digitalisat) (https://archive.org/stream/b29329838_0004#page/84/mode/2up)
67. Jonathan Pereira's *Handbuch der Heilmittellehre. Nach dem Standpunkte der deutschen Medicin bearbeitet von Rudolf Buchheim*. Leopold Voß, Leipzig 1846-48 Band II 1848, S. 538: *Coriandrum sativum* (Digitalisat) (https://reader.digitale-sammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb10287961_00564.html)
68. Theodor Husemann: *Handbuch der gesammten Arzneimittellehre*. Springer, Berlin 2. Aufl. 1883, S. 417 (Digitalisat) (<https://archive.org/details/handbuchdergesam01huse/page/416/mode/2up>)



Dieser Artikel behandelt ein Gesundheitsthema. Er dient *nicht* der Selbstdiagnose und ersetzt *nicht* eine Diagnose durch einen Arzt. Bitte hierzu den [Hinweis zu Gesundheitsthemen](#) beachten!

Abgerufen von „https://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Echter_Koriander&oldid=218137432“

Diese Seite wurde zuletzt am 12. Dezember 2021 um 23:05 Uhr bearbeitet.

Der Text ist unter der Lizenz „Creative Commons Attribution/Share Alike“ verfügbar; Informationen zu den Urhebern und zum Lizenzstatus eingebundener Mediendateien (etwa Bilder oder Videos) können im Regelfall durch Anklicken

dieser abgerufen werden. Möglicherweise unterliegen die Inhalte jeweils zusätzlichen Bedingungen. Durch die Nutzung dieser Website erklären Sie sich mit den Nutzungsbedingungen und der Datenschutzrichtlinie einverstanden.

Wikipedia® ist eine eingetragene Marke der Wikimedia Foundation Inc.