

## Sellerie-Erlebnisse

Leider sind die alten Aufzeichnungen (mit den genannten Daten) verloren gegangen, deshalb muss ich mein Gedächtnis bemühen.

Ich habe die Sellerie-Sorte "Magdeburger Markt", die ich schon aus meiner Zeitzeit (1947-49) kannte. Als sie aus den Katalogen verschwand, habe ich mein eigenes Saatgut gerettet.

Anfang des 80er-Jahre (kann sein 8.9., Pstornomen werden wissen) gab es bei mir die sogenannte „große Konjunktur“ zwischen Saturn und Jupiter, sie standen also, von der Röde aus gesehen, sehr dicht beieinander. Georg Wilhelm Schmidt riet mir damals, den Zeitpunkt im März für Gemüsesaatgut zu nutzen; und wie sollten älteren Saatgut nehmen, weil das, was dann noch Keime, große Kraft besitzen müsse. Ich habe darum Sellerie "Magdeburger Markt" ausgesät, alles warke Saatgut, das noch da war, edliche Frühling (1g kostet zwischen 2.000 + 3.000 Körn). Daraus keimten 6 Pflanzen, deren Knollen nicht mehr flach und waren wie bei Magd. Markt üblich, sondern hoch und, und ohne die Seitenwurzeln, die mit mehr Putz aufwändig verbründen waren. Daraufdem stand das Lamm steil und war sehr viel feiner als vorher. Vier der sechs Knollen brachte ich durch den Winter (bei zweien hielten Tassen die Herzblätte ausgefroren). Von diesen vieren gewann ich Samen.

Später (ich glaube 1994) habe ich beim Bundessaatamt die Zulassung des Sack "Magdeburger Markt" beantragt und die erforderliche Menge Saatgut eingereicht. Sie wurde dann in einem Pfl.-Betrieb östlich von Hannover in einer Feld mit 98% Boden mit einer ganzen Reihe anderer Sorten, auch der alten M.M., im Vergleich angebaut. Ich wurde im Sommer eingeladen, sie anzusehen. Es war ein Schock! Da war bei „meiner“ Magd. Markt nicht eine Pflanze wie die andere, und auf die Frage, welche ich denn am ähnlichsten sehe, musste ich sagen: Keine, nicht eine! Ich konnte das Präsentat datum erfahren und stellte fest: In dem

Zeitpunkt stand der Mond vor dem Sternbild Löwe und die Sonne vor d. Sternbild Wassermann; darum hat meine Sorte, die ja zu einer besonderen Konstellation entstanden war, sehr heftig gezeigt.

Sie sollte „verworfen“ werden. Die nächste Überraschung kam im Herbst, ich wurde telefonisch eingeladen, die „aufgelegte“ Sellerie anzusehen, die sich in den etwa 3 letzten Wochen auf dem Platz sehr gut entwickelt hätte. Ich habe mich angesehen: Riesenknollen (auf 98% Boden kein Wurzel, bei mir ist 28% Boden), teilweise knallig, was ich nicht kann, aber fest, im Napf die Rinde verhornt, also nicht angefault. Sie wollten ein weiteres Jahr pflanzen. Ich stellte einen Ansaat-Termin nach F. von Thun's Kalender vor und kenne im Folgeschle an den Parzellen vorbeiziehen und sagen: das ist meine, und das, und das... Nun sah es sehr dämmlich, steilwüchsige und feinkahlige als alle anderen. So wurde die Sorte zu gelassen. Ich habe sie dann an „Zublausaat“ verkauft. Der Name musste übrigens geändert werden, deshalb hieß Kochdahler jetzt. Die Zulassung lief 2.005 aus.

Ich hatte estliche Jahre für zwei Gemüsearten einzeln und Selleriepflanzen gezogen. Zu Vorfog hatte zu der Zeit noch keine gute (rostfreie) Lagerstelle. Die anderen Sorten, die dort damals mit „Hochd. Markt“ angebaut wurden, waren im März marktfähig, Koch. Markt nicht. Außerdem konnte H. M. mit viel Kamb in die Liste gepunktet werden, weil es durch die steile Blattstellung kaum Schaden nahm.

Eine Beobachtung aus dem Jahr 1987: Die Pflanzen zum Verkauf standen im Gewächshaus, die für den Eigenbedarf (in etwas größeren Topfclay) auf einem überdachten „gepflanzten Balkon“. Von keinem der Kunden kam eine Reklamation. Bei mirsee eigenen ca 100 Pflanzen waren alle geschlossen und blühten. Die Erklärung kam von unserem Schwiegersohn Fred Döpke,

der auf des Prisseldecks kna im Herbst den stand des schleswig-holsteinischen Gemüsebauern mit aufgezählt hatte. Es sah meinen Sellerie und ich meinte: das ist doch sonst nicht empfindlich, kann auch ohne Folgen mal einen Nachhaar verlieren. Und fand meinte darauf: Die hat der wohl längs als 10 Tage unter +12° stehen gehabt! - Das war richtig, die Witterung war so. Und deshalb hatten die schleswig-holsteinischen Gemüsebauern, bei denen so eine Witterungsperiode nach dem Prissel pflanzen war, keine Sellerie-Zwölfer im Gemüsestand, ihm aber mit behilfenden Sellerie dotziert. Seither weiß ich, daß ab dem Zeitpunkt des Keimens Sellerie nicht längs als 10 Tage unter +12° stehen darf.

Seit 1972 arbeite ich nach Franz Thuns Prisselkataloge. Erstmal beschrieb sie darin einen Versuch mit Sellerie, bei dem sie auch die Sonne vor dem jeweiligen Tierkreis-Mittelpunkt mit einbezog, also je eine Prissel-Sonne vor Skorpion (O- $\zeta$ ), Sonne vor Wassermann (O- $\alpha\gamma$ ) und Sonne vor Fische (O-Vor $\delta$ ) des Mond dabei jeweils vor dem gleichen Wurzelzeichen. Die darin gezeigten Bilder wiesen gewaltige Unterschiede auf. Das habe ich (nunzeitig wie ich bin) im Jahr darauf nachgemacht: je eine Prissel bei O- $\zeta$ +C- $\zeta$ ; O- $\alpha\gamma$ +C- $\zeta$ ; und O-H+C- $\zeta$ . Von jedem Satz habe ich je 10 Pflanzen in 5 verschiedene Fäden mit Böden von sehr leicht bis sehr kräftig gepflanzt. Nun konnte an allen fünf Standorten sehr genau und schon von weitem sagen, welche Pflanzen wann gerötet waren, auch ohne vorher den Etikett gelesen zu haben. Die Pflanzen mit Prissel O $\zeta$ +C $\zeta$  hatten bei Beobachtung des gesamten Pflanze nur Knolle + Venige, abgesehen Lamb. Die von O- $\alpha\gamma$ +C- $\zeta$  waren strobblig, gleichviel wie üblich und hatten kaum Knolle; die von O-H+C- $\zeta$  hatten

mit Lamb im Vergleich zur Knolle, waren aber gut. Dies Ergebnis zeigt mir sehr deutlich, daß auch der Stand der Sonne vor dem Tiefkältebeginn einen großen Einfluß auf den späteren Zuffen der Pflanze hat. Das mag bei anderen Pflanzarten weniger deutlich sein, Sellerie ist jedenfalls für kosmische Einflüsse sehr empfänglich.

Seither sage ich Sellerie aus, wenn die Sonne vor dem Steinbock steht, das ist vom 19.1. bis 14.2. und wähle in die Zeit einen Tag, wo der Mond vor einem Wurzelzeichen steht (also vor E, O oder M). Die Saatschale stelle ich eine Woche warm, parkt sie dann in einem Plastikbeutel in den Kühlschrank und erreiche damit ein Aufschwimmen des Keim-Zentrumtes. Anfang März stelle ich die Saatschale wieder warm, sodab ich nach dem 11.3. pikieren kann, wenn die Sonne aus dem Warzenmann raus ist, den der Sellerie offensichtlich nicht mag. So habe ich dann zu Mitte Mai ~~reife~~ frische Pflanzen.

i) Vorteile des Saat: sie ist nicht „weiberkund“, was mich bei Suppengemüse nicht stört. Und wenn man frisch Sellerie ganze Knolle kauft, kann man etwas Rissig ins Zoth wachsen geben, das hilft vor Verfärbung.

Ein Saatmerkmal, von Maydeh. nach übernommen, manchmal kleine prägnant abhobene Flecken in der Knolle, und auch in den Stielknöpfen sich leichte Verfärbungen zeigen.

Sellerie Ansaat und Pflege im 1. Jahr an Wurzelstangen.

Rente für die Kirche an Wurzelstangen. Rente des ausgelesenen Saatknollen an Tonhütten, am besten (-8 (-Pflanzzeit)). Nach der Überwinterung Pflanzung und Pflege an Tonhütten, über Saatrente an Wurzelstangen, um der nächsten Generation wieder die Lichtung (Wurzel) zu geben.