**Pastinake**

Aussehen: Rettichförmig aussehende weiße Wurzel mit brauner quer verlaufender Ringelung, weißes Fleisch

Geschmack: Leicht süßlich würziger Geschmack

Lagern: in feuchtem Sand

Besonderheit : Sie braucht von der Saat bis zur Ernte sieben Monate. Das ist den meisten Bauern heute zu lange, weswegen sie nur ein Schattendasein als Gemüse für Ökos und Gourmets pflegt.

**Petersilienwurzel**

**Aussehen:** Sie ähnelt stark der Wurzel der Pastinake ist jedoch im Schnitt ein kleines bisschen dünner und die Wurzel ist spitz zu laufend.

**Geschmack:** leicht süßlichen Geschmack ähnelt dem der Pastinake aber kräftiger mehr in die Geschmacksrichtung Knollensellerie

**Lagern:** Ungewaschen können die Wurzeln gut und lange wie Karotten unter 2 °C gelagert werden; bei höheren Temperaturen werden sie schwammig. Gewaschen halten sie etwa drei Wochen, in feuchtem Sand eingelegt bis zu sechs Monate.

In der Küche : Die Petersilienwurzel ist besonders beliebt als Basis für sämige Suppen. Die Petersilienwurzel wird am liebsten zusammen mit Muskat und Kardamom püriert, vielleicht noch gekrönt von einer kleinen Einlage mit Lachs oder etwas Räucheraal.

**Schwarzwurzel**

**Aussehen:** schwarze Wurzel im Innern weißes Fleisch

**Geschmack:** kräftiger nussiger Geschmack, der Spargel des kleinen Mannes,

**Lagern:** feucht in einem Handtuch eingewickelt hält sich die Wurzel im Kühlschrank 2 Wochen

Besonderheit: Das typische Wintergemüse hat von Oktober bis April Saison und wird wie der Spargel aufwändig mit der Hand geerntet. Dabei wird die Schwarzwurzel behutsam aus der Erde geholt. Die Wurzel darf nicht brechen. Die Wurzel sondert einen milchigen Saft ab der beim Schälen der Wurzel die Hände verfärbt. Die Wurzel sollte nach dem Schälen sofort in Essigwasser bzw. in Wasser mit einem Spritzer Zitrone gelegt werden, da sie sich sonst dunkel verfärbt.

**Kerbelwurzel**

**Aussehen:**

**Geschmack:** Die Kerbelwurzel hat ein feines ätherisches Aroma und wird vor allem in Suppen, Salaten und Saucen und Kräuterbutter gebraucht. Der leicht pfeffrige Geschmack erinnert an Petersilie

In der Küche:

Die fleischigen Wurzeln können wie Kartoffeln gekocht oder, fein gehobelt, auch roh gegessen werden. Gekocht sind sie mehlig und schmecken aromatisch und süss, ähneln gar im Geschmack den Edelkastanien. Sie könne als Salat gegessen werden. Kerbel ist auch Bestandteil berühmter Kräutermischungen wie den [Fines herbes](https://de.wikipedia.org/wiki/Fines_herbes) oder der [Frankfurter Grünen Sauce](https://de.wikipedia.org/wiki/Gr%C3%BCne_Sauce#Frankfurter_Gr.C3.BCne_Sauce). Kerbel gehört zu den ersten Pflanzen, die im Frühling geerntet werden, deshalb ist er traditionell Bestandteil von Gründonnerstags- und Ostergerichten

**Besonderheit:** Alle Pflanzenteile der Kerbelwurzel besitzen einen leichten Anisgeruch

**Urrübe**

**Aussehen:** dunkel violett

**Geschmack:** süß im Geschmack

**Lagern:** Wird junges Gemüse nicht gleich gegessen, das Grün entfernen und ungewaschen für ca. acht Tage in das Gemüsefach legen. Winterware mag es am liebsten kellerkühl und dunkel. Dann lassen sie sich über Monate hin lagern.

**Besonderheit:** Die Urkarotte enthält 40% mehr Beta-Carotin als die herkömmliche Karotte. Beta-Carotin ist die Vorstufe zum Vitamin A. Vitamin A ist wichtig für die Haut, die Schleimhäuten, den Stoffwechsel und natürlich den Sehvorgang. Außerdem wirkt Vitamin A antioxidativ. Beugt also dem Alterungsprozess entgegen!