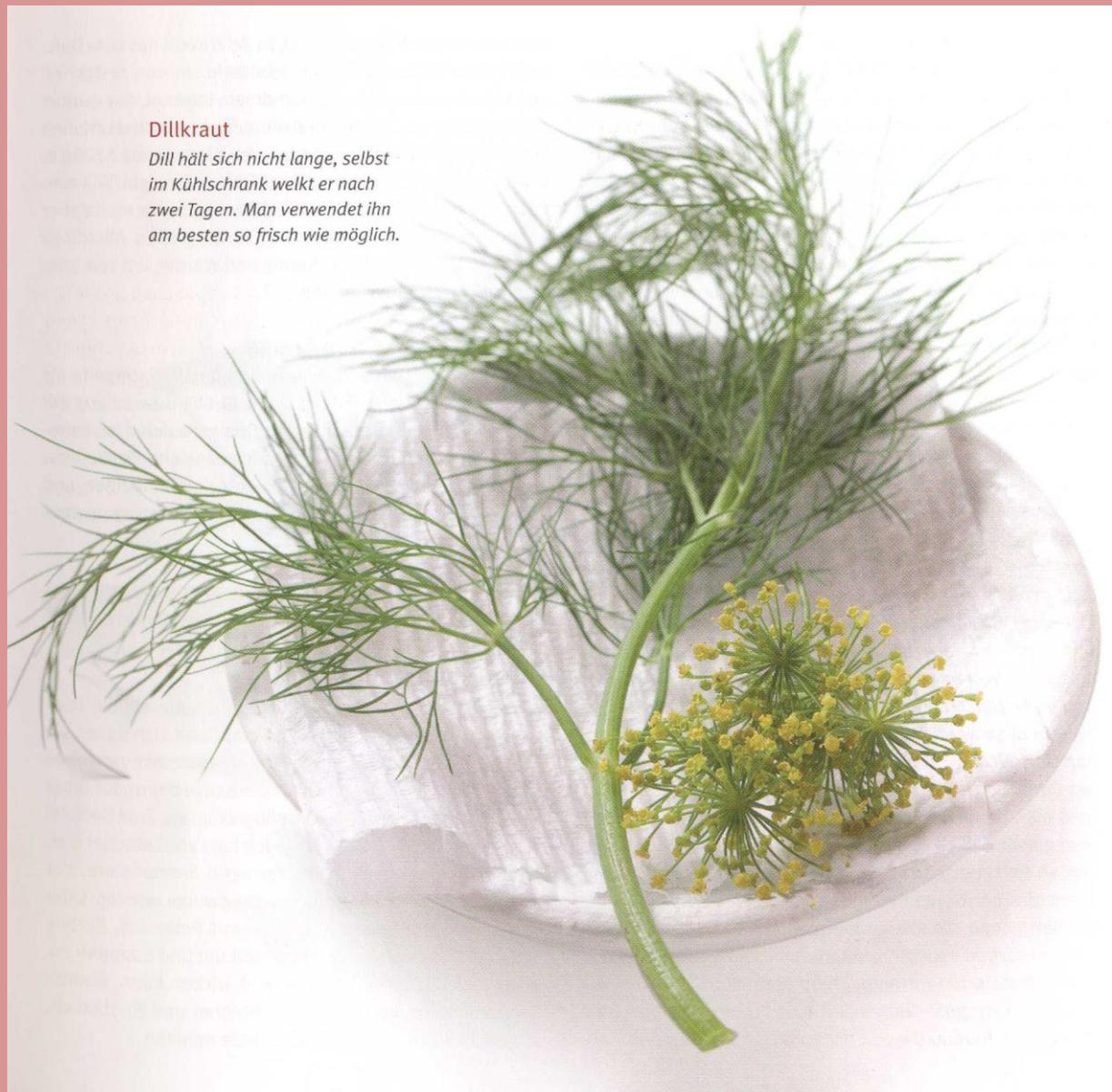


Dill



Dillkraut

Dill hält sich nicht lange, selbst im Kühlschrank welkt er nach zwei Tagen. Man verwendet ihn am besten so frisch wie möglich.

Vor allem als Würzkräut für Gurken und Salate ist uns der Dill bekannt.

Er hat jedoch, ähnlich wie sein Bruder, der Fenchel, zahlreiche Heilfähigkeiten. Besonders hervorzuheben ist seine milchfördernde Eigenschaft. Ausserdem lindert er die Blähungen von Säuglingen.

Heilwirkung: Appetitlosigkeit, Blähungen, Hämorrhoiden,
Magenbeschwerden, Milchfördernd, Schlaflosigkeit,
Gebärmutterkrämpfe, Menstruationsbeschwerden,
Geschwüre

wissenschaftlicher Name: *Anethum graveolens*

Pflanzenfamilie: Doldenblütler = Apiaceae

englischer Name: Dill

volkstümliche Namen: Däll, Gurkenkräutel, Kappernkraut,
Till

Gartendill ist eine vielseitig verwendete Gewürzpflanze. Er wird für Salate verwendet. In Saucen [19] auf Grundlage von Salatöl, Joghurt, Quark und in Gewürzbutter ist Dill beliebt und als Brotaufstrich geeignet. Weiters dient er auch zum Würzen von Fisch- und Fleischspeisen. Durch Destillation wird das Dillöl auch für die Likörindustrie angereichert.[20] Frisch und getrocknet kann es auch für Konserven und für Kräuteresenzen verwendet werden. Blätter wie Blütendolden sind ein wichtiges Gewürz für Einlegegurken. Speziell die Salz-Dill-Gurken.[21] Meist werden die Dillspitzen verwendet, in frischem, getrocknetem, tiefgefrorenem oder gefriergetrocknetem Zustand. Seltener wird das Dillkraut (das junge Kraut) oder die ganze oberirdische Pflanze verwendet. Das frische Dillkraut hat den besten Geschmack und wird auch auf gegarte Kartoffeln gestreut.[7]