

# Essbare und giftige Doldenblütler (Auswahl)

Verwechslungsgefahr insbesondere zwischen Petersilie und Hundspetersilie

~~~~~ essbar ~~~~~

## Petersilie

Stiele kahl und rund, grüne Blüten

## Möhre

cremefarbene Blüten, Kulturformen meist mit dicken roten Pfahlwurzeln

## Giersch

dreikantige Stiele, gilt vielen als Unkraut,  
in der Kräuterküche wieder zunehmend modern

... außerdem Ajowan, Anis, Bärwurz, Cumin, Dill, Engelwurz,  
Fenchel, Haarstrang, Kerbel, Kümmel, Liebstöckel, Pastinake,  
Sellerie, Süßdolde, Zuckerwurz, ...

~~~~~ giftig ~~~~~

oft schon am unangenehmen Geruch erkennbar

## Hundspetersilie

Stiele kantig, oft weinrot überlaufen oder bläulich bereift,  
glänzende Blattunterseiten, weiße Blüten, Hüllblättchen an der Dolde

## Schierling

hohle Stiele, knollige Wurzeln, feuchte Standorte

## Riesenbärenklau

große invasive Pflanze, hohle Stiele purpur gesprenkelt,  
Brandblasen und Atemnot schon bei Berührung,  
Pflanzensaft kann durch die Kleidung hindurch wirken,  
wird in den EU-Ländern aktiv bekämpft