



Das Lebensministerium



Dill

Anethum graveolens L.
Anbauverfahren

Botanik:

- Dill gehört zur Familie der Doldenblütler (*Apiaceae*).
- Die einjährige, über einen Meter hohe Pflanze bildet eine Pfahlwurzel und besitzt einen innen hohlen, außen gerillten Stängel, die Blätter sind nadel-förmig und mehrfach gefiedert, die kleinen gelben Blüten stehen in zusam-mengesetzten Dolden, die Spaltfrüchte sind eiförmig bis elliptisch, am Rücken flachgedrückt, gelb bis rötlichbraun und von einem glatten gelben Flügelrand umgeben, das Tausendfruchtgewicht beträgt 0,9 - 2,1 g.

Standort:

- Dill gedeiht am besten auf leichteren, humosen, schwach lehmigen, sich schnell erwärmenden Böden, auch Niedermoorstandorte sind geeignet für Krautdillanbau.
- Die Pflanzen reagieren auf Bodenverdichtungen und Staunässe sehr empfindlich.
- Bei der Produktion von Dillspitzen sollte eine Beregnung möglich sein.

Fruchtfolge:

- Als Vorfrucht sind gut gedüngte Hackfrüchte am besten geeignet.
- Dill ist selbstunverträglich, eine mindestens 4-jährige Anbaupause zu allen Doldenblütlern sollte eingehalten werden.

Saatbettbereitung und Aussaat:

- Schaffung eines ebenen, an der Oberfläche feinkrümeligen Saatbettes
- Direktsaat erfolgt im April/Mai bzw. auch im Juli/August für Krautdill- und Dillspitzenanbau
- Krautdill und Dillspitzen: 25 cm Reihenabstand, Saatmenge 15 - 25 kg/ha
- Körnerdill: 45/62,5 cm Reihenabstand, Saatmenge 6 - 10 kg/ha
- Saatgut ca. 2 cm tief ausbringen, Druckrollen sorgen für einen besseren Aufgang

Sorten:

- Im Handel befindet sich eine größere Anzahl von Sorten, die in der Regel für beide Nutzungsrichtungen verwendbar sind. Spätblühende Sorten sind nicht für die Körnernutzung geeignet.
- „Gewöhnlicher“ und „Blattreicher“ werden auch für die Körnerdillherzeugung empfohlen
- Weitere verbreitete Sorten sind „Arom“, „Charli“, „Donar“, „Dukat“, „Hera“, „Mammut“, „Sari“, „Shorti“ sowie die tetraploiden Sorten „Elefant“, „Herkules“, „Tetra“, „Tetradill/Goldkrone“, „Vierling“.

Düngung:

- Bei Blattnutzung werden 40 kg P₂O₅, 100 kg K₂O und 60 kg N/ha vor dem Anbau verabreicht, weitere 40 kg N/ha können nach dem ersten Schnitt gegeben werden, auch eine Blattdüngung mit Harnstoff (3 %ig) ist sinnvoll.
- Bei Körnernutzung sind 60 kg P₂O₅, 100 kg K₂O und 70 kg N/ha ausreichend.
- Die Ergebnisse der Bodenuntersuchung sind zu berücksichtigen.

Unkrautbekämpfung/mechanische Pflege:

- Die langsame Jugendentwicklung macht Dill anfällig gegen Verunkrautung, weshalb mehrmals gehackt werden muss.
- Für den Einsatz von Herbiziden ist der aktuelle Zulassungsstand zu beachten.

Krankheiten und Schädlinge:

- In feuchten Jahren tritt Doldenbrand (*Pseudomonas*, *Erwinia*, *Xanthomonas*) auf, der zum Welken der Pflanze führt, weiterhin kommen Fusariumwelke (*Fusarium solani* bzw. *culmorum*), Anthraknose (*Passalora punctum*), Rost (*Puccinia aethusae*) und Blattspitzendürre (*Itersonilia perplexans*) vor
- Blattläuse und Blattwanzen verursachen Saugschäden, übertragen stark schädigende Virose, vermindern Samenansatz.

Ernte:

- Je nach Verwendungsrichtung können Dillspitzen 6 - 8 Wochen nach der Saat geschnitten und gebündelt, Dillkraut bei beginnender Blüte geschnitten oder Körnerdill bei Reife der Hauptdolde gedroschen werden.
- Der Schnitt erfolgt 10 - 15 cm über dem Boden (um Verunreinigungen zu vermeiden), mit einem Grüngüterter.
- Der Drusch kann direkt oder nach Schwadablage und Nachreife erfolgen.

Aufbereitung:

- Das Erntegut wird möglichst schnell nach der Ernte weiter verarbeitet.
- Das Kraut wird geschnitten, von den Stängeln getrennt (vor oder nach der Trocknung) und bei Temperaturen von 40 - 45 °C vorzugsweise in Mehrbandtrocknern getrocknet.
- Die Früchte werden nach Direktdrusch bei etwa 45 °C getrocknet und anschließend gereinigt.

Ertrag:

- Dillspitzen 70 - 100 dt/ha frisch, 11 - 18 dt/ha trocken
- Dillkraut 250 - 350 dt/ha frisch, 20 - 30 dt/ha trocken
- Dillfrüchte 8 - 15 dt/ha, Carvonertrag von 25 - 50 kg/ha
- ätherisches Öl aus Kraut oder Früchten 20 - 80 kg/ha

Inhaltsstoffe:

- Gehalt an ätherischem Öl in den Früchten 2 - 5 %, im Kraut 0,3 - 0,5 %
- das ätherische Öl der Früchte besteht vorwiegend aus Carvon (40 - 60 %) und Limonen (10 - 40 %), das des Krautes aus Phellandren (bis 50 %), Benzofuran (35 %), Limonen und Carvon
- die Früchte enthalten 15 - 20 % fettes Öl (mit 70 - 80 % Petroselinensäure) und 20 % Eiweiß
- die Früchte sollten max. 1,5 % Doldenstiele oder Besatz, max. 8 % Asche und max. 8 % Feuchte enthalten

Verwendung:

- Dill wird als Küchengewürz vorwiegend frisch, aber auch getrocknet oder tiefgefroren eingesetzt, Dillspitzen passen zu Salaten, Suppen, Saucen, Gemüse und Fisch. Dillkraut wird zum Einlegen von Gemüse (Gurken) und zur Bereitung von Kräuternessig verwendet.
- Dillfrüchte wirken verdauungsfördernd, krampflösend sowie blähungs- und harntreibend.

IMPRESSUM

Herausgeber:

Sächsische Landesanstalt für Landwirtschaft
August-Böckstiegel-Straße 1, 01326 Dresden
WWW.LANDWIRTSCHAFT.SACHSEN.DE/LFL

Internet:

Redaktion:

Sächsische Landesanstalt für Landwirtschaft
Fachbereich Pflanzliche Erzeugung
Steffi Mänicke, Annegret Köhler, Dr. Michael Grunert
Gustav-Kühn-Str. 8, 04159 Leipzig
Telefon: 0341 / 9174 - 0, Telefax: -111
E-Mail: michael.grunert@leipzig.lfl.smul.sachsen.de
(Kein Zugang für elektronisch signierte sowie für verschlüsselte elektronische Dokumente)

Redakt.schluss:

Juni 2006, 2. Auflage

Fotos:

Sächsische Landesanstalt für Landwirtschaft

Bestelladresse:

siehe Redaktion

Verteilerhinweis

Diese Informationsschrift wird von der Sächsischen Staatsregierung im Rahmen ihrer verfassungsmäßigen Verpflichtung zur Information der Öffentlichkeit herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von deren Kandidaten oder Helfern im Zeitraum von sechs Monaten vor einer Wahl zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für alle Wahlen. Erlaubt ist jedoch den Parteien, diese Informationsschrift zur Unterrichtung ihrer Mitglieder zu verwenden.