

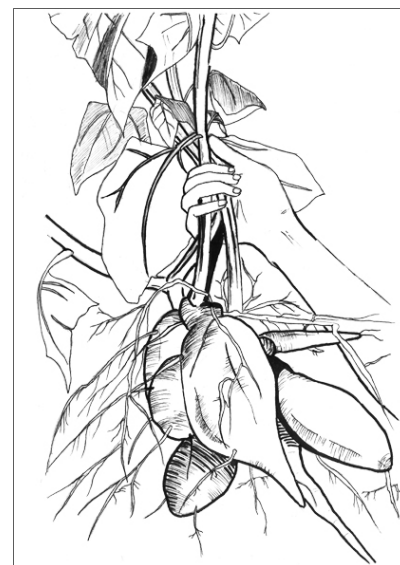
Superneue Gemüsekulturen

Was der Nachbar noch nicht hat

Neuheiten im Gemüsegarten, die sich mit hoher Wahrscheinlichkeit in unseren Gärten halten werden, weil sie zuverlässig gedeihen und gut schmecken, gibt es nicht allzu viele. Etliches, das als „Neuheit“ angepriesen wird, ist gar nicht so neu. Folgende Gemüsearten könnten sich dauerhaft in unseren Gärten einfügen, wengleich sie noch nicht überall leicht erhältlich sind. Wer sie nicht im Gartencenter oder im Fachgeschäft antrifft, sollte auf den Versandhandel zurückgreifen.

Süßkartoffeln – Bataten (*Ipomoea batatas*)

Dieses Knollengemüse stammt genau wie die Kartoffel aus Südamerika und gehört heute weltweit zu den wichtigsten Kulturen. Aus den subtropischen Klimazonen wandert die Süßkartoffel zunehmend in gemäßigtere Klimate ein, auch nach Mitteleuropa. Wohl weil bei uns die Sommer immer wärmer werden, gelingt der Anbau auch hier sehr zuverlässig.



Vermehrung: Süßkartoffeln werden wie Kartoffeln nicht durch Samen, sondern nur über Stecklinge vermehrt. Die Knollen überwintern und werden ab März bei gleichbleibend hoher Temperatur um 25 °C auf etwas Vermehrungs-substrat angetrieben. Aus den zahlreich aus den Augen treibenden Sprossen werden dann Stecklinge geschnitten. Diese steckt man bei weiterhin hoher Temperatur in Vermehrungserde und lässt sie bewurzeln. Da diese Bedingungen zu Hause nur schwer zu schaffen sind, wird man in der Regel im Mai, besser Anfang Juni, Jungpflanzen kaufen.

Sortiment: 'Beauregard' ist die am weitesten verbreitete Sorte. Sie ist orangefleischig, die Schale blassrosa. Ihr Geschmack erinnert an Möhren und Kürbis. Andere orange Sorten sind 'Orleans', 'Evangeline' oder 'Erato Orange'. Weißfleischige Sorten schmecken eher nach Kartoffel, Beispiele sind die außen lebhaft lila gefärbte 'Murasaki' oder die beigefarbene 'Erato White'.

Pflege im Garten: Am besten pflanzt man noch nicht allzu große Jungpflanzen an vollsonniger Stelle ab Juni aus – Pflanzabstand 60 cm x 40 cm, ähnlich wie Kartoffeln, denen sie auch im Nährstoffbedarf gleichen. Erfahrungsgemäß wachsen früher ausgebrachte Pflänzchen aufgrund der bisweilen noch kühlen Nächten kaum. Doch ab Mittsommer legen sie los und bedecken pro Pflanze den Boden bis September mit einem dichten, fast 1 m² großen Blätterteppich. In lehmigen bis tonigen Gartenböden sollten sie wie Kartoffeln in Dämmen (Bifängen) wachsen. Das Knollenwachstum beginnt erst Ende August, dann lohnt sich auch eine gute Wasserversorgung. Mit dem ersten leichten Raureif erfrieren die Blätter, dann wird geerntet. Frische Wurzeln schmecken mehlig. Sie sollen zunächst bei gut 16 °C an schattiger, trockener Stelle „nachreifen“, bevor man sie dann bei etwa 12 °C einlagert – ein ideales Wurzelgemüse in modernen, nicht allzu kühlen Kellern. Am besten legt man sie in Plastikbeutel, die nicht verschlossen werden. So halten sie bis in den nächsten Sommer hinein.

Verwertung: Zu Süßkartoffeln gibt es im Internet unzählige Rezepte, vor allem mit asiatischen Würzzutaten. Sehr lohnend sind Versuche zur Integration der Süßkartoffel in die bayerische Küche: *Batatenrohkostsalat*: Bataten fein raspeln und roh wie Möhrensalat zubereiten. *Bataten-suppe*: wie Kürbissuppe kochen und abschmecken. *Bataten-gratin*: wie Kartoffelgratin zubereiten. *Süßkartoffel-Backpommes*: Bataten in bleistiftstarke Stifte schneiden, mit etwas Öl benetzen und gut 30 Minuten (kürzer als Kartoffeln!) in der Röhre backen. *Batatenblätter* lassen sich wie Spinat zubereiten. Wer viele Wurzeln ernten möchte, sollte allerdings die Blätter (=Sonnenkollektoren der Pflanze) nur sparsam entfernen.

Inka-Wurzel – Yacón (*Smallanthus sonchifolius*)

Für diesen imposant wachsenden Korbblütler aus Südamerika gibt es keine offizielle deutsche Bezeichnung, „Inkawurzel“ wird sich vielleicht einbürgern. Die Kultur gelingt leicht und gleicht der von Dahlien, deren Knollen übrigens ebenfalls essbar sind. Bis Oktober bilden sich beeindruckende, über 1,50 m hohe Stauden mit großen, rautenförmigen und zart behaarten Blättern, vereinzelt zeigen sich kleine, orangegelbe Korbblütchen. Die z. T. mannshohen Stauden eignen sich auch als hoch- und spätsommerlicher Sichtschutz.

Vermehrung: Am besten kauft man Yacón-Jungpflanzen über den Versandhandel. Nach dem ersten Kulturjahr gräbt man den gesamten Wurzelstock aus, entnimmt die walzenförmigen Speicherwurzeln aus seinem unteren Bereich zum Verzehr und lagert das massive Herzstück mitsamt der zahlreichen Augen wie Dahlien im kühlen Keller ein, am besten in einem großen Folienbeutel, der nicht verschlossen wird. Ab März versucht man, diesen Wurzelstock zu teilen und gibt die Teilstücke in passende Töpfe. Und ab Mitte Mai wird ausgepflanzt. Inzwischen lassen sich die Austriebe zusätzlich als Stecklinge gewinnen: Man steckt sie in Vermehrungserde, gießt gut an und bedeckt sie lose mit Folie bei gut 20 °C. Nach der Wurzelbildung topft man ein.

Pflege im Garten: Ausgepflanzt wird ab Ende Mai/Anfang Juni im Abstand von 80–100 cm. Nach zunächst langsamem Wuchs erreicht die Staude bis Oktober einen stattlichen Umfang. Dabei unterdrückt sie sämtliche Unkräuter, so dass sie bei üblicher Pflege zu den Problemlösern im pflegeleichten Garten gehört. Das bedeutet, sie erhält zunächst eine Grunddüngung wie Kartoffeln, dann folgt ein-, zweimal Durchhacken bis zum Hauptwachstum. Und am Ende die Ernte nach den ersten Reifnächten, die das Laub zum Absterben bringen. Zuvor erglüht die ganze Staude in leuchtendem Herbst-Gelb.

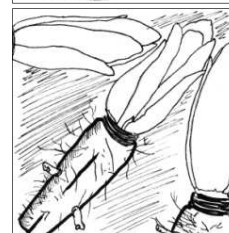
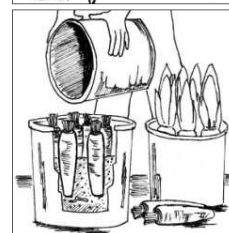
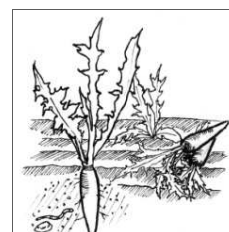
Verwertung: Yacón schmecken mild, leicht süß und der Duft erinnert an Birne. Frisch geschält und roh geknabbert entwickeln sie einen sehr feinen Geschmack. Das weiße Fleisch bräunt aber auch, wenn es länger liegt. Sie eignen sich zusammen mit Obstsäften als Smoothie oder hervorragend in Stücken im Obstsalat (in Südamerika zählen sie zum Obst). Die Wurzeln lassen sich aber auch in Scheiben schneiden und braten oder als Suppe zubereiten. Der süße Geschmack beruht überwiegend auf Inulin, einem kurzkettigen Zuckermolekül, das kaum zum Anstieg des Blutzuckerspiegels beiträgt.

Chicorée (*Cichorium intybus* var. *foliosum*)

Dieses umweltfreundliche Winter-Sprossengemüse ist zwar nicht ganz neu, seine Vorteile für Gemüseliebhaber sind jedoch noch viel zu wenig bekannt: Chicorée wächst im Sommer problemlos auf dem Beet. Im Oktober packt man die Wurzeln mit kleinem Blattansatz in Eimer. Und im Winter treibt man die Wurzeln im Haus an und erntet nach drei Wochen eigenen, besonders klimafreundlichen Wintersalat.

Pflege im Garten: Ab Anfang Mai sät man in einem Reihenabstand von 40 cm direkt ins Beet, später werden die Pflanzen auf 5 cm Abstand in der Reihe ausgedünnt. Ab Ende Juni stehen dann die Blätter so dicht, dass kein Unkraut mehr aufkommt. Zugleich versorgen sich die Pflanzen mit Hilfe ihrer langen Pfahlwurzeln selbst mit Wasser aus der Tiefe. Im Oktober erntet man die Wurzeln, entfernt die Blätter (das Herz der Pflanze muss aber unversehrt bleiben) und stellt sie Kopf an Kopf, mit etwas Erde im unteren Teil, in einen großen Eimer. Der soll die nächsten Wochen kühl und trocken stehen. Drei Wochen vor der beabsichtigten Ernte kommt der Eimer in einen 16 °C warmen, dunklen Raum und wird mit 2–3 Liter Wasser angegossen.

Verwertung: Mit einem scharfen Messer schneidet man die etwa 15 cm langen Sprosse ab und bereitet sie als Salat zu – gern mit fruchtigen Ergänzungen wie Orange, Apfel oder Birne. Mit einzelnen Blättern lassen sich Dips schaufeln – ein gesunder Party- oder Fernseh-Snack. Die Sprossen schmecken auch mit Käse überbacken hervorragend. Oder auch als die „etwas andere“ Rouladenfüllung.



Roter Chinakohl (*Brassica rapa* subsp. *pekinensis*)

Chinakohl gehört zu den unbedingt empfehlenswerten Herbst- und Wintersalaten für die Beetnutzung bis zum Wintereinbruch im November. Ein Hingucker ist der neue, violett-farbene Chinakohl 'Scarlette F1'.

Pflege im Garten: Nach der Anzucht im sommerlichen Frühbeet oder in Multitopflplatten pflanzt man beginnend ab Ende Juli/Anfang August aus (Abstand 60 cm x 40 cm). Bei guter Nährstoff- und Wasserversorgung bilden sich ab September große, attraktive Blattrosetten und später dicht gepackte Köpfe. Die Zubereitung und der Geschmack sind ganz wie gewohnt, nur der Anblick in der Salatschüssel erinnert an geschnittenes Blaukraut. Im Biss ist der „Violette“ so zart wie sein bleicher Verwandter. Ein früher Anbau zur Ernte im Spätsommer ist nicht empfehlenswert.

Verwertung: Der „Violette“ eignet sich für alle gewohnten Zubereitungen, weil sein Geschmack kaum abweicht von anderen Chinakohlsorten. Salate mit fruchtigen Zutaten wie Birne oder Orangenfilets präsentieren sich für Gaumen und Auge besonders attraktiv.