

© Slick - CC0 - <http://creativecommons.org/publicdomain/zero/1.0/>Elucidate - CC-BY-3.0 - <http://creativecommons.org/licenses/by-3.0/>Traumrune - CC-BY-SA-3.0 - <http://creativecommons.org/licenses/by-3.0/>

Artikel-Nr: 13107

100

Kapstachelbeere / Andenbeere

Physalis peruviana

Die in pergamentfarbenen Lampions gehüllten orangegelben Früchte der Kapstachelbeere ergänzen als beliebte Beilage süße Nachspeisen, denn ihr leicht säuerliches Aroma ähnelt dem der Stachelbeeren. Die Früchte können frisch gegessen oder zum Beispiel zu einem leckeren Chutney verarbeitet werden. Als ein mit der Tomate verwandtes Nachtschattengewächs läßt es sich recht leicht kultivieren, erreicht schnell eine Wuchshöhe von knapp über einem Meter und bereits nach drei bis vier Monaten kann man die ersten Beeren ernten, von denen jede einzelne Pflanzen mehrere hundert ausbilden kann. Zum Ende der Blütezeit vergrößert sich der Blütenkelch und bildet eine dünne wie pergament eingetrocknete Hülle. In dieser schützenden Hülle ruht die kugelige Beerenfrucht, in deren weichem, süß-saurem Fruchtfleisch kleine, weißliche essbare Samen eingebettet sind. Am besten schmecken die Früchte, wenn sie so reif sind, dass sie von selbst abfallen. Achtung: Die Andenbeere gehört zu den Nachtschattengewächsen und unreife Früchte sind giftig.

Naturstandort: Der Ursprung der *Physalis* liegt in der Andenregion zwischen Venezuela und Chile. Durch portugiesische Seefahrer gelangte sie nach Südafrika, wo sie seither in der Kapregion angebaut wird. Aber auch in den USA, Neuseeland, Indien und Südfrankreich wird sie

Anzucht: Im Haus ist die Anzucht aus Samen das ganze Jahr über möglich - für eine frühe Blüte und Fruchtreife ist aber eine Anzucht im zeitigen Frühjahr empfehlenswert. Streuen Sie die Samen auf feuchte Anzuchterde und bedecken Sie das Saatgut nur leicht mit dem Anzuchtsubstrat. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist die Erde vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf der Anzuchterde vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß an einen hellen und warmen Ort mit 20 bis 25° Celsius und halten Sie die Anzuchterde feucht, aber nicht nass. Nach ein bis drei Wochen erscheinen dann die ersten Sämlinge.

Standort: Die *Physalis* liebt ähnlich der verwandten Tomate einen sonnigen, warmen und geschützten Platz. Sobald kein Frost mehr zu erwarten ist, kann sie in einen größeren Topf umgepflanzt ins Freie oder auch im Garten ausgepflanzt werden.

Pflege: Gießen Sie die Pflanze regelmäßig, aber vermeiden Sie Staunässe. Im Gartenboden ist keine Düngung notwendig - bei Kübelhaltung ist eine wöchentliche Versorgung mit Tomatendünger möglich. Aufgrund des schnellen Wachstums ist bei Kübelhaltung eine Mindestgröße von sechs bis zehn Litern und generell eine Unterstützung des Haupttriebes mit einem Stab oder ein Klettergerüst empfehlenswert.

Im Winter: Nach der Ernte kann man die Pflanzen kräftig zurückschneiden und ausgepflanzte *Physalis* in einen Kübel umsetzen, der am besten kühl bei 5° bis 10° Celsius und dunkel überwintert, denn die Kapstachelbeere ist zwar mehrjährig, aber nicht winterhart. Ohne Rückschnitt kann die Pflanze hell und um 15° Celsius auch über den Winter gehalten werden. Wässern Sie ja nach Überwinterungsart sehr wenig (dunkel) oder weniger (hell) - auf jeden Fall sollte der Wurzelballen in den Wintermonaten nicht austrocknen.

Achtung: Die Andenbeere gehört zu den Nachtschattengewächsen und unreife Früchte sind giftig.