


 About © : Contact SAFLAX - - <http://www.saflax.de/copyright>

 About © : Contact SAFLAX - -
<http://www.saflax.de/copyright>

 About © : Contact SAFLAX - -
<http://www.saflax.de/copyright>

Artikel-Nr: 18251

283

BIO - Artischocke - Imperial Star

Cynara scolymus

Die mehrjährige Artischocke ist eine mediterrane Delikatesse für jeden Feinschmecker und wird etwa einen Meter hoch. Der essbare Kopf mit seinem zarten Anisgeschmack ist eigentlich der körbchenförmige Blütenstand der Pflanze und kann ab dem Frühsommer geschnitten werden, wenn er geschwollen, fest und noch völlig geschlossen ist. Alle Köpfe, die nicht geerntet werden, öffnen sich zu großen lilafarbenen Blüten, die bei Bienen sehr beliebt sind. Imperial Star ist eine starkwüchsige, verbesserte Golden Globe Sorte mit dunkelgrünem Blatt und breiten, weissen Rippen. Bei sehr früher Aussaat ist eine Ernte noch im ersten Jahr möglich. Legen Sie die Artischockenköpfe für circa 30 Minuten in Salzwasser, um mögliche Insekten auszuschwemmen, schneiden die scharfen Spitzen der äußeren Blätter ab und kochen Sie die Köpfe je nach Größe 20 bis 40 Minuten. Danach lassen sich die einzelnen Schup

Naturstandort: Ursprünglich stammen Artischocken aus dem Mittelmeerraum, wo sie schon seit dem ersten Jahrhundert kultiviert werden.

Anzucht: Damit Sie noch im selben Jahr ernten können, sollten Sie die Pflanzen ab Februar im Haus vorziehen. Legen Sie die Samen zunächst für 24 Stunden in raumwarmes Wasser, um die Keimfähigkeit zu erhöhen und setzen Sie sie dann circa einen halben Zentimeter tief in feuchtes Kokossubstrat oder BIO-Gemüseerde. Decken Sie das Anzuchtgefäß mit Klarsichtfolie ab, die Sie mit Löchern versehen. So ist das Substrat belüftet und vor Austrocknung geschützt. Alle zwei bis drei Tage sollten Sie die Folie für 2 Stunden entfernen. Das beugt einer Schimmelbildung auf dem Anzuchtsubstrat vor. Stellen Sie das Anzuchtgefäß an einen hellen und warmen Ort mit 20 bis 25° Celsius und halten Sie das Anzuchtsubstrat feucht, aber nicht nass. Die Keimung erfolgt zumeist nach drei bis fünf Wochen. Sobald die Keimlinge im Anzuchtgefäß zu dicht stehen, sollten sie pikiert und einzeln in Töpfe umgepflanzt werden. Wenn es im Freien wärmer wird, können Sie die Töpfe tagsüber ab und an nach draußen stellen, so dass sie sich an den Aufenthalt im Freien gewöhnen. Nach den Eisheiligen können Sie die Pflanzen endgültig ins Beet setzen.

Standort: Wählen Sie einen sonnigen, windgeschützten Standort, reichern Sie das Pflanzloch am besten vorher zur Nährstoffversorgung mit Kompost an und lassen Sie zwischen einzelnen Pflanzen mindestens 90 Zentimeter Abstand.

Pflege: Während der Kultur sollten Sie ein bis zwei Mal mit BIO-Gemüsedünger nachdüngen und immer ausreichend wässern.

Im Winter: An einem windgeschützten Platz sind die Pflanzen bis -10° Celsius frostfest. Trotzdem sollten Sie nach Ernteschluss die Blattschöpfe fest zusammenbinden oder alle Blätter abschneiden, einen Weidenkorb über die Pflanzen stülpen und rundherum trockenes Stroh oder Laub handhoch anhäufeln. Sicherer ist es, die Wurzelstöcke auszugraben und in Kisten oder großen Töpfen in feuchten Sand einzubetten und in einem möglichst kühlen, aber frostfreien Raum zu überwintern. Ab April kann die Abdeckung entfernt werden bzw. Die Wurzelstöcke wieder ausgepflanzt werden.