



© H. Zell - CC-BY-SA-3.0 - <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0>

13113

Spanische Artischocke

Spanische Artischocke

© www.saflax.de

Cynara cardunculus

Im Gegensatz zur normalen Artischocke werden bei der spanischen Gemüseartischocke nicht die Herzen, sondern als traditionelles spätes Stielgemüse die fleischigen Blattstiele mit ihrem würzigen und nussartigen Geschmack gegessen. Die kräftige Kulturpflanze erreicht eine Wuchshöhe von bis zu zwei Metern, zeigt große Laubblätter, die charakteristischen verdickten Blattstiele und von Juli bis September ihre zahlreichen, dunkelvioletten und bis zu 15 Zentimeter großen Blüten. Die Pflanze wirkt mit ihren großen Blüten in jedem Zierblumenbeet attraktiv und eignet sich auch hervorragend zur Herstellung von Trockensträußen und Tischdekorationen. Hierfür werden die Blüten einfach mit Stiel geerntet und in einem Gefäß locker gesteckt getrocknet, wobei der Stiel den Gefäßboden nicht berühren sollte. Die Blattstiele sollten möglichst frisch verarbeitet werden, da sie nicht lange haltbar sind. Schneiden Sie zunächst die Blattstielenenden und schälen Sie die hartfaserigen Stängel mit einem Sparschäler ab. Die Stängel werden dann in die gewünschte Größe ge

Naturstandort: Die Spanische Artischocke stammt ursprünglich aus dem Mittelmeerraum. In Deutschland war sie bis ins Ende des 19. Jahrhunderts ein bekanntes Gemüse und in vielen älteren Kochbüchern kann man noch Rezepte zu ihr finden.

Anzucht: Die Anzucht der Samen im Haus ist zwar ganzjährig möglich, aber für eine Ernte im Saatjahr empfiehlt es sich, die Samen zwischen Januar und März im Haus auszusäen und die Pflanzen vorzuziehen. Streuen sie die Samen einfach auf feuchtes Aussaatsubstrat und bedecken sie die Samen nur leicht. Halten Sie das Anzuchtsubstrat feucht, aber nicht nass, indem sie es am besten mit einer Sprühflasche nachfeuchten. 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 einer Temperatur zwischen 20° und 24° Celsius und halten Sie die Anzuchterde feucht, aber nicht nass. Wenn ab Mitte Mai keine Nachtfröste mehr zu erwarten sind, kann die Pflanze ins Freie umgesetzt werden.

Standort: Die Spanische Artischocke liebt im Freien einen sonnigen und möglichst windgeschützten Standort.

Pflege: Die Pflanze liebt einen nährstoffreichen, gut drainierten Boden, denn sie benötigt viel Wasser, verträgt aber keine Staunässe. Düngen Sie im August einmal mit Brennnesseljauche oder einem anderen nährstoffreichen Dünger.

Im Winter: Die Spanische Artischocke wird in Kultur normalerweise nicht überwintert und jährlich neu aus Samen gezogen. Einmal ins Zierbeet gesetzt, können Sie sie aber mit Reisig und bei starkem Frost mit einem Gartenvlies schützen.