



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



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



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

15236

Gojibeere

Gojibeere

Lycium chinensis

Lycium chinense wächst zu einem sommergrünen, nur leicht bedornen bis zu zwei Metern hohen Strauch heran. Nach der Blüte entwickelt der Strauch ab August seine wirkräftigen Früchte. Wirkende Kräfte: Die süße Goji-Beere ist ein traditioneller Bestandteil der chinesischen Medizin und enthält mehr Vitamin-B und Antioxidantien als jede andere Frucht. Tee: Zwei Teelöffel getrocknete Goji-Früchte mit 250 ml kochendem Wasser übergießen und

Naturstandort: Die Herkunft der Goji - Beere liegt in Eurasien und kommt dort in China, Taiwan, Japan, Korea, Nepal und Pakistan vor.

Anzucht: Im Haus ist die Anzucht aus Samen das ganze Jahr über möglich. Um die Keimfähigkeit der Samen zu erhöhen, sollten sie den Samen zunächst für 24 Stunden in Wasser bei Raumtemperatur anquellen. Streuen Sie den Samen dann einfach über die feuchte Anzuchterde. Spannen Sie Klarsichtfolie über das Anzuchtgefäß und stechen Sie einige Löcher in die Folie. 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. Bis zur Keimung dauert es dann gewöhnlich mehrere Wochen.

Standort: Die Gojibeere benötigt einen sonnigen Standort und kann aufgrund Ihrer Frosthärte gut ausgepflanzt werden.

Pflege: Der Strauch ist robust und pflegeleicht. Da er jährlich bis zu 80 Zentimeter zulegen kann, sollten Sie ihn vor allem während der trockenen Wochen des Jahres ausgiebig wässern. Im Herbst können Sie die abgestorbenen Äste entfernen und im Frühjahr des zweiten Jahres einen Rückschnitt auf sechs Hauptzweige vornehmen. Ab dem dritten Jahr sind bereits gute Erträge zu erwarten. Ernte: Nach der Ernte im Spätsommer lassen sich Goji Beeren leider nur für einen relativ kurzen Zeitraum frisch genießen und verarbeiten. In einem Dörrapparat oder im Backofen bei maximal 40° Celsius und leicht geöffneter Ofentür lassen sie sich aber sehr gut trocknen.

Im Winter: Die Gojibeere gilt als frosthart bis zu -30° Celsius und sollte somit auch die härtesten Winter klaglos überstehen. Die Triebe frieren im Winter zwar teilweise stark zurück, aber Ihre Pflanze treibt dann im Frühjahr, vor allem aus der Basis und dem Wurzelbereich, wieder gut aus.

Die Gattung Lycium zählt zu den Nachtschattengewächsen. Wie beim Tomatenstrauch sind die Pflanzenteile giftig. Aber natürlich nicht die Früchte.

© www.saflax.de