bingenheimer saatgut

Sorten sind Kulturgut
Nachbauwürdig weil samenfest

Kulturinformationen

Artischocke

Cynara cardunculus

Mit der Artischocke hält eine mediterrane Spezialität Einzug in den deutschen Gemüsebau. Gut beworben, kann das vielseitige Gemüse eine spannende Abwechslung für Ihre Kund:innen bieten.

Sorte im Angebot der Bingenheimer Saatgut AG:

Green Globe (G712):
Besonderheiten dieser Sorte sind die großen, runden und kaum bestachelten Knospen und ein hohes Ertragspotenzial bereits im ersten Standjahr.

Aussaat bis Pflanzung

Voranzucht für Pflanzung unter Vlies:
Mitte Februar bis Ende März zur Pflanzung Mitte April bis Anfang Mai

- Anzuchtdauer ca. 50-55 Tage
- Eine frühe Pflanzung bewirkt durch den Kältereiz eine verstärkte Knospenbildung im ersten Jahr, wodurch höhere Erträge zu erwarten sind.

Voranzucht für Pflanzung ohne Vlies: Anfang April zur Pflanzung Ende Mai

- Anzuchtdauer ca. 45 Tage.

Für eine gleichmäßigere Keimung das Saatgut 2-3 h in lauwarmem Wasser vorquellen lassen.

Anzuchttemperaturen: zur Keimung 18-22 °C, anschließend 12-16 °C

Aussaat in Schalen oder in 5er bis 8er Töpfe, nach 3-4 Wochen pikieren oder evtl. in größere Töpfe topfen.

Optimale Pflanzenanzahl: 1,0-1,4 Pfl./m^2, Abstände ca. 100 x 60-75 cm

Kulturführung

Klima- und Bodenansprüche:

- Tiefgründige, nährstoffreiche Böden ohne Staunässe; gute Wasserversorgung nötig.
- Die Artischocke mag ein ausgeglichenes Klima mit hoher Luftfeuchtigkeit und milden Temperaturen.
- Vegetatives Wachstum findet bei Temperaturen über 7 °C statt, bei Hitze stellt sich eine Wachstumspause ein.
- Artischocken sind frostempfindlich. Eine Überwinterung kann funktionieren, wenn Temperaturen von -10 °C nicht weit unterschritten werden, ist aber nicht garantiert.
- Jungpflanzen vertragen noch etwas weniger Frost, daher wird bei kalter Witterung eine Vliesabdeckung empfohlen.
- Neutrale pH-Werte sind für die Artischocke sehr wichtig. Bei pH-Werten unter 6 kommt es zu Wachstums- und Qualitätsproblemen. Mit steigendem pH-Wert ist tendenziell mit höheren Erträgen zu rechnen.

Düngung und Bewässerung:
Artischocken bilden ein großes und tiefes Wurzelsystem aus und haben einen hohen Nährstoff- und Wasserbedarf.

- Für den konventionellen Anbau werden folgende Zahlen angegeben: ca. 300 kg N/ha sowie ca. 380 kg K_2O/ha über die Kulturdauer.

- Für den ökologischen Anbau wird eine leguminosenreiche Vorfrucht sowie eine Kompostgabe empfohlen.
- Eine ausreichende Kaliumversorgung ist wichtig für die Blütenentwicklung.
- Eine sehr gute Wasserversorgung sollte gewährleistet sein: Viele Betriebe bewässern, wie bei Zucchini, anhand von Tropfschläuchen, die ggf. unter der Mulchfolie oder bei organischer Mulchung über dem Mulchmaterial verlegt werden.

Kulturmaßnahmen:

- Aufgrund des weiten Pflanzabstands ist die Kultur in Mulchfolie oder mit Gras-, Silage- oder Heumulchung zu empfehlen.
- Überwinterung: Das Abdecken des Bestandes (trockenes Laub und Blütenstände im Spätsommer entfernt) mit Vlies und Lochfolie lieferte in einem Versuch die besten Ergebnisse. So konnten auch kurzzeitige Temperaturen von -12 °C überstanden werden. Ein Überwinterungserfolg kann jedoch nicht garantiert werden und ist von vielfältigen (Witterungs-)Bedingungen abhängig. Gelingt die Überwinterung, sind höhere Erträge im zweiten Jahr wahrscheinlich.
- Auch Mäusefraß kann ein Faktor sein, der zu Ausfällen bei der Überwinterung führt.

Ernte und Lagerung

- Erntebeginn im ersten Jahr: Ab Anfang Juli bei Pflanzung Mitte April, ab Anfang August bei Pflanzung Ende Mai.
- Bei erfolgreicher Überwinterung Erntebeginn im Folgejahr ab Ende Juni.
- Erntezeitraum ca. 6-8 Wochen.
- Die Schuppenblätter müssen noch dicht anliegen, ca. 10 cm langer Stiel, 7-10 cm Knospendurchmesser.
- Erträge: im 1. Jahr bis zu 8 Knospen / Pflanze, im 2. Jahr (nach Überwinterung) mehr als im 1. Jahr.
- Bei optimalen Bedingungen von 0 °C und 95-100 % rel. Luftfeuchte kann 2-3 Wochen gelagert werden.

Die Blüten der Artischocke können in der Floristik verwendet werden.

Verwendung

Vermarktung:
Die Knospen mit Stängel können in flache Kisten gelegt und entweder nach Stück oder zum Kilopreis vermarktet werden. Für die Vermarktung zum Stückpreis empfiehlt sich eine Vorsortierung nach Größe.

Verwendung:
Die Knospen werden meist im Ganzen zubereitet:

- Äußere, harte Blätter entfernen, Stiel abbrechen, übrige Blätter einkürzen.
- In Salzwasser mit Zitronensaft kochen, bis sich die Blätter abzupfen lassen (ca. 30-45 Min.).
- Fertige Knospen abtropfen lassen.

Genießen:

- Die unteren, fleischigen Teile der Blätter „abnaschen", hierzu am besten in ein fetthaltiges Dressing tunken für Geschmack und bessere Vitamin-Aufnahme.
- Das weiche Herz kann auch separat angerichtet werden.

Erwerbsgartenbauberatung

Für Fragen bezüglich unserer samenfesten Sorten, deren Anbau und Vermarktung steht Ihnen unsere Erwerbsgartenbauberatung mit Rat und Tat zur Seite.

Unter bingenheimersaatgut.de/beratung finden Sie die Kontaktdaten unseres Beratungsteams. Oder schreiben Sie uns eine Mail an beratung@bingenheimersaatgut.de

Sorteninformationen und Saatgutverfügbarkeiten finden Sie unter bingenheimersaatgut.de

Bingenheimer Saatgut AG
Kronstraße 24 | 61209 Echzell-Bingenheim
Telefon: +49 6035 1899-0 | Fax: +49 6035 1899-40
E-Mail: info@bingenheimersaatgut.de
Onlineshop: www.bingenheimersaatgut.de