Verwendung

Vermarktung:

- Gut als Spezialität zu vermarkten.
- Besonders in der Direktvermarktung.
- Kann die Sommerlücke für den Spinatanbau schließen.

Geschmack:

- Geschmacklich ähnelt er dem Spinat, ist aber im Aroma etwas kräftiger.
- Die zarten Triebe sind sowohl roh als auch gekocht verzehrbar, die größeren Blätter sind besser nur gekocht genießbar.

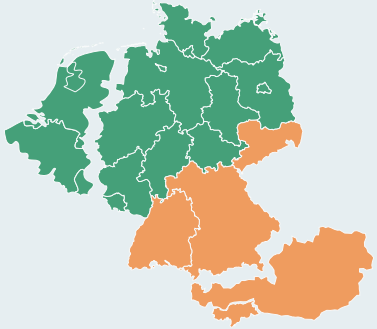
Erwerbsgartenbauberatung

Ruth Dettweiler
+49 (0) 152 53019132
ruth.dettweiler@bingenheimersaatgut.de

Jörg Schlösser
+49 (0) 6035 1899-37
joerg.schloesser@bingenheimersaatgut.de

Stefan Donike
+49 (0) 6035 1899-31
stefan.donike@bingenheimersaatgut.de

Klaus Kopp
- freier Mitarbeiter -
+49 (0) 171 4428542
klaus.kopp.oeko@web.de



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

bingenheimer saatgut

Sorten sind Kulturgut
Nachbauwürdig weil samenfest

Kulturinformationen
Neuseeländer Spinat

Tetragonia tetragonioides

Dieser Spinat ist besonders robust, schmeckt sehr lecker und kann den ganzen Sommer lang beerntet werden.

Sorte im Angebot der Bingenheimer Saatgut AG:
Neuseeländer Spinat – G687

Aussaat bis Pflanzung

Voranzucht: Ende März bis Ende April

Pflanzung: ab Mitte Mai nach den letzten Frösten, da sehr frostempfindlich

Voranzucht: Anschließendes Pikieren ist unbedingt zu empfehlen, da die Samen oft ungleichmäßig und über einen längeren Zeitraum hinweg keimen.

Saattiefe: 3-4 cm

Optimale Keimtemperatur: 18-24 °C ; Für eine bessere Keimung sollten die Samen bis zu 24 Stunden in warmem Wasser vorquellen.

Standort:
- Pflanzung im geschützten Anbau empfohlen, im Freiland nur bedingt möglich
- Ein sonniger Standort mit guter Wasserversorgung ist günstig, er gedeiht aber auch an halbschattigen oder schattigen Lagen und belegt damit eine Nische.
- Er eignet sich auch auf salzbelasteten Böden gut, z. B. in älteren Gewächshäusern, da er Salze aufnimmt.

Temperaturen:
Bei kühler Witterung stellt er das Wachstum fast ganz ein, hohe Luftfeuchte ist förderlich.

Optimale Pflanzenanzahl: ca. 4 Pfl./m^2 (z. B.: 50 x 50 cm)

Besonderheiten:
- Aus einem Samenkorn entwickeln sich 1-3 Pflanzen.
- Neuseeländer Spinat kann als lebendige Mulchschicht unter höheren Gemüsepflanzen, wie z. B. Tomaten kultiviert werden. Die Bodenbedeckung dient u. a. als phytosanitärer Schutz, da sie verhindert, dass Spritzwasser samt Pilzsporen auf die Pflanze treffen.
- An günstigen Standorten sät er sich selber aus und kommt im nächsten Jahr wieder. Die Ernte erfolgt dann später im Jahr als bei einer Anzucht.

Kulturführung

Wachstum:
- Die reich verzweigten Pflanzen wachsen 25-50 cm hoch und kriechen auf dem Boden.
- Sie werden einjährig kultiviert.

Temperaturen:
- Sie sind hitzeverträglich und stellen eine Alternative zu schießfreudigem Spinat im Sommeranbau dar.
- Eine Vliesabdeckung ist bei kühleren Temperaturen empfehlenswert.

Pflege:
- Da die Pflanzen eine langsame Jugendentwicklung zeigen, sollten zu Beginn regelmäßige Hackgänge erfolgen. Nach ca. 5-7 Wochen haben sich die Pflanzen gut verzweigt und decken den Boden ab.
- Ein Entspitzen der Jungpflanzen während der Anzucht fördert die Seitentriebbildung und beschleunigt die Bodendeckung.

Nährstoffbedarf:
Die Pflanzen haben geringe Nährstoffansprüche. Bei mehreren Ernteschnitten ist eine leichte Kopfdüngung für einen neuen Durchtrieb je nach Standort empfehlenswert.

Krankheiten:
Die Pflanzen werden kaum von Krankheiten oder Schädlingen befallen.

Ernte

Erntebeginn: ab Juni bis zu den ersten Frösten

Erntebestimmung: Die jungen Triebspitzen und fleischigen Blätter können geerntet werden, sobald sie 8-12 cm lang sind und 4-5 Blätter entwickelt haben.

Empfehlung: Eine regelmäßige Ernte in Abständen von 1-2 Wochen fördert den Neuaustrieb. Mehrmalige Handernte führt zu einem hohen Arbeitszeitbedarf der Kultur; je nach Vermarktungsform ist eine Selbsternte der Kund:innen oder Mitglieder möglich.

Lagerung: Die leicht fleischigen Blätter halten sich eingeschlagen in ein feuchtes Tuch einige Tage im Kühlschrank.