

Chicorée

Hallo liebe Mitglieder,

ich grüße euch in dieser Woche vom Bodensee! Ich bin 800 km in den Süden gefahren, um eine Kooperation weiterzuführen, die ich über die letzten 15 Jahre in direkter Nachbarschaft gepflegt habe. In der Gärtnerei Rengoldshausen in Überlingen am Bodensee gibt es eine große Chicorée-Treiberei und zusammen mit den Kollegen züchte ich an zwei neuen Chicorée-Sorten. Dieses Wintergemüse ist eine besondere Pflanze. Bis der zarte weiß-gelbe Spross entsteht, braucht es fast ein Jahr Vorlauf. Zunächst werden die Wurzeln angebaut, ähnlich wie Möhren werden sie im Mai ausgesät, über den Sommer gehackt und gejätet und wachsen zu cremefarbenen Speicherwurzeln heran, groß wie übergroße Möhren. Im Spätherbst werden sie geerntet und in Kisten bei kühlen Temperaturen rund um 0 °C eingelagert. Nach einigen Wochen werden sie dann zum Treiben aufgestellt. Bei Temperaturen von 12-16 °C fangen die Wurzeln wieder an zu treiben und in 21-24 Tagen und in völliger Dunkelheit wächst der charakteristische weiß-gelbe Chicorée heran. Aus jeder Wurzel einer. In Rengoldshausen werden die Wurzeln in Kisten auf dem Gewächshausboden aufgestellt. So können die neuen Feinwurzeln durch den Kistenboden hindurch in die Erde wachsen. Jeden Herbst wird ein Abteil des Gewächshauses zu einem lichtdichten Treibraum umgebaut. Hier wächst den ganzen Winter über Chicorée.



Chicorée-Zuchtlinie, einen Tag vor der Ernte



Prüfung von Innenqualität und Geschmack

Biozüchtung ist bei Chicorée (und Kohl) besonders wichtig, da dort viele der modernen Hybridsorten CMS-Sorten sind, deren Pollen steril ist und die als Züchtungsgrundlage ungeeignet sind. Die Bioverbände haben sie für den Anbau ausgeschlossen, da sie mit Hilfe von biotechnologischen Zellfusionstechniken entstanden sind.

Meine Züchtungsarbeit sieht konkret so aus: Morgen früh um 6:00 Uhr werde ich zusammen mit der Erntetruppe antreten. Ich werde ihnen die 600 schönsten Sprosse mitsamt Wurzel vor der Nase wegschnappen. Ich packe alles ins Auto, decke es mit einer lichtdichten Plane ab und bringe es nach Oldendorf. Dort prüfe ich alle auf Innenqualität und Geschmack. Die allerbesten 90 Pflanzen pro Linie werden wieder eingepflanzt, dürfen blühen und die Samen für die nächste Generation produzieren. Übrig bleibt: viel leckerer Chicoree. Wenn alles so läuft wie ich es mir vorstelle und ich mit der Selektionsarbeit schnell genug bin, kriegt ihr schon in der kommenden Woche halbierten Chicorée. Ihr wisst jetzt: es sind die Besten der Besten und sie tragen dazu bei, neue konzernunabhängige, biotechnologiefreie Chicoréesorten für den ökologischen Anbau zu entwickeln!

Diese Woche bekommt ein ganzer Ernteanteil:

Spinat oder Postelein
Superschmelz
Porree
Kürbis
Petersilien- oder Rucolabunde

Herzliche Grüße von Vera