

Pastinake – Kulturanleitung

Bis zum 18. Jahrhundert war die Pastinake in Mitteleuropa eine weitverbreitete Grundnahrungspflanze. Sie wurde von der Kartoffel und der Möhre abgelöst. Der Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e.V. (VEN) hat die Pastinake zur Gemüsepflanze des Jahres 2011 gekürt. Als pflegeleichte Kultur, die nach dem Keimen bis zum Herbst kaum Pflege braucht, das Beet attraktiv grün bedeckt und sehr zuverlässig gedeiht, passen Pastinaken sehr gut in den zeitgemäßen Familiengarten. Geerntet wird die frostharte Kultur von Oktober bis März, immer wenn der Boden offen ist.

Synonyme

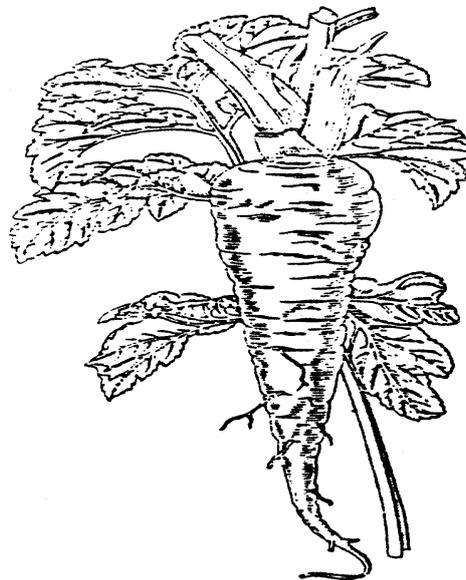
Hammelmöhre, Moorwurzel, Balsternak, Pasterna

Botanik

Botanischer Name:	<i>Pastinaca sativa</i>
Heimat:	Europa
Familienzugehörigkeit:	Doldengewächs
Besonderheit:	Die Blüte erscheint im zweiten Jahr. Die cremeweißen, 4 bis 8 cm dicken und 25 cm langen Wurzeln sind relativ frosthart. Jährlich sollte neues Saatgut besorgt werden, weil die Keimfähigkeit oft schon im zweiten Jahr stark nachlässt.

Boden und Klima

Pastinaken wachsen in allen Gartenböden, auch dort wo der Möhrenanbau Probleme bereitet. Besonders geeignete Standorte sind Niedermoorböden sowie gut mit Humus versorgte lehmige Sandböden und Lehmböden. Auf sandigen Böden ist für eine Bewässerung in der Hauptwachstumsphase zu sorgen.



Fruchtfolge

Pastinaken sollten in eine weitgestellte Fruchtfolge eingliedert werden und nicht nach Möhren, Sellerie, Petersilie oder anderen Doldengewächsen stehen. Günstige Vorfrüchte sind Leguminosen, wie z. B. Bohnen oder Erbsen.

Sortenwahl

Es gibt nur wenige Sorten. Die bekannteste Sorte ist die 'Halblange Weiße'. Weitere Sorten sind 'White King', 'Gladiator' F₁, 'Javelin' F₁ und 'Aromata'.

Bodenvorbereitung und Düngung

Eine tiefgründige Bodenvorbereitung und eine gute Humusversorgung fördern die Wurzelbildung. Als Mittelstarkzehrer entziehen sie dem Boden pro Quadratmeter etwa 10 g Stickstoff (das entspricht etwa 80 g Hornmehl). Eine Gabe von drei Liter gut verrottetem Kompost pro Quadratmeter im Frühjahr liefert Nährstoffe und Humus. Pastinaken sollten wegen der Gefahr eines Möhrenfliegenbefalls nicht auf Beeten mit frischem Stallmist stehen. Der benötigte Dünger wird auf mehrere Gaben verteilt. Die erste Nachdüngung erfolgt etwa 6 Wochen nach dem Auflaufen. Kurz vor Bestandschluss erfolgt bei Bedarf die zweite Nachdüngung. Bis Bestandschluss wird zur Bodenlockerung und zur Unkrautbekämpfung wenn nötig mehrmals gehackt.

Kultur

Aussaat:	ab Mitte März bis Anfang Mai direkt ins Freiland
Reihenabstand:	30 bis 40 cm
Vereinzeln:	3 bis 4 Wochen nach dem Auflaufen auf 10 cm in der Reihe
Saatgutbedarf:	2 g/m ²
Saattiefe:	etwa 2 cm
Ernte:	ab Mitte September bis in den März

Frühe Saaten keimen gut und ergeben hohe Erträge mit ca. 5 kg/m². Rüben von späten Saaten (Ende April bis Anfang Mai) bleiben kleiner und zarter.

Um Qualitätsverluste zu verhindern sollen Pastinaken im Herbst solange wie möglich im Boden bleiben. Geerntete Pastinaken lagern am besten unter 1°C bei hoher Luftfeuchtigkeit, ansonsten werden die Rüben schnell pelzig-schwammig.

Weil solche Bedingungen kaum ein Hauskeller bietet, sollten zunächst nicht benötigte Pastinaken den Winter über im Gemüsebeet bleiben. Die Qualität (Geschmack und Inhaltsstoffe) bleibt dort so am besten erhalten. Vor trocken-kalter Witterung empfiehlt sich eine Abdeckung mit Vlies oder Stroh. Bei einer leichten Schneedecke überstehen Pastinaken auch strenge Fröste. In Perioden mit offenem Boden kann laufend geerntet werden. Erst mit einem Neuaustrieb im Frühjahr werden die Wurzeln zäh und fade im Geschmack.

Pflanzenschutz

Pflanzenschutzmaßnahmen sind in der Regel nicht erforderlich. Einen möglichen Befall durch Gemüefliegen verhindern Kulturschutznetze. Gelegentlich wird die Blattfleckenkrankheit beobachtet. Im Herbst, Winter und im Lager ist mit Fraßschäden durch Mäuse zu rechnen.

Verwendung

Pastinaken können roh als Salat verzehrt werden. Besonders schmackhaft ist Waldorf-Salat mit Nüssen, Äpfeln und Zwiebeln. Sie eignen sich für die meisten Rezepte mit Möhren oder Sellerie. Besonders gut schmecken sie gebraten. Weitere Verwendung findet sie in Soßen, Suppen und in Eintöpfen. Die Verarbeitungsindustrie trocknet Pastinaken und liefert sie als Würze an Hersteller von Babynahrung, Gemüsemischungen, Suppen und Fleischwaren.

Bezugsquellen

Bingenheimer Saatgut AG, Kronenstr. 24, 61209 Echzell, Tel. 06035 18 99-0,

www.bingenheimersaatgut.de

Dreschflegel GbR, In der Aue 31, 37213 Witzenhausen, Tel. 05542 50 27 44,

www.dreschflegel-saatgut.de

Firma Sperli, Samenfachversand, Kirchdorfer Str. 177, 26605 Aurich, Tel. 04941 97 25 46,

www.samenfachversand.de

Aktualisiert: September 2013