

Blut-Ampfer (*Rumex sanguineus*)

Familie: Knöterichgewächse (Polygonaceae)

Besonderheiten

- Seinen Namen verdankt der Blut-Ampfer seinen blutrot geäderten. Häufig findet man die heimische, winterharte Wildstaude im Zierpflanzensortiment als Blattschmuckpflanze für Beet, Balkon und Terrasse wieder.
- Seine delikaten, leicht säuerlichen Blätter machen den Blut-Ampfer aber auch zu einer dekorativen Beigabe zu Salaten und lassen sich wie Spinat zubereitet auch gut zu Fleisch-, Fisch- und vegetarischen Gerichten servieren.



Anbau

- Blut-Ampfer kann von März bis Mai bzw. ab August zur Nutzung im Folgejahr direkt an den Ort der Bestimmung gesät werden. Die Aussaat erfolgt mit einer Saat-Dichte von ca. 1,5 g/m², wobei die Samen ca. 2 cm tief abgelegt werden. Innerhalb von 8-14 Tagen erscheinen die ersten Keimlinge.
- Alternativ können zunächst Jungpflanzen angezogen und anschließend im Abstand von 25 x 15 cm ausgepflanzt werden. Dafür wird ab März in Saatschalen ausgesät, die Sämlinge in Tuffs von je 3-4 Pflanzen in Multiplatten pikiert und nachdem der Ballen durchwurzelt ist ausgepflanzt.
- An seinen Standort stellt der Blut-Ampfer keine hohen Ansprüche, am liebsten mag er es halbschattig und feucht. Zu beachten ist sein hoher Wasserbedarf und seine geringe Toleranz gegenüber Trockenheit. Regelmäßiges Gießen ist daher das A&O für das Gedeihen des Blut-Ampfers.
- Für die Stickstoff-Düngung sind saure Dünger wie Schwefelsaures Ammoniak besonders gut geeignet.
- Im ersten Jahr können die Stöcke ab etwa Mitte Juni beerntet werden, in den Folgejahren ab März. Wer mobile Kästen oder Glocken zur Hand hat, kann die Pflanzen im zeitigen Frühjahr auch vortreiben und die Ernte somit verfrühen.
- Geerntet werden sollten stets die jungen, 5-10 cm langen Blätter, da die älteren zäh und bitter schmecken. Dafür werden die Blätter ca. 3 cm hoch abgeschnitten. Die Herzblätter werden stehen gelassen, damit sich der Stock wieder verjüngen kann.
- Wurde längere Zeit nicht geerntet, lässt sich durch kompletten Rückschnitt für Verjüngung zu sorgen.

Literatur

JACKSCH, T. & KELL, K.: Von Amaranth bis Zuckerwurzel... Raritäten für den Gemüsegarten. Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, Institut für Gartenbau. Unveröffentlichte Zusammenstellung.

PALME, W., 2017: Frisches Gemüse im Winter ernten. Die besten Sorten und einfachsten Methoden für Garten und Balkon. Löwenzahn Verlag, Innsbruck. 2. Auflage.

Bildnachweis

Fröhler, L., 2021