

Artischocke (*Cynara scolymus*)

Familie: Korbblütler (Asteraceae)

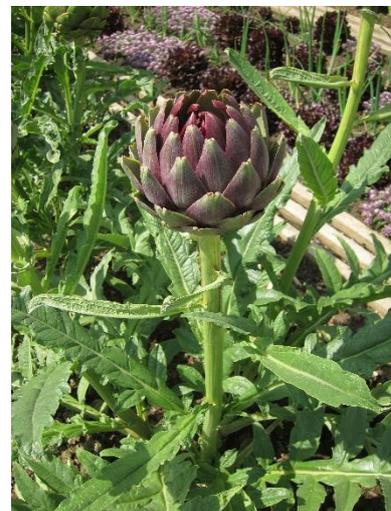
Besonderheiten

- Die Artischocke ist ein absoluter Eyecatcher im Gemüsebeet. Die distelartige Pflanze wird bis 1,5 m hoch, besitzt markant gelappte, grau-blaue Blätter und zieht mit ihren großen, äußerst dekorativen blau-violetten Distelblüten nicht nur menschliche, sondern auch tierische Gartenbesucher in ihren Bann
- In der Küche genießt die Artischocke den Ruf als besondere Delikatesse. Verzehrt werden der fleischige Blütenstandsboden und der untere Teil der fleischigen Hüllblätter. Diese schmecken feinherb bis zartbitter und kommen am besten zur Geltung, wenn sie nach dem Kochen in Salzwasser und Zitronensaft mit einer leichten Vinaigrette serviert werden
- In ihrer mediterranen Heimat wächst die Pflanze mehrjährig. Im hiesigen Klima machen ihr jedoch winterliche Kälte und Nässe stark zu schaffen, sodass entweder ein Schutz aus Stroh, Reisig oder Vlies vorgesehen oder der Ballen vor dem Winter ausgehoben und im Topf frostfrei überwintert werden sollte



Anbau

- Die Vermehrung erfolgt durch Aussaat im Februar bei mindestens 18 °C. Nach erfolgter Keimung werden die Sämlinge einzeln in kleine Töpfe pikiert und bei 15 °C weiterkultiviert.
- Nach den Eisheiligen kann ausgepflanzt werden. Ideal ist dafür ein vollsonniger Standort mit nährstoffreichem, tiefgründigem und lockerem Boden. Da Artischocken zu stattlichen Pflanzen heranwachsen, sollte bei der Pflanzung ausreichend Abstand zwischen den einzelnen Exemplaren gelassen werden. Ein Pflanzabstand von 100 x 70 cm hat sich bewährt. Dabei sollten die Pflanzen möglichst tief gepflanzt werden.
- Günstig ist es, die wärmebedürftigen Pflanzen auf schwarzer Mulchfolie zu pflanzen und sie in der Anfangsphase mit einer Vliesabdeckung zu versehen.
- Artischocken zählen zu den Mittel- bis Starkzehrern und sollten daher großzügig mit Wasser und Nährstoffen versorgt werden. Zur organischen Düngung werden vor der Pflanzung 3 l/m² Kompost und 100 g/m² Hornmehl in den Boden eingearbeitet. Die mineralische Alternative ist eine Kombination aus 35 g/m² Nitrophoska perfekt oder 35 g/m² Entec blau vor der Pflanzung und 25 g/m² Kalkammonsalpeter (oder Ammonsulfatsalpeter) nach 3 Wochen Standzeit.



- Geerntet wird im Knospenstadium. Im ersten Jahr ist dies etwa ab August/September erreicht, im 2. Jahr bereits ab Juni/Juli.

Literatur

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

BAYERISCHE GARTENAKADEMIE AN DER BAYERISCHEN LANDESANSTALT FÜR WEINBAU UND GARTENBAU: Artischocke (*Cynara scolymus*). Infoschrift 2170.

<https://www.lwg.bayern.de/gartenakademie/gartendokumente/infoschriften/063845/index.php>. Zugriff am 25.08.2021.

Bildnachweis

Bucher, A., 2020