
SAATGUT IST GEMEINGUT

Lehrfilme zur Samengärtnerei



ARTISCHOCKE

Die Kardone zählt zur Familie der Korbblütler /Astéracea und zur Art *Cynara cardonculus*. Sie ist mehrjährig und wird wegen ihrer fleischigen Blattstiele angebaut. Zur gleichen Art und zur Unterart *scolymus* gehört auch die Artischocke, eine ausdauernde Pflanze, die wegen ihrer Blütenknospe kultiviert wird. Samenbau von Artischocke und Kardone sind sich sehr ähnlich.

► Bestäubung der Blüten von Kardy und Artischoken

Kardone und Artischocke haben blau-violette Einzelblüten, die auf Blütenköpfen zusammenstehen. Sie sind zwittrig aber selbststeril. Jede Blüte wird vom Pollen einer anderen Blüte, die sich auf demselben Blütenkopf oder auf einem anderen Blütenkopf befindet, bestäubt. Kardone und Artischocke sind Fremdbefruchter. Sie brauchen Insekten für ihre Bestäubung.

Im gleichen Garten können sich sowohl Kardone und Artischocke als auch verschiedene Sorten untereinander verkreuzen.

Um unerwünschte Kreuzungen zu vermeiden, müssen beim Anbau zwischen zwei Sorten Abstände von einem Kilometer eingehalten werden.

Wenn ein natürliches Hindernis wie eine Hecke existiert, kann dieser Abstand auf 500m reduziert werden.

Man kann die Sorten auch isolieren, indem man sie abwechselnd mit einem Vlies abdeckt oder indem man unter das Vlies einen Insekten-Nistkasten gibt. In dem Abschnitt ?ABC der Samenproduktion? werden wir auf die Möglichkeiten der Isolierung näher eingehen.

▶ **Samenbau der Kardone und der Artischocke**

Die Samenträger der Kardone werden im ersten Jahr angebaut, wie die Pflanzen für den Verzehr. Sie produzieren ihre Samen im zweiten Anbaujahr.

In kälteren Gegenden sät man die Kardonen ab Mitte Februar an geschützten Orten in Töpfe, in wärmeren Gegenden Ende April/ Anfang Mai ins Freiland.

Um ausreichend genetische Vielfalt zu bewahren, wählt man mindestens 10 Pflanzen als Samenträger aus, die den Eigenschaften der Sorte am besten entsprechen.

Jene Kardonenstauden werden selektioniert, die am kräftigsten und gegen Kälte und Fäulnis resistent sind, die schöne Blätter und fleischige Blattstiele mit geringer Faserbildung haben, mit oder ohne Stacheln.

Die Artischocken werden nach der Anzahl ihrer Blütenknospen, ihrem Geschmack und regelmäßigem Wuchs ausgewählt.

Bei den Kardonen werden die Pflanzen, die im ersten Anbaujahr blühen, nicht für die Samenproduktion verwendet.

Im Herbst erntet man die Blätter der Kardone für die Küche.

In Gegenden mit harten Wintern werden die Wurzeln vor dem ersten Frost ausgegraben und an einem frostfreien Ort gelagert.

In Gegenden mit mildem Klima können die Wurzeln von Kardonen und Artischocken während des Winters in der Erde bleiben.

Im Frühling pflanzt man die Samenträger aus, die den Winter im Keller verbracht haben.

Im folgenden Sommer werden die Samenträger in die Blüte steigen. Die Samen werden im Herbst gesammelt.

Sobald sich in den offenen Blüten ein weißer, flauschiger Flaum zeigt, werden die Blütenköpfe abgeschnitten und an einem trockenen, luftigen Ort nachgetrocknet.

▶ **Herauslösen, Sortieren und Aufbewahren von Kardy- und Artischokensamen**

Wenn die Blütenköpfe trocken sind, entfernt man den Flaum. Wegen der Stacheln Handschuhe tragen. Dann reibt man die Blütenköpfe kräftig, so dass die Samen herausfallen. Oder die Blütenköpfe in einen festen Sack geben und mit einem Holz- oder Gummihammer auf nicht zu hartem Untergrund dreschen.

Die groben Verunreinigungen werden händisch aussortiert. Dann pustet man leicht auf die Samen, um den letzten Schmutz zu entfernen und perfekt sauberes Saatgut zu erhalten. Danach schüttet man die Samen in einen Gefriersack und gibt ein Etikett dazu, auf das man Sorte, Art und Anbaujahr geschrieben hat. Ein Aufenthalt von mehreren Tagen in der Gefriertruhe vernichtet die Larven der Parasiten.

Die Samen der Kardone und Artischocken bleiben etwa 7 Jahre keimfähig. Eine Lagerung bei tiefgekühlten Temperaturen verlängert die Dauer der Keimfähigkeit. Ein Gramm enthält ungefähr 25 Samen.

Longo mai

civique
forum!org