

# DRESCHFLEGEL

Quirin Wember  
Wilhelmshäuser 21  
37217 Witzenhausen



## INFORMATIONSBLATT

### ANBAU UND TREIBEREI VON CHICORÉE ZUR SELBSTVERSORGUNG

Chicoréeanbau ist nicht schwierig und die Treiberei eine leicht zu lernende Kunst. Mit ein bisschen Aufwand lässt sich den ganzen Winter hindurch eine Versorgung mit dem frischen und sehr gesunden Salatgemüse erzielen.

#### **Kulturgeschichtliches**

Der Chicorée (*Cichorium intybus* L. var. *foliosum*) ist eine Blatzzichorie, wie auch der Radicchio und andere Salatformen der Zichorie. Sie stammen, wie die zu Kaffee-Ersatz genutzte Wurzelzichorie, von der weitverbreiteten wilden Wegwarte ab. Nächster Verwandter zu den Zichorien ist noch die Winterendivie, die mit ihnen viele Gemeinsamkeiten hat, sich aber von der nur im Mittelmeerraum heimischen wilden Endivie ableitet. Der Chicorée, dessen als Koch- oder Salatgemüse verwendbare Blattrosette, anders als bei Radicchio, nicht schon auf dem Gartenbeet gebildet wird, sondern erst wenn die geernteten Wurzeln im Winter getrieben werden, wurde erst im 19. Jahrhundert in Belgien aus der Wurzelzichorie gezüchtet. Von dieser hat er die kräftig ausgebildete fleischige Wurzel, die Nährstoffe und Energie für den späteren neuen Blattaustrieb speichert.

#### **Anbau**

Die Chicoréepflanzen lassen sich beim Anbau auf den Gartenbeeten äußerlich kaum von Wurzelzichorien auseinanderhalten, erst beim Treiben unterscheiden sie sich durch ihre Fähigkeit, fest geschlossene Köpfe zu bilden. Um solche möglichst schönen Köpfe zu erhalten, ist es vorteilhaft bereits die Anbaumaßnahmen auf die Erzielung optimal für die Treiberei geeigneter Wurzeln abzustimmen.

Am besten zum Treiben geeignet sind Wurzeln von 15 – 20cm Länge, 3 – 6cm Dicke und mit einem Gewicht von 100 – 200g.

Wird zu früh gesät, oder zuviel Standraum gegeben, werden die Wurzeln manchmal zu groß; sie lassen sich dann zwar kürzen, um sie in die Treibgefäße einstellen zu können, bilden beim Treiben aber häufig viele kleine Nebenknospen. Außerdem treten bei zu früher Saat vermehrt Schosser auf, deren Wurzeln zum Treiben ungeeignet sind. Wird zu spät, oder zu eng gesät, gibt es viele kleine Wurzeln, die kaum die Mühe der Treiberei lohnen.

Am besten ist für den Hausgarten die Aussaat Mitte Mai, frühestens Ende April, ist einmal eine Aussaat misslungen, so kann spätestens Mitte Juni noch nachgesät werden.

Der Reihenabstand soll 30 (bis 40)cm betragen, in den Reihen wird etwas dünner als bei Möhren gesät und später auf etwa 10 – 15cm vereinzelt.

Für den Chicoréeanbau sind alle Gartenböden geeignet, auf sehr schwerem Boden ist die Ernte etwas erschwert, leichter Sandboden kann mit gut verrottetem Kompost gedüngt werden, am besten ist guter Lehmboden. Gesät wird in gleichmäßig feinkrümeliges Saatbett mit 0,5 – 1cm Tiefe. Bis die Blätter die Reihen schließen, ist mehrmals zu hacken.

#### **Ernte und Lagerung**

Geerntet werden die Chicoréewurzeln im Oktober. Hierbei wird das Laub knapp 5cm über der Wurzel abgeschnitten, und diese eventuell leicht zurechtgestutzt. Bis zum Treiben benötigen sie dann eine Ruhephase, wozu sie wie Möhren eingelagert werden können. Wichtig ist, dass sie möglichst kühl liegen und nicht austrocknen. Zweckmäßigerweise sollten sie leicht aus dem Lager zu entnehmen sein, damit ab Dezember immer nach und nach getrieben werden kann.

#### **Das Treiben des Chicorée**

Um nach der Ruhephase neu auszutreiben brauchen die gelagerten Wurzeln Wasser und Wärme von 12 - 18°C. Das traditionell in Belgien entwickelte und lange Zeit im landwirtschaftlichen Anbau gehandhabte Verfahren bestand in der Herrichtung von Treibbeeten mit einer Mistpackung als Heizung. Heute wird fast nur noch die

sogenannte Wassertreiberei praktiziert, bei der die Chicoréewurzeln nur in eine Nährlösung eintauchen. Beide Verfahren kommen für die Selbstversorgung praktisch nicht in Frage! Deshalb sollen nun einige Hinweise für geeignete Treibmethoden folgen:

Grundsätzlich müssen unterschieden werden:

- ältere Sorten (z.B. Brüsseler Witloof), die über der Treiberde mit den eingepflanzten Wurzeln noch 15 – 20cm einer sandigen Erdaddeckung benötigen, in die sie die Köpfe hineintreiben. Werden solche Sorten ohne diese **Deckerde** getrieben, bilden sie nur lockere Köpfe.
- neuere Sorten (z.B. Tardivo, Robin) bilden, auch wenn sie in den Luftraum hineintreiben, feste Köpfe. Bei diesen Sorten muß aber anderweitig die **Dunkelheit** gewährleistet sein, wofür sonst die Deckerde sorgt.



Eine Möglichkeit besteht darin, Erde in einen geeigneten Kellerraum zu schaffen, die Wurzeln dort dicht an dicht (Es wird also nicht sehr viel Erde benötigt) einzupflanzen. Wenn erforderlich wird hierauf die Deckerde (vorzugsweise Sand) aufgebracht, ist keine Deckerde nötig, muss der Kellerraum absolut dunkel sein, z.B. wird mit Brettern oder schwarzer Folie über dem Grundbeet ein 20cm hoher dunkler Hohlraum geschaffen.

Eine andere sehr leicht zu handhabende Methode besteht darin, die Wurzeln in ein Gefäß wie z.B. einen alten emaillierten Einkochtopf zu pflanzen. In einen solchen passen etwa 20 – 30 Wurzeln, er sollte so hoch sein, dass noch die Deckerde darüber passt, beziehungsweise genug Hohlraum für die Kopfbildung bleibt, und lichtdicht abgedeckt werden.

Beim Einbringen soll die Grunderde nicht feucht sein, es wird dann einmal gründlich gegossen und zwar mit warmem Wasser (ca. 1 ltr. Wasser pro 10 ltr. Grunderde), was den Wurzeln den Impuls zum Austreiben gibt. Im weiteren Verlauf des Treibens wird dann nach Möglichkeit nicht mehr gegossen.

Etwa 3 – 8 Wochen nach Treibbeginn ist der Chicorée fertig. Wenn zwei der beschriebenen Gefäße vorhanden sind, kann wechselweise beschickt und dauernd geerntet werden. Bei den Kellerbeeten kann kontinuierlich entnommen und neu bepflanzt werden.

### Verwendung des Chicorée

Auch nach der Ernte ist Chicorée **ganz dunkel** zu lagern! Auch wenn er nur kaum merklich grün wird, ist er schon deutlich bitterer. Das ist mit ein Grund dafür, warum oftmals gekaufter Chicorée, der schon einige Tage im hellen Ladenregal lag, weniger schmackhaft ist als eigener, von Anfang an dunkel gehaltener!

In manchen Gegenden wird Chicorée hauptsächlich als Gemüse gekocht, doch ist er besonders als winterliche Rohkost kaum zu übertreffen:

#### Chicoréesalat

3 Chicorée quer in Steifen schneiden, 1 großen Apfel (z.B. Boskoop) würfeln, 1 Möhre und 1 kleinen Winterrettich grob reiben, 150 ml Crème fraîche mit 1 Teel. Scharfem Senf, einem Schuss Apfelsaft, Salz, Pfeffer verrühren, eine kleine fein gehackte Schalotte oder Zwiebel dazu geben und den Salat anrichten, etwas Kresse oder einige Keimspalten darüber streuen.

Wer Vieh oder Kleintiere hat, kann die Wurzeln nach dem Treiben noch gut verfüttern. Wer die ganze Chicoréepflanze erleben möchte sollte unbedingt einige kleinere, zum Treiben wenig geeignete Wurzeln im Frühjahr ins Blumenbeet pflanzen (im Herbst im Boden belassene Wurzeln sind ein Leckerbissen für die Wühlmäuse). Die Zichorien bilden im zweiten Jahr einen reich verzweigten 1,5 m hohen Blütenstand, an dem sich über lange Zeit jeden Morgen neue, wunderschön lichtblaue Wegwartenblüten öffnen, die von zahlreichen Insekten besucht werden und Mittags bereits wieder verwelken.

Hier reifen im Herbst die Samen, aus denen im nächsten Jahr die neuen einjährigen Pflanzen gezogen werden. Doch wer dies versuchen möchte, sollte nicht gerade zu kleine Wurzeln dazu nehmen, sondern solche, die beim Treiben besonders schöne Köpfe gebildet haben. Auch dürfen im Umkreis von ca. 500 m keine anderen Zichorien oder wilden Wegwarten blühen, wenn die Sorteneigenschaften erhalten bleiben sollen.