

Pastinake (*Pastinaca sativa* subsp. *Sativa* var. *sativa*)

Allgemeines

Der Anbau von Pastinaken lässt sich ab dem 16. Jahrhundert nachweisen. In den nachfolgenden zwei Jahrhunderten galt die Pastinake als wichtiges Grundnahrungsmittel, da sie aufgrund ihres hohen Stärke- und Zuckergehaltes sehr nahrhaft ist und keiner besonderen Lager- oder Konservierungsbedingungen bedarf. Mit der Einführung der ähnlich unkomplizierten und ertragreichen Kartoffel wurde die Pastinake rasch vom Speiseplan der Mitteleuropäer verdrängt.

Seit den 1990er Jahren wird sie im biologischen Landbau wieder kultiviert.



Bildquelle: Wikipedia

Anbau

Die Pastinake sollte man nicht vor März direkt ins Freiland 1 – 2 cm tief in einem Abstand von 10 cm x 40 cm säen. Die Keimdauer beträgt 15 bis 20 Tage.

Die Wurzeln kann man jederzeit ernten. Am ertragreichsten ist sie von Oktober bis zum ersten Frost und wenn die Pflanze vorher nicht geblüht hat.

Will man die Pflanze zum Blühen bringen und die Samen ernten, sollte man sie dem Frost aussetzen, indem man sie entweder schon vor März aussät oder die Wurzeln im Boden überwintern lässt.

Nutzung

Pastinaken lassen sich backen oder kochen und zu Cremesuppen und Pürees verarbeiten.