

NEUSEELÄNDER SPINAT

Wissenschaftlicher Name: *Tetragonia tetragonoides*

Pflanzenfamilie: *Aizoaceae* (Eiskrautgewächse)

Weitere Namen: Neusselandspinat, Pflückspinat, Brockspinat, Sommerspinat.

Herkunft: Wie schon der Name der Pflanze besagt, stammt der Neuseeländer Spinat aus Neuseeland. Weiters ist er noch an den Küsten West- und Südaustraliens, Tasmaniens, in Polynesien und Japan beheimatet. Bei der Weltumsegelung von Cook im Jahre 1770 gelangten Samen nach England, wo sie im Londoner Botanischen Garten (Kew Gardens) angebaut wurden. Von dort aus erfolgte die Verbreitung des Neuseeländer Spinats nach dem übrigen Europa. Früher wurde Neuseeländer Spinat häufiger angebaut, da der normale Spinat im Sommer immer zum Schoßen neigte. Heute wird Neuseeländer Spinat hauptsächlich in den Subtropen, Florida und England angebaut. Im übrigen Europa ist dieses Gemüse überwiegend in Haus- und Kleingärten als alternative Spinatpflanze zu finden.

Kultur: Eine Anzucht kann ab Mitte März im Gewächshaus erfolgen. Die Keimtemperatur sollte 20°C nicht unterschreiten. Eine Direktsaat ins Freiland ist ab Mitte Mai möglich. Ein Vorquellen der Samen verbessert die Keimrate der Samen. Vorgezogene Jungpflanzen setzt man im Abstand von 80 x 80 cm ab Mitte Mai ins Freiland. Neuseeländer Spinat benötigt vollsonnige, geschützte Lagen und einen guten humusreichen Boden. Zur Ernte werden die Blätter gepflückt.

Düngung: Der Neuseeländer Spinat benötigt wesentlich mehr Dünger als der normale Spinat. Gute Wachstumsleistungen werden bei einem Angebot von ca. 0,25 kg pro 10 m² erzielt.

Beschreibung: Der Neuseeländer Spinat ist eine einjährige Pflanze und kann bis zu 40 cm hoch werden. Die niederliegenden Triebe können bis zu 1 m lang werden, sie sind stark verzweigt und sehr blattreich. Die gestielten Blätter sind etwa 12 cm lang und 5 cm breit, rhombisch-dreieckig, dunkelgrün und „fleischig“.

Wichtigste Inhaltsstoffe: 30mg% Vitamin C.

Sorten, Varietäten, Formen:

Sorten sind nicht bekannt. Saatgut wird unter der Bezeichnung Neuseeländer Spinat oder Neuseeländer gehandelt.

Vermarktung: Einzelne Blätter in loser Schüttung oder etwa bis zu 10 cm lange Triebe.

Lagerung: Neuseeländer Spinat ist nur sehr begrenzt haltbar. Im Kühlschrank oft nur wenige Stunden.

Optimale Lagerbedingung: Temperatur: 0 - 1°C
rel. Luftfeuchtigkeit: 90% oder Gemüsefach des Kühlschranks

Lagerungsdauer: wenige Stunden bis zu 2 Tagen (feucht eingeschlagen).

Pflanzenschutz: keine Probleme mit Krankheiten oder Schädlingen.

Hinweise: Damit sich die Pflanzen früh verzweigen, sollte man bereits bei den Jungpflanzen die Triebspitze kappen.

Verwendung: Neuseeländer Spinat kann roh als Salat zubereitet werden. Hauptsächlich werden jedoch die Blätter und jungen Triebe als gekochter Spinat nach Spinatrezepten zubereitet.

