

## CARDY

**Wissenschaftlicher Name:** *Cynara cardunculus*

**Pflanzenfamilie:** Asteraceae (Korbblütengewächse), Unterfamilie *Asteroideae* (Röhrenblütige Korbblütengewächse)

**Weitere Namen:** Kardone, Spanische Artischocke, Kardy, Karde, Gemüse-Artischocke.

**Herkunft:** Der (und nicht die) Cardy ist mit der Artischocke sehr eng verwandt. Er stammt aus dem südeuropäischen und nordafrikanischem Mittelmeerraum. Schon bei den Römern war der Cardy als besonderes Gemüse bekannt, das sogar in mehreren Sorten gezogen wurde. Nach Mitteleuropa kam der Cardy erst im 16. Jahrhundert, zunächst in englischen und französischen Küchengärten. Heute gibt es einen eingeschränkten Anbau in Südeuropa sowie in Nord- und Südamerika und zaghaft beginnen auch im mitteleuropäischen Raum. So gibt es einen kleinen Anbau seit einiger Zeit auch im Eferdinger Becken.

**Kultur:** Eine Aussaat erfolgt Ende Februar bis Mitte März im Gewächshaus. Pro 8er-Topf legt man 2 Korn aus. Eine Keimung erfolgt dann bei 20°C nach 10 bis 20 Tagen. Mitte Mai kann man dann die – abgehärteten - Pflanzen ins Freiland setzen und zwar im Abstand von 1 m x 1 m. Cardy bevorzugt mittelschwere, tiefgründige, humose und nährstoffreiche Böden mit einem pH-Wert von 6 bis 7,2. Auf leichteren und trockeneren Standorten werden weniger fleischige und wohlschmeckende Blattstiele gebildet. Cardy ist wärme- und wasserbedürftig. Eine Ernte kann bis Mitte/Ende November erfolgen. Man erntet die fleischigen Blattstiele. Die äußeren, meist fasrigen Blattstiele sollte man für die Küche nicht verwenden. In der Regel bleicht man die Blattstiele indem man sie ca. 1,5 m hoch mit schwarzer Folie einhüllt (ab ca. Ende August) und die Spitzen der Pflanzen werden abgeschnitten. Nach 2 bis 3 Wochen kann man die ersten bleichen Stängel ernten.

**Düngung:** Cardy hat einen hohen Nährstoffbedarf: Anfangsdüngung 100g organischer Voll-dünger pro m<sup>2</sup> und mehrere Kopfdüngungen bis Anfang August. Kali- und Phosphordüngung 2 Wochen vor der Pflanzung.

**Beschreibung:** Der Cardy ist im Prinzip eine ausdauernde bis 1,6 m hoch werdende Pflanze. Bei uns wird sie in der Regel einjährig kultiviert, da sie nicht frosthart ist. Man kann versuchen die Pflanzen im Freiland mit Laub abzudecken oder die Wurzelstöcke im Keller zu überwintern. Als Zierpflanzen werden sie in Kübeln auch mehrjährig kultiviert. Die Pflanze bildet eine Rosette von lang gestielten, geschlitzten, graugrünen bis silberweißen, oft stacheligen, wollig behaarten Blättern und fleischigen Blattstielen. Es gibt aber auch stachellose Sorten. Die Blütenköpfe sind kleiner als die der Artischocken und haben auch keine fleischigen Blütenböden. Aber mit ihren blauen und violetten, selten auch weißen, Blüten sind sie sehr attraktiv.

**Wichtigste Inhaltsstoffe:** Cynarin, Inulin, Vitamin C.

**Sorten, Varietäten, Formen:** In der Regel wird im Samenfachhandel Cardy ohne Sortenangabe gehandelt. Einige wenige Sorten sind bekannt, so z. B. ‚Plein blanc inerme‘ und ‚Vert inerme‘ (beide stachellos und weitgehend selbstbleichend), ‚Cardy von Tours‘ (stachellos, fleischige Blattstiele), ‚Blanc amélioré‘.

**Vermarktung:** Cardy lassen sich wie Rhabarber verpacken und wird nach Gewicht verkauft. Die Blattstiele, Blätter oder Blattansätze sollen frisch, fest und knackig sein.

**Lagerung:** Cardy-Blattstiele sind möglichst schnell zu verarbeiten. Bei 2 bis 4°C und 90 bis 95% rel. Luftfeuchte lassen sie sich nur wenige Tage ohne Qualitätsverlust lagern. Die Blattstiele trocknen relativ rasch aus und werden dann fasrig.

**Pflanzenschutz:** Während der Anzucht ist mit einem Befall durch Blattläuse zu rechnen. Lässt man evtl. aufgeblühte Blütenköpfe im Herbst zu lange an der Staude, d. h. bis sie bereits verwelken, können die Blütenköpfe durch Grauschimmel (*Botrytis cinerea*) und Becherpilz (*Sclerotinia sclerotiorum*) befallen werden. Man sieht dann auch sehr leicht die schwarzen Sklerotien in den Blütenköpfen.

**Hinweise:** Um den Geschmack zu verbessern, sollten die Blattstiele gebleicht werden. Durch Abziehen der Epidermis verlieren die Blattstiele ihren durch das Cynarin verursachten bitteren Geschmack. Auch die Wurzeln sind essbar.

**Verwendung:** Als Beilage zu Fleischgerichten ähnlich wie Gemüfefenchel, Spargel oder Bleich(Stangen)sellerie. Vorgegart auch als Salat verwendbar. Cardy wird auch als Nasskonserve angeboten und man kann auch Bitterlikör herstellen.

