

ERDBEERSPINAT

Wissenschaftlicher Name: *Blitum capitatum* und *B. virgatum*

Pflanzenfamilie: *Chenopodiaceae* (Gänsefußgewächse)

Herkunft: Die Heimat des Erdbeerspinats ist Südeuropa und der Orient.

Kultur: Für den Anbau eignen sich alle Böden, sofern sie nicht zu nass, zu kalt oder verdichtet sind. Erdbeerspinat fühlt sich auf sandigen, humosen Lehmböden besonders wohl. Warme, vollsonnige Lagen sind für das Wachstum bei mehrmaliger Ernte von Vorteil. Er eignet sich als Vorkultur und als Unterkultur in den Gemüsebeeten, wenn er regelmäßig geerntet und nicht zu hoch wird. Den Erdbeerspinat kann man von März bis Juli direkt ins Freiland säen. Meist nimmt man eine Reihensaat vor. Der Abstand der Reihen voneinander sollte 25 bis 35 cm betragen, der Abstand innerhalb der Reihen 8 bis 15 cm. Notfalls muss man die auflaufenden Pflänzchen vereinzeln. Die Saattiefe sollte 2 bis 3 cm betragen. Bei Temperaturen von 10 bis 25°C ist mit einer Keimdauer von 15 bis 20 Tagen zu rechnen. Die Pflanzen vermehren sich sehr leicht durch Selbstaussaat. Etwa drei Monate nach der Aussaat kann man mit der Ernte beginnen.

Düngung: Erdbeerspinat hat kein hohes Nährstoffbedürfnis. In humusreichen und gut mit Kompost versorgten Böden kann auf eine zusätzliche Düngung verzichtet werden.

Beschreibung: Die einjährigen Pflanzen werden ca. 60 bis 80 cm hoch. Sie bilden aufrechte, wenig ästige Stängel mit gestielten, dreieckigen, meist schwach buchtig gezähnten oder ganzrandigen Blättern. Kugelige Blütenknäuel bilden eine Scheinähre aus. Nach der Blüte bilden sich rote saftige, erdbeerartig aussehende Früchte, die man essen kann. Die Ernte der Blätter als Spinat beginnt etwa 3 Monate nach dem Anbau und dauert bis zur Bildung der Blüten. Pro m² kann man sich einen Blattertrag von 1-1,5 kg erwarten.

Sorten, Varietäten, Formen:

spezielle Sorten sind derzeit nicht bekannt.

Lagerungsdauer: unter optimalen Bedingungen (Temperatur: 0 - 1°C, rel. Luftfeuchtigkeit: 90%) maximal eine Woche.

Hinweise: Erdbeerspinat wird auch oft als Zierpflanze gezogen.

Verwendung: Erdbeerspinat kann roh als Salat zubereitet werden. Ansonst werden die Blätter wie Spinat zubereitet und finden auch für Suppen Verwendung. Man kann den Erdbeerspinat auch tiefrieren. Die roten attraktiven Früchte werden roh gegessen und eignen sich hervorragend auch zur Dekoration von Speisen.

