

## KUBASPINAT

**Wissenschaftlicher Name:** *Claytonia perfoliata*

**Pflanzenfamilie:** Portulakgewächse (*Portulacaceae*)

**Weitere Namen:** Winterportulak, Winterpostelein, Tellerkraut, Claytonie.

**Herkunft:** Der Kubaspinat stammt aus Nordamerika, wo er vom pazifischen Teil zum atlantischen kam, von dort nach Kuba und allmählich bis nach Australien und Europa gelangte. Die Indianer verwendeten die Pflanze roh als Salat und als Art Spinat in Suppen. Heute wird Kubaspinat hauptsächlich in England, Deutschland, Frankreich, Belgien und Holland angebaut.

**Kultur:** Der Kubaspinat ist eine einjährige Pflanze. Eine Aussaat kann ab Juli, besser im August, erfolgen. Man sät breitwürfig oder in Reihen. Der Reihenabstand beträgt dabei 20 cm. Die Keimtemperatur für die Samen sollte unter 12°C liegen. Ein Anbau im Gewächshaus oder Folientunnel ist ebenfalls üblich. Eine Vorkultur in Töpfen ist möglich. Die Vegetationszeit der Pflanzen ist sehr kurz, sie werden schon in sehr jungem Zustand geerntet. Werden die Blätter nicht zu tief abgeschnitten, treibt die Pflanze nach und mehrere Ernten können durchgeführt werden. Geerntet wird vom November bis April. Der Kubaspinat ist somit wie der Feldsalat ein typischer Wintersalat.

**Düngung:** Der Nährstoffbedarf des Kubaspinats ist relativ gering. In der Regel genügt Kompost vollauf.

**Beschreibung:** Die Stängel sind niederliegend oder aufrecht. Die unteren Blätter sind langgestielt, rhombisch-oval. Am oberen Teil des Stängels befindet sich ein Paar rundliche, am Grund verwachsene Blätter. Die Blüten sind weiß mit 3-5 Staubblättern, sie sind zwittrig. Die Kelchblätter fallen frühzeitig ab. Die Früchte sind Kapsel Früchte. Die Pflanze ist einjährig und blüht von April bis Juli.

**Wichtigste Inhaltsstoffe:** Kalzium, Magnesium, Eisen, Vitamin C ( ca. 20mg%).

**Sorten, Varietäten, Formen:** Vom Kubaspinat sind keine Sorten bekannt.

**Vermarktung:** in loser Schüttung oder in Kleinpackungen.

**Lagerung:** Kubaspinat ist im Kühlschrank maximal 1 Woche lang haltbar.

**Optimale Lagerbedingung:** im Kühlschrank maximal 1 Woche.

**Pflanzenschutz:** An den fleischigen Blättern treten oft Blattläusen auf.

**Hinweise:** Der Kubaspinat sorgt für eine gute Durchwurzelung des Bodens und hinterlässt eine lockere Erde für Folgekulturen.

**Verwendung:** Die Blätter der Pflanzen werden als Salat verzehrt, feingehackt auch zu Brotaufstrichen. Auch die Zubereitung wie Spinat ist gebräuchlich. Die Blüten können ebenfalls gegessen werden.

