

## PUFFMAIS

**Wissenschaftlicher Name:** *Zea mays* cv. *microsperma*

**Pflanzenfamilie:** Poaceae (Gräser)

**Weitere Namen:** Kukuruz, Popcorn.

**Herkunft:** Bereits 3000 v. Chr. wurde Mais in seiner Heimat, dem südlichen Mexiko angebaut und spielt heute weltweit als Futterpflanze in der Landwirtschaft eine äußerst bedeutende Rolle. Zuckermais gibt es etwa seit der Mitte des vorigen Jahrhunderts. Er ist vermutlich aus einer Mutation des Futtermaises entstanden.

**Kultur:** Zuckermais gedeiht am besten in sonnigen, windigen Lagen, auf warmen und humosen Gartenböden. Er verträgt Staunässe absolut nicht. Nach den letzten Frösten im Frühjahr kann Zuckermais ins Freiland gesät werden. Man legt 4 bis 5 Körner im Abstand von 25 x 28 cm aus. Nach dem Aufgang wird auf 2 der stärksten Sämlinge vereinzelt. Auch die Vorkultur bewährt sich für den Hausgarten. Ab Ende April wird Mais in kleinen Töpfen vorkultiviert und Mitte bis Ende Mai ausgepflanzt. Es sollte tief gepflanzt werden, damit sich weitere Wurzeln bilden. Anhäufeln fördert die Standfestigkeit.

Puffmais wird vollreif geerntet (also wenn die Körner ausgereift, hart sind). Sonst wie Zuckermais.

**Düngung:** Mais braucht sehr viel an Nährstoffen. Im Garten düngt man 30g/m<sup>2</sup> Volldünger vor der Saat oder der Pflanzung und 2 Gaben zu je 20g/m<sup>2</sup> Kalkammonsalpeter im Juni und bei Blühbeginn.

**Beschreibung:** Mais ist eine einjährige Pflanze, die bis zu 2,5 m hoch werden kann. Sie bildet eine endständige Rispe mit männlichen Blüten und mehrere achselständige Kolben mit weiblichen Blüten. Aus den geschlossen aufeinander liegenden Hüllblättern wachsen die langen Blütennarben hervor. Sie werden durch Windübertragung bestäubt. An den Kolbenachsen entwickeln sich in 8 bis 16 Längszeilen die Früchte des Mais, die Körner. Meist erreichen nur 1 bis 2 Kolben pro Pflanze die volle Ausbildung. Die Blätter werden 0,5 bis 1 m lang. Die Körner sind in der Regel goldgelb, es gibt aber auch Hybriden mit blassroten Körnern.

**Wichtigste Inhaltsstoffe:** Kohlenhydrate, Eiweiß, Fett, Kalzium, Kalium, Phosphor, Eisen, Spuren von Natrium, Provitamin A, Vitamine B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, B<sub>3</sub>, B<sub>6</sub> und C (12mg%) und ca. 72% Wasser, Glucose, Fructose und Saccharose.

**Sorten, Varietäten, Formen:**

z. B. „Peppy F<sub>1</sub>“.

**Optimale Lagerbedingung:** Puffmais kann bis übers Jahr trocken und kühl aufbewahrt werden.

**Pflanzenschutz:** An Schädlingen tritt hauptsächlich der Maiszünsler auf, der jedoch sehr gut mit Nützlingen bekämpft werden kann. Gelegentlich ist auch mit dem Auftreten des Maisbeulenbrandes zu rechnen.

**Verwendung:** In der Regel werden die Maiskörner bei Überdruck gedämpft und einem plötzlichen Druckabfall ausgesetzt, wobei sie unter Volumsvergrößerung aufplatzen. Man gibt sie

auch in wenig heißes Öl, in dem sie aufpuffen oder in spezielle Popcornmaschinen. Puffmais wird mit Salz oder Zucker bestreut gegessen.

