

# Chicorée

# SAFT- UND KR

Im Herbst ziehen die Pflanzen ihre Kräfte in die Wurzeln zurück. Dort schlummert die gespeicherte Energie des Sommers bis zum kommenden Frühjahr. Diese lässt sich aber auch im tiefen Winter wecken. Zum Beispiel bei Chicorée oder der Pflanzenvermehrung mittels Wurzelschnittlingen.



▲ Erntereifer Chicorée mit Morgenfrost.

▼ Mit Freude bei der Ernte.



«Wer ist denn nur auf diese Idee gekommen?», fragen die Lernenden jeden Winter, wenn sie an der Gartenbauschule Hünibach (GSH) mit der Produktion von Chicorée zu tun haben. Tatsächlich erfordert kaum ein anderes Gemüse einen derart grossen Aufwand: Chicorée ist eine Kulturpflanze, die nur mit intensiver menschlicher Hege und Pflege gedeiht.

Dabei stammt Chicorée ursprünglich aus eher einfachen Verhältnissen. Am Anfang seiner Ahnenreihe steht die ganz gewöhnliche Wegwarte (*Cichorium intybus*). Deren leuchtend blaue Blütensterne sind zum Verwechseln ähnlich wie die Blütenstände, die aus einer Chicorée-Wurzel spriessen, wenn man sie nicht zum Treiben eines Salatsprosses verwendet, sondern im Frühjahr in den Garten auspflanzt.

## VOM KAFFEE ZUM SALAT

Zwischen der Wegwarte und der heutigen Treibzichorie steht eine wechselvolle Geschichte. Kultiviert werden Wurzelzichorien seit dem 17. Jahrhundert – ursprünglich aber nicht als Salatgemüse, sondern zur Herstellung eines Kaffee-Ersatzes aus gemahlener

und gerösteten Zichorienwurzeln.

Im Jahr 1850 haben findige Gärtner im Botanischen Garten Brüssel erstmals Wurzelzichorien in Erde eingeschlagen und daraus Sprossen mit essbaren, hellen Blättern getrieben. Dies war die Geburtsstunde des Brüsseler Salats, wie Chicorée heute noch vielerorts genannt wird.

Ab den 1970er Jahren kam ein neues Verfahren der Chicorée-Produktion auf: Die Treiberei erfolgte nicht mehr in Erde, sondern in Wasser. Pflanzenzüchter entwickelten neue, speziell für die Wassertreiberei geeignete Sorten. Die neue Technik und die neuen Sorten setzten sich rasch durch. Heute ist die Wassertreiberei Standard – auch an der GSH.

## RUHE FÜR WINTERIMPULS

Hier beginnt die Chicorée-Produktion Mitte Mai mit der Direktsaat ins Freiland. Nach dem Auflaufen müssen die Keimlinge auf 12 bis 15 cm Abstand in der Reihe vereinzelt werden, dies bei einem Abstand von 30 cm zwischen den Reihen. Stehen die Chicorée-Pflanzen zu dicht, entwickeln sich die Pfahlwurzeln zu schwach.

# AFTWURZELN

Denn für die Treiberei sollten die Wurzeln an der dicksten Stelle einen Durchmesser von 3 bis 5 cm aufweisen. Chicorée speichert die ganze Energie des Sommers in seiner Pfahlwurzel. Die Ernte erfolgt von Ende Oktober bis Mitte November – ganz ähnlich wie die Karottenernte: Das Laub wird auf 1 cm Länge zurückgeschnitten und die Wurzeln werden von der grössten Erde gereinigt. Danach geht es ab ins Kühllager, wo die Wurzeln erst einmal mindestens drei Wochen Ruhe benötigen. Bei einer Lagertemperatur von 1 °C empfangen sie einen Winterimpuls. Erst danach sind sie bereit, neu auszutreiben.



▲ Chicorée speichert die ganze Energie des Sommers in seiner Pfahlwurzel.

▼ Bei der Ernte wird das Laub auf 1 cm zurückgeschnitten.

## IN DER DUNKELKAMMER

Die Treiberei der Wurzeln beginnt an der GSH Ende November – gerade rechtzeitig, um rund drei Wochen später auf Weihnachten hin die ersten Chicorée-Zapfen für den Verkauf zu ernten. Im Vergleich zu industriellen Treibereien besitzt die GSH nur ganz einfache Einrichtungen. Dies geht zu Lasten der Grösse und des optischen Eindrucks. Doch umso kräftiger und gehaltvoller schmeckt dafür der GSH-Chicorée.

Für die Treiberei werden die Wurzeln in einem ersten Schritt einheitlich auf eine Länge von 18 cm eingekürzt und kommen anschliessend senkrecht in Einstellwannen. Dann versetzt man die gefüllten Wannen in eine vollständig abgedunkelte Treibkammer – an der GSH ein Zelt aus schwarzer Plastikfolie. Die Abdunkelung ist entscheidend für das Resultat der Treiberei: Falls Licht in die Treibkammer eindringt, öffnen sich die Sprosse. Die Chicorée-Blätter werden grün und ungeniessbar bitter.



### Zum letzten Mal

Von Januar bis Dezember dieses Jahres haben uns Ausbilderinnen und Ausbilder der Gartenbauschule Hünibach in der Rubrik «Biogarten» interessante Einblicke in den biologisch-dynamischen Gartenbau gegeben – in der aktuellen Folge nun zum letzten Mal.

**Kontakt:** Gartenbauschule Hünibach, Telefon 033 244 10 20 und [www.gartenbauschule-huenibach.ch](http://www.gartenbauschule-huenibach.ch)





1



2



3

1) Die Wurzeln senkrecht in Einstellwannen.  
2) Chicorée entsteht aus Wurzelreserven und aus Wasser.  
Wurzelschnittlinge von Türkischem Mohn (3) und Staudenphlox (4).

### SEHR VIEL WASSER

In der Treibkammer werden die Einstellwannen etwa 6 cm hoch mit auf 16 °C temperiertem Wasser gefüllt. Die Lufttemperatur in der Kammer sollte rund 13 °C betragen. Bereits nach wenigen Tagen ist erkennbar, wie sich die Sprossen aus den Wurzeln zu schieben beginnen. Gleichzeitig bildet sich im Wasser ein dichtes Geflecht feiner Saugwürzelchen. Die Chicorée-Zapfen entstehen einzig aus Reservestoffen, die in den Wurzeln eingelagert sind, und aus Wasser. Der Wasserbedarf ist so hoch, dass in

den Einstellwannen täglich Wasser nachgefüllt werden muss. Dabei bietet sich die Gelegenheit, das rasche Wachstum der Zapfen zu beobachten. Die regelmässigen Besuche in der abgedunkelten Chicorée-Treibkammer vermitteln einen besonderen Einblick in die verborgenen Lebenskräfte der Natur. Spannend ist auch, wie sich das Treibverhalten der Wurzeln im Verlauf des Winters ändert: Im Dezember ist es noch verhalten, doch zum Frühling hin wird es immer unbändiger.

### VERBORGENE KRÄFTE

Nicht nur in Chicorée-Wurzeln stecken verborgene Kräfte. Auch verschiedene Staudenarten können aus einem kleinen Wurzelstück wieder Sprossen und Blätter bilden. Dieses Wunder der Natur eröffnet den Gärtnern eine besondere Möglichkeit der Pflanzenvermehrung: An der GSH werden während der Wintermonate verschiedene Staudenarten über Wurzelschnittlinge vermehrt. Dabei werden von starken Staudenmutterpflanzen etwa 5 cm lange

Wurzelstücke abgeschnitten. Anschliessend kommen sie in ein lockeres, durchlässiges Substrat. Dabei ist es wichtig, die Besonderheiten der verschiedenen Arten zu kennen. Wurzelschnittlinge von Herbstanemone (*Anemone x hybrida*) und Blutrottem Storchschnabel (*Geranium sanguineum*) werden waagrecht in die Erde gelegt. Bei anderen Arten wie Kaukasus-Vergissmeinnicht (*Brunnera macrophylla*), Türkischer Mohn (*Papaver orientale*) oder Hoher Staudenphlox (*Phlox paniculata*) ist es nötig, genau auf die Wuchspolarität zu achten und sie senkrecht in das Vermehrungssubstrat zu stecken. Die Wurzelschnittlinge werden etwa 2 cm mit Substrat überdeckt, gut angegossen, an einem kühlen Ort bei 6 bis 12 °C aufgestellt und gleichmässig feucht gehalten. Nun braucht man nur noch Geduld. Bereits ab Februar treiben die ersten Arten aus.

*Christian Mathys, Markus Lohr (Text)  
Gartenbauschule Hünibach (Bilder)*



4