

Pastinaken

1. **Familie** Doldenblütler

2. **Typen**

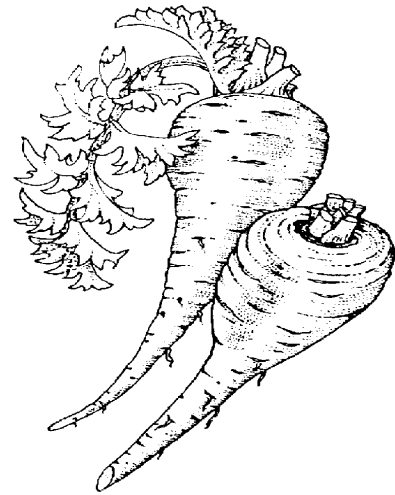
- lange / kurze

3. **Ansprüche**

an Boden: - wenig Ansprüche, werden auch in schweren, steinigen Böden gross

an Nährstoffe: - Mittelzehrer

an Klima: - nicht zu heiss im Sommer
- bei uns winterhart, Aufstängeln und Blühen im Folgejahr



4. **Termine**

	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
Saat f. Setzlinge												
Direktsaat					----1----							
Pflanzung												
Ernte	-----2-----									-----		

- Dauer v. Direktsaat bis Erntebeginn: 20 Wochen
- Dauer der Ernte an 1 Kultur: ca. 20 Wochen
- Saatmenge/m² bei Direktsaat: 1 g
- Keimzeit: 21 - 28 Tage
- Samen keimfähig: 1 Jahr !!!

- 1 für Lager und Ernte im Laufe des Winters erst Anfang Juni säen, sonst wegen Aufplatzen und Schorf schadhafte Wurzeln
- 2 aus Saat im Vorjahr

5. **Kulturtipps, Pflege**

Abstände (in cm): 30 - 40 zw. den Reihen × 15 - 20 in der Reihe

- unkrautarme Beete wählen, da Keimung und Anfangsentwicklung sehr langsam
- ähnliche Kultur wie Rüebli, aber grössere Abstände in der Reihe, und allgemein viel weniger anspruchsvoll
- zu grosse Abstände ergeben übergrosse Wurzeln, beim Ausdünnen allfällige Lücken bepflanzen
- ab November bis Dezember Ernte für Lager möglich, im Boden bleiben die Pastinaken aber schmackhafter und knackiger
- bei der Ernte tief graben, um Wurzeln nicht zu verletzen
- lagern bei hoher Luftfeuchtigkeit und Temperaturen um 4°C gut und lang

6. Schädlinge

Arten:	Möhrenfliege (faulende Bohrgänge, v.a. im oberen Teil der Wurzel)	Mäuse (v.a. im Winter im Gartenbeet, aber auch im Lager)	
Massnahmen - vorbeugend:	windige Lagen, nicht neben Rüebli	überwachen, v.a. bei Schnee	
- direkt:		Fallen stellen	

7. Krankheiten

Arten:	Sellerieschorf u.ä. (braune, rissige Stellen an der Wurzel)	Blattfleckenkrankheit	
Massnahmen - vorbeugend:	Fruchtwechsel, nicht zu früh säen, gleichmässig feucht aber Staunässe vermeiden	tolerante Sorten wählen	
- direkt:			

8. Sorten

- PASTINAKE (HALBLANGE) (leicht gerillt, lang), DE GUERNESEY (halblang) beide mit mittlerer Blattflecken-Toleranz

9. Diverses

- schmecken nach Sellerie/Rüebli/Kartoffeln, würzig-leicht scharf, nach 1. Frost süßlich-nussig (stärkereich; gekocht, gebacken oder fritiert beliebter als roh)
- Pastinake ist ein sehr altes Gemüse resp. Grundnahrungsmittel, wurde durch die Kartoffel verdrängt
- in England ("Parsnip"), Holland und Skandinavien noch häufig angebaut und gegessen
- Blätter ähnlich wie Petersilie verwendbar
- Ertrag: 4 - 5 kg/m²

Herkunft: Mittel- und Südeuropa