

Wörmer Chicorée

...von der Besonderheit
und von der 1. und 2. Wahl

Sie essen gerne Chicorée?

Sie lieben ihn als Salat- mit Mandarinen-, Apfel- oder Bananeneckenstücken?

..... mit Joghurt- oder Honig-Zitronen-Soße?

Sie knabbern ihn unangemacht?

Sie backen ihn im Auflauf?

Kaufen Sie gerne Chicorée aus der Region?

..... zum Beispiel aus Wörme?

Bevorzugen Sie 1. oder 2. Wahl?

Wundern Sie sich über seine ungewöhnliche, unterschiedliche Wuchsformen?

Ärgern Sie sich auch manchmal, dass seine Zubereitung schwer fällt, obwohl Sie einen so hohen Preis zahlen mussten?

Was ist Chicorée?

Wo wächst er?

Wie wächst er?

Im Folgenden werden Sie zunächst etwas allgemein über den Chicorée erfahren. Dann wird der Hauptunterschied zwischen konventionellem und biologisch-dynamischen Chicoréeanbau beleuchtet werden, um schließlich auf die Problematik des Jahres 2006/07 einzugehen.

1. **Botanische Einordnung**

Die botanische Bezeichnung für Chicorée ist *Chicorium intybus L.* Er zählt zu den Zichoriengewächsen und zu der Familie der Korbblütler. Er ist zum Beispiel nahe verwandt mit den Endivienalaten und dem Löwenzahn.

2. **Kultur-historische Einordnung**

Die ursprüngliche Heimat der Zichoriengewächse ist noch nicht geklärt. Möglicherweise stammen sie von einer Wildform im Mittelmeergebiet ab.

In der Antike diente die Wurzel der Wegwarte Römern und Griechen als Heilpflanze gegen Augenleiden und Vergiftungen. Im germanischen Kulturkreis wurde sie zur Herstellung von Zaubertränken verwendet. Über mittelalterliche Klöster gelangte sie nach Europa und wurde hier zur Gewinnung von Kaffeersatz angebaut. 1873 wurde bei der internationalen Gartenausstellung von Gand der Chicorée als neues Gemüse vorgestellt. Seitdem hat er in ganz Europa ausgebreitet.

Die Menschen machten sich die Eigenschaft des Chicorée zu nutze, dass er unter geführten Bedingungen bereits ab Herbst statt erst im Frühsommer des darauffolgenden Jahres Blätter treibt. So hatten sie in einer vitaminarmen Jahreszeit frisches Blattgemüse zur Verfügung.

3. **Chicoréeanbau allgemein**

Der Chicoréeanbau beginnt im Frühjahr mit der Aussaat auf dem Feld und endet zwischen Herbst und Frühjahr des darauf folgenden Jahres mit der Ernte des eingeschlagenen Chicorées. Beim Einschlagen kommt es darauf an, dass sich die Chicoréewurzel in einem 8°C wärmeren Milieu, als der Chicoréespross befindet. Nur, wenn dies der Fall ist, bildet die Pflanze den gewünschten festen Kolben aus. Es gibt verschiedene Maßnahmen, mit der diese Bedingung geschaffen wird.

4. Chicoréeanbau im Vergleich

Maßnahmen	konventionell	biologisch-dynamisch in Wörme
a) <u>Feld</u>		
Düngung	künstlich	natürlich (Mist, Präparat)
Bearbeitung	Maschine	Pferd, Hand, naturbelassen,
Saatgut	Hybridsorten; z.T.genmanipuliert	samenfest
Beregnung	künstlich	natürlich (Regen)
Pflege	Pestizide gegen Unkraut	Jäten mit Schülern
b) <u>Einschlag</u>		
Temperatur	erhitztes Wasserbad	wärmender Mist
	Kaltluftzufuhr, elektrisch	kühlende Außenluft und Wasser
Düngung	gelöste Nährstoffe	Mist, Präparate

5. Die Besonderheit des Jahres 2006/07

Es sind die oben genannten Besonderheiten in Wörme, an denen festzuhalten uns diese Jahr besonders herausforder(te)n.

Wir arbeiten *mit* der Natur. So entsteht ein Gleichgewicht im Menschen und in der Pflanze.

Wir sind *abhängig* von der Natur.

Sommer 2006 Nach einem späten Frühjahr war es sehr trocken und heiß. Deshalb reifte der Chicorée auf dem Feld nicht gut aus.

Herbst 2006 bis Frühjahr 2007 Er war ungewöhnlich warm. Die Außenluft reicht(e) nicht aus, um den nötigen Temperaturunterschied bei der Treiberei zu erreichen.

Im Laden und auf dem Markt begegneten Sie vor allem deshalb einem ungewöhnlich aussehenden Chicorée:

Ich nenne ihn den Chicorée „Blumenstrauß“. Seine Blätter stehen ihm wirr vom Kopfe ab, sie drehen sich, schlagen Haken, um sich plötzlich wieder in die Länge zu strecken. Sie sind druckempfindlich und aufwändig zu putzen. Auch ihr Geschmack ist ein eigener.

6. Sie sind an der Reihe

Sagen Sie JA zu diesem Chicorée?

Akzeptieren Sie den trockenen Sommer?

Akzeptieren Sie den warmen Winter?

Akzeptieren Sie deren Auswirkungen auf das Leben?

Akzeptieren sie das Veränderte Wachstum des Chicorée?

Akzeptieren Sie eine Verunsicherung unsererseits?

Greifen Sie zu!?

Ich sage ja, mir schmeckts. Guten Appetit!

Ursula Froemel, für die Wörmer Gärtner



R a u m f ü r E n t w i c k l u n g **Internet: www.hofwoerme.de**

**Hof Wörme Treuhandverein e. V.
Hofgemeinschaft Wörme
Clemens v Schwanenflügel
Dorf 2, 21256 Wörme
Tel.: 04187/479, Fax: /900346
E-mail: schwan@hofwoerme.de**