

Cardy (*Cynara scolymus*)

Familie: Korbblütler (Asteraceae)

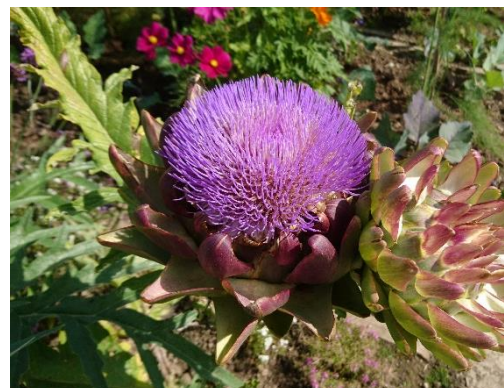
Besonderheiten

- Cardy ist der wilde Verwandte der Artischocke. Die stattlichen (bis 2 m hoch), distelähnlichen Gewächse ähneln sich optisch stark, wobei die attraktiven Blütenstände von Cardy etwas kleiner sind, als diejenigen von Artischocken.
- Ein wesentlicher Unterschied besteht bei den verwendeten Pflanzenteilen. Während bei Artischocken der fleischige Blütenboden und die Hüllblätter verzehrt werden, sind es bei Cardy die fleischigen, hellen Blattstiele, die kulinarische Verwendung finden. Um den leicht bitteren Geschmack abzumildern, empfiehlt es sich, die Blattstiele bereits im Verlauf der Kultur zu bleichen und sie vor dem Kochen zu schälen.
- Zubereitet werden die Blattstiele meist nach Spargel- oder Fenchelrezepten.
- In ihrer mediterranen Heimat wächst die Pflanze mehrjährig. Im hiesigen Klima machen ihr jedoch winterliche Kälte und Nässe stark zu schaffen, sodass entweder ein Schutz aus Stroh, Reisig oder Vlies vorgesehen oder der Ballen vor dem Winter ausgehoben und im Topf frostfrei überwintert werden sollte. Meist wird Cardy bei uns jedoch einjährig kultiviert und jedes Jahr aufs Neue ausgesät.



Anbau

- Die Vermehrung erfolgt durch Aussaat im Februar bei mindestens 18 °C. Nach erfolgter Keimung werden die Sämlinge einzeln in kleine Töpfe pikiert und bei 15 °C weiterkultiviert.
- Nach den Eisheiligen kann ausgepflanzt werden. Ideal ist dafür ein vollsonniger Standort mit nährstoffreichem, tiefgründigem und lockerem Boden. Da Cardy zu stattlicher Größe heranwächst, sollte bei der Pflanzung ausreichend Abstand zwischen den einzelnen Exemplaren gelassen werden. Ein Pflanzabstand von 100 x 70 cm hat sich bewährt. Dabei sollten die Pflanzen möglichst tief gepflanzt werden.
- Günstig ist es, die wärmebedürftigen Pflanzen auf schwarzer Mulchfolie zu pflanzen und sie in der Anfangsphase mit einer Vliesabdeckung zu versehen.
- Cardy zählt zu den Starkzehrern und sollten daher großzügig mit Wasser und Nährstoffen versorgt werden.
- Ab September werden die Blätter locker zusammengebunden, mit schwarzer Mulchfolie oder Pappe umhüllt und so für etwa 2-4 Wochen gebleicht.



- Geerntet wird im Spätherbst von Oktober bis Ende November. Die Stiele sollten möglichst frisch verzehrt und nicht gelagert werden, da sie ansonsten schnell faserig werden

Literatur

JACKSCH, T. & KELL, K.: Von Amaranth bis Zuckerwurzel... Raritäten für den Gemüsegarten. Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, Institut für Gartenbau. Unveröffentlichte Zusammenstellung.

Bildnachweis

Fröhler, L., 2021