

Verwöhnen statt einsperren

Wie der Bambus dazu gebracht werden kann, nicht zum Nachbarn zu wuchern.

Bambus (Bambusoideae) ist eine von zwölf Unterfamilien in der Familie der Süßgräser. Mit 47 Arten mit über 1200 Sorten (Wuchshöhen von 30 cm bis über 20 m) bietet der Bambus ein sehr breites Spektrum. Grundsätzlich unterscheiden sich die Pflanzen durch zwei Hauptkriterien: Bambusse, die nur kurze unterirdische Ausläufer (Rhizome) haben (Fargesien), sowie Bambusse, die starke Ausläufer bilden (z. B. Phyllostachys-, Pleioblastus- und Pseudosasa-Sorten). Diese lassen viele Gartenbesitzer oft fast verzweifeln. Denn Bambusse wachsen schnell, wuchern und hauen auch durch solide Sperren irgendwann auf das Nachbarsgrundstück ab. Es gibt aber eine einfache Methode, den Bambus im Griff zu halten: Dort, wo er wachsen soll, wird er mit nährendem Mulch gefördert. Und die überzähligen Sprossen werden geerntet und in der Küche verarbeitet. Sie sind eine Delikatesse.

Sabine Reber

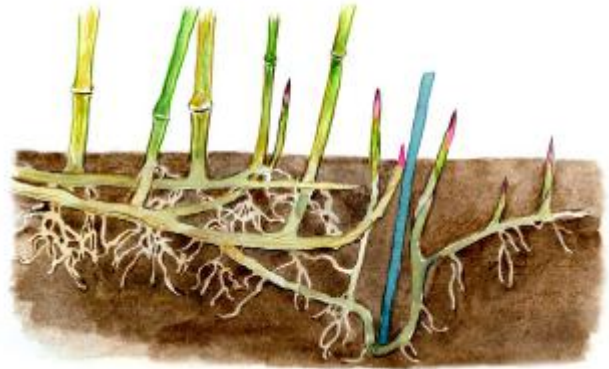


Nahrung und Wasser

Statt den Bambus einzusperren, kann man ihn durch Nahrung und Wasser verwöhnen und dazu verleiten, am vorgesehenen Ort zu bleiben. Dafür wird ein Haufen aus **verrotteten Gartenabfällen** und **Rasenschnitt** um den Bambus herum aufgeschichtet (rund 20 cm hoch). Die Feuchtigkeit wird in diesem Haufen besser gehalten, und der Bambus erhält **genug Nahrung**. Dadurch wird er dort bleiben, wo er verwöhnt wird. Alte Rohre müssen jedoch regelmässig aus dem Horst herausgeschnitten werden, so treiben die neuen Rhizome in der Mitte nach. Auslichten ist eine sehr wichtige Massnahme, damit der Bambus nicht auf das Nachbarsgrundstück abhaut.

Rhizomsperre

Das weitverzweigte Wurzelgeflecht des Bambus, aus dessen **Ausläufern** sich die neuen Sprosslinge bilden, breitet sich oft **unbemerkt** und **unkontrolliert** aus. Besonders beim Phyllostachys wuchern die horizontalen Triebe im weiten Umkreis unter der Erde und sprengen sogar Steinplatten und Beton. Die Ausläufer können durch sogenannte **Rhizomsperren** (z. B. aus Metall) begrenzt werden. Ein Garant sind diese aber nicht, denn oft sucht sich der Bambus einfach unten durch einen Weg.



Als Delikatesse essen

Falls trotz der Nahrungsgabe doch einige Sprossen ausserhalb des für den Bambus-Horst vorgesehenen Platzes wachsen, werden diese regelmässig geerntet, in der Küche verarbeitet und als **Delikatesse** genossen. Etwa die Hälfte der Sprossen stehen lassen, die anderen in den Horsten **bodeneben herausschneiden**, sobald sie 20 bis 30 Zentimeter lang sind (später werden sie hölzig und schmecken nicht mehr zart). Bei den jungen Sprossen wird zuerst der äussere Teil weggezupft, danach werden sie längs aufgeschnitten und wie Fleisch gebraten.

