



Sabine Reber

# Blütenschmaus

Zu den allerfeinsten Delikatessen, die wir im Garten anbauen können, gehören **Artischocken**. Violette und grüne Sorten bieten Abwechslung im Beet und in der Küche.

**K**ein anderes Gemüse entblättert sich delikater als die Artischocke (*Cynara cardunculus* subs. *scolymus*). In Frankreich galt beim Landadel als elegant, wer die fleischigen Blütenhüllblätter der distelartigen Staude ableckte und die zarten Böden der Blütenkörbe mit Vinaigrette verspeiste. Bis heute werden vor allem im Norden Frankreichs Sorten mit grünen Blüten wie die 'Vert de Laon', 'Green Globe' oder 'Imperial Star' angebaut. Letztere gedeiht auch im Kübel auf dem Balkon. In Italien finden wir Artischocken mit lila bis violetten Blütenknospen, zum Beispiel die 'Violetto di Chioggia' aus Venedig. In Rom ist der Carciofo 'Romanesco' beliebt – diesen kennen wir von eingelegten Antipasti und als Pizzabelag. Seine Blüten sind klein und zart. Sie werden als Ganzes mitsamt den Stielen gegessen. Auch im arabischen Raum werden die mehrjährigen Stauden aus der Familie der Korbblütler seit Jahrtausenden als Delikatesse sowie als Verdauungshelfer angepflanzt.

Heute werden die meisten Artischocken in Italien angebaut, gefolgt von Ägypten. Auch nördlich der Alpen sind sie dankbare Gartenpflanzen. Im Winter sollten wir sie mit etwas Laub und Stroh vor der Kälte schützen. Ansonsten sind Artischocken an einem warmen, sonnigen Standort leicht zu ziehen. Es sind mehrjährige Stauden, die jedes Jahr wiederkommen. Jedoch sind sie nicht wahnsinnig langlebig, nach vier oder fünf Jahren lässt ihre Blühkraft nach. Darum empfiehlt es sich, immer mal wieder neue Stauden heranzuziehen. Am einfachsten ist es, junge Pflanzen zu kaufen. Mit etwas Glück bilden diese schon im ersten Sommer Blüten. Die zweite Mög-

lichkeit ist, die Artischocken zu säen. Dann bilden sie im ersten Jahr eine Blattrosette und blühen ab dem zweiten. Am ringsten geht die Vermehrung der Artischocken, wenn man schon welche hat. Von diesen werden zeitig im Frühjahr mit einem scharfen Spaten einzelne Wurzelstücke abgetrennt und neu eingepflanzt. An der Mutterpflanze sollten mindestens drei Triebe verbleiben, damit diese

genug Kraft hat, um weiterzublühen. Aus den abgetrennten Wurzeln wachsen neue Pflanzen heran. Diese tragen im folgenden Jahr ihre ersten Blüten. In milden Gegenden können Sie es auch im Herbst probieren – dann blühen sie mit etwas Glück schon im nächsten Sommer.

Eine einzelne Artischocke füllt mit ihrem ausladenden silbergrauen Laub problemlos einen Quadratmeter oder mehr Fläche aus. Die Blütenstiele werden bis zu zwei Meter hoch. Da dieses Gemüse äusserst dekorativ aussieht, kann es auch bestens in einem Staudenbeet oder im Vordergrund einer gemischten Rabatte seinen Platz finden. Die Frage ist dann nur, ob es einen nicht reut, die prächtigen Blüten zu ernten. Für die Küche müssen sie nämlich abgeschnitten werden, solange sie geschlossen sind. Und dann verpasst man leider das schönste Stadium. Denn aufgeblühte Artischocken

zeigen ein lila bis violett leuchtendes Blütenpolster, das wie ein zartes Fell schimmert. Bienen und Hummeln baden mit Begeisterung darin. Eigentlich ist es fast zu schade, Artischocken zu verspeisen! ✨



**Artischocken als dekorative Augenweide oder Delikatesse in der Küche? Sie haben die Wahl.**

**Sabine Reber** ist Autorin, Gartenberaterin und Bloggerin. Mehr: [www.sabinesgarten.ch](http://www.sabinesgarten.ch), [www.hikesandherbs.ch](http://www.hikesandherbs.ch)