



Sabine Reber

Die süssesten Goldkörner

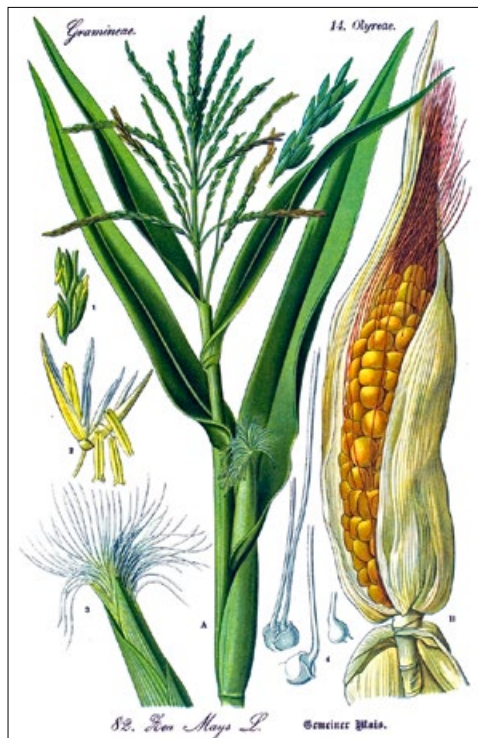
Die Maispflanze stammt aus Mittelamerika, wo sie bei indigenen Völkern eine wichtige Nutzpflanze war. Der **Zuckermais** entstand wohl durch eine Mutation von Futter- oder Speisemais.

Wenn wir von Mais reden, denken die meisten zuerst einmal an die Gentechnologie-debatte und an industriell angebauten Futtermais. Der Gemüse- oder Zuckermais (*Zea mays* convar. *saccharata*) ist darob etwas in Vergessenheit geraten. Zu Unrecht. Denn selber gezogene und frisch geerntete Maiskolben sind etwas vom Leckersten überhaupt. Man muss nur wissen, wie mit ihnen umgehen, und es gibt sowohl beim Anbau als auch bei der Ernte einige Tricks zu beachten.

Bereits die Maya haben vor über dreitausendfünfhundert Jahren Mais angebaut. Und dabei Interessantes über Mischkultur herausgefunden. Die nord- und mittelamerikanischen Urvölker kombinierten den Mais mit Stangenbohnen und Kürbis. Diese Kulturtechnik wird bis heute in der Permakultur unter dem Namen «Die drei Indianerschwestern» angewendet. Der Mais bildet in dieser Gemeinschaft tiefere Wurzeln und wächst zu einer kräftigen Stütze heran. Die Kürbisse wurzeln flacher, und die Bohnenwurzeln verteilen sich über das ganze Beet. Und das üppige Laub der Kürbisse unterdrückt die Beikräuter. So leben die drei Pflanzen in einer Symbiose zusammen; der Boden bleibt viele Jahre fruchtbar. In Kübeln auf dem Balkon können statt Stangenbohnen kompakte Buschbohnen sowie Zucchini statt Kürbisse verwendet werden. Überhaupt lassen sich die Indianerbeete nach Bedarf variieren. Auch Tomaten oder Sonnenblumen sind ideale Begleiter.

Mais wird bereits im März und April in Saatschalen oder Töpfchen ausgesät. Er keimt bei einer Temperatur von zehn bis fünfzehn Grad. Besser geht die Saat auf, wenn die Körner zuerst über Nacht in lauwarmem Wasser eingeweicht werden. Wichtig beim Maissäen: Die Spitze der Körner sollte nach unten zeigen. Bald zeigen sich die zarten Halme, die aussehen wie Grashalme. Achtung, diese niemals knicken!

Die selber gezogenen oder gekauften Maissetzlinge werden ab Mitte Mai ganz sorgfältig ausgepflanzt, wobei der Wurzelballen ein wenig tiefer im Boden liegen darf. Das gibt dem Mais Halt. Zwischen den einzelnen Pflanzen sollte der Abstand fünfundvierzig Zentimeter betragen. Wichtig ist, auf den Schattenwurf zu achten, da der Mais bis zu zwei Meter hoch wird. Am besten wird er am Rand des Gartens oder in einem eigenen Beet angebaut. Was auch zu beachten ist: Junge Maispflanzen können vom Wind beschädigt werden. Sie sollten darum an einem geschützten Standort wachsen.



Mais wächst bis zu zwei Meter in die Höhe.

Für Kleingärten ist die samenfeste, eher kompakt wachsende Bantam-Sorte beliebt. Dieser traditionelle gelbe Gemüsemais lässt sich von Jahr zu Jahr selber weitervermehrten. Gezüchtet wurde der Bantam-Mais zu Beginn des zwanzigsten Jahrhunderts in Philadelphia. Die eher kleinen Kolben schmecken besonders süß. Oftmals wird jedoch irrtümlicherweise Futtermais im Garten angebaut. Dann ist die kulinarische Enttäuschung jeweils gross. Auf dem Balkon kann Mais in grösseren Kübeln ebenfalls gedeihen. Wichtig ist, dass er genug gegossen wird. Eine Maispflanze kann an einem Sommertag gut zwei Liter Wasser verdunsten!

Die Kolben des Bantam- oder eines anderen Zuckermaises werden geerntet, sobald sich etwa drei Wochen nach der Blüte die Bärte braun zu verfärben beginnen. Dann ist die sogenannte Milchreife erreicht. In diesem Zustand schmecken sie auch roh gegessen wunderbar. Bald darauf werden die Körner hart und schrumpelig. Die reifen Kolben sollten möglichst sofort gegessen und nicht gelagert werden. Denn der Zucker wandelt sich rasch in Stärke um. Schon acht Stunden nach der Ernte geht die intensive Süsse verloren. ✨

Sabine Reber ist Schriftstellerin und Gartenpublizistin. Ihre Bücher und Gartenkurse: www.sabinesgarten.ch