Neuseeländer Spinat

Steckbrief

botan. Name:	*Tetragonia tetragonioides*
Aussaat:	Anfang April/Mai
Pflanzung:	besser als Direktsaat
Boden:	lehmiger Sand, sandiger Lehm, Lehm
Wasserbedarf:	
düngen:	Schwachzehrer, Kompost
Fruchtfolge:	unproblematisch
Ernte:	Juli, August, September
geeignet für:	Beet, Hochbeet, Balkonkasten

Kulturgeschichte

Den botanischen Namen *Tetragonia* erhielt der Neuseeländer Spinat wegen seiner kantigen gezähnten Samen. Die Pflanzen gehören zur Familie der Eiskrautgewächse (*Aizoaceae)*, aus der nur wenige Pflanzengattungen als Gemüse genutzt werden. Mit seinen fleischigen, dreieckigen Blättern ist der Neuseeländer Spinat ideal für trockene Böden und heiße Sommer. Seine Triebe liegen auf dem Boden oder richten sich mit den Triebspitzen auf. Eine einzige Pflanze kann am Ende des Sommers einen ganzen Quadratmeter bedecken. Die kleinen gelben Blüten sind unscheinbar.
Die Heimat dieser Pflanze ist Neuseeland, die Küsten Tasmaniens und Süd- und Westaustraliens. Sie wurde 1772 von dem englischen Pflanzensammler Sir Joseph Banks (1743-1820) von seiner Reise mit der Endeavour unter James Cook nach England gebracht und wurde im Botanischen Garten Kew in London erstmals als botanische Kuriosität angepflanzt. In Garten- und Kochbüchern um 1900 wird die Pflanze als Spinat-Ersatz für den Sommer beschrieben.

Wie anbauen?

Die großen hartschaligen Samen keimen langsam. Sie werden 1-2 Tage vor der Aussaat in lauwarmen Wasser eingeweicht, dann Anfang April einzeln in Töpfen ausgelegt und an der Fensterbank bei 18-22°C wie Tomaten vorkultiviert. Es kann 5-20 Tage dauern, bevor der Samen keimt, nicht die Geduld verlieren. Mitte Mai pflanzt man die Jungpflanzen an ihren endgültigen Standort im Abstand von 50 cm ins Beet. Es sollte keine Nachtfröste mehr geben, das schädigt die Pflanzen. Nach einer langsamen Jugendentwicklung bilden die Pflanzen große Büsche und verzweigen sich reichlich. Regelmäßiges Gießen der Jungpflanzen fördert das erste Wachstum. Bevor die Pflanzen richtig ins Wachstum kommen und die Reihen sich schließen, kann der Platz für kurze Zwischenkulturen mit Radieschen, Mairüben oder Salat genutzt werden. Für die laufende Ernte von Blattmasse ist eine Nährstoffversorgung mit Kompost ausreichend.

Sortenvielfalt

Vom Neuseeländer Spinat gibt es bisher keine Sorten. Die Samen bleiben etwa 5 Jahre lang keimfähig.

In der Küche

Ab Ende Juni können die Pflanzen beerntet werden. Den ganzen Sommer über schneidet man junge Blätter und Triebspitzen ab und bereitet sie wie Spinat zu. Die Blätter können auch roh

Salaten zugemischt werden. Das Schneiden der Triebspitzen fördert die Verzweigung. Während der echte Spinat in Blüte geht, wächst der Neuseeländer den ganzen Sommer über. Auch von blühenden Pflanzen kann weiter geerntet werden. Etwa 5 Pflanzen bringen genug Blattmasse für einen Haushalt. Der Geschmack ist ähnlich, aber feiner als Gartenspinat. Die Blätter können blanchiert und eingefroren werden. Sie enthalten wie der Spinat Oxalsäure, ein Teil davon wird durch das Blanchieren gelöst und mit dem Kochwasser weggeschüttet.

Mus vom Neuseeland Spinat

(für 4 Personen)

- 1 kg Blätter und junge Triebe von Neuseeland Spinat
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 10 ml Öl
- 150 g Butter
- 4 EL Sahne
- Salz, Pfeffer

Blätter und Triebe verlesen, gut waschen, abtrocknen, im Topf die Butter schmelzen, die gewürfelte Zwiebel und den Knoblauch andünsten und die Blätter zugeben und unter laufendem Rühren ca. 8-10 min. weiter dünsten. Anschließend mit dem Pürierstab pürieren, Sahne zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Als Gemüse mit Kartoffeln servieren, auch zu Fleisch, Geflügel oder Lachs.