

Stadtbibliothek

Andenbeere synonym Kapstachelbeere

Physalis peruviana



© Hof Jeebel, www.biogartenversand.de

Schwierigkeit: einfach (☀ Symbol)

Verwendung: Früchte zum Direktverzehr, Trocknen, Kompott, Marmelade, etc.

Aussaat: Vorkultur im Haus ab März (Samen benötigen zum Keimen ca. 25°C): Saattiefe ca. 0,5cm.

Auspflanzen der Pflänzchen nach den Spätfrösten (Eisheiligen) Mitte Mai.

Andenbeeren bzw. Kapstachelbeeren brauchen ein sonniges Plätzchen im Garten, entweder im Beet oder im Topf. In einen lockeren Boden pflanzen, der sich gut erwärmt. Etwas Kompost beim Einpflanzen hilft dem Start.

Die Sorte „Schönbrunner Gold“ ist nicht fürs Gewächshaus geeignet, da sie dort übermäßig viel Blattmasse und nur ganz wenige Früchte bildet.

Keimdauer: 7-14 Tage

Pflege: nach ca. 2-3 Wochen der Vorkultur vereinzeln („pikieren“) und in größere Töpfe pflanzen. Regelmäßig gießen, insbesondere wenn es besonders heiß ist oder die Andenbeere bzw. Kapstachelbeere Blüten ansetzt. Eine Stütze ist auf Grund der Größe sinnvoll. Starkzehrer; auf ausreichend Nährstoffe (z.B. durch Gabe von Kompost) achten.

Bestäubung / Verkreuzung: Bei Andenbeeren bzw. Kapstachelbeeren (*Physalis peruviana*) ist sowohl Selbstbestäubung als auch Fremdbestäubung durch Insekten möglich. Dabei kann es zu Kreuzungen unterschiedlicher Sorten kommen.

Nicht auszuschließen ist auch eine Verkreuzung mit der verwandten Lampionblume (*Physalis alkekengi*). Die Lampionblume (*P. alkekengi*) ist eine andere Art aus der gleichen Gattung (*Physalis*), eine reine Zierpflanze und giftig!

Diese Verkreuzung muss unbedingt vermieden werden.

Gewährleistung der Sortenreinheit: Um Verkreuzungen zwischen verschiedenen Sorten von Andenbeeren bzw. Kapstachelbeeren, aber vor allem Verkreuzungen mit anderen Arten der Gattung *Physalis* zu vermeiden, ist folgendes unbedingt zu beachten:

1. Ziehen Sie Andenbeeren / Kapstachelbeeren nur, wenn Sie keine Lampionblume (*Physalis alkekengi*) haben und sich keine solche im Umkreis (z.B. bei Nachbarn) befindet.
2. Wenden Sie die s.g. Teebeutel-Methode zur Gewährleistung der Sortenreinheit an: Stülpen Sie einige Teefilter (aus der Saatgutbibliothek) über ungeöffnete Blütenknospen und binden Sie sie mit einer Schnur zu. Dadurch kann die Blüte nicht von Insekten angefliegen werden, es kommt zur Selbstbestäubung und eine Fremdbestäubung wird verhindert. Markieren Sie die mit dem Teefilter verpackte Blüte mit einem bunten Band oder ähnlichem. Wichtig ist, die Teefilter erst zu entfernen, wenn die Blüte verblüht ist. Bis dahin die Pflanze täglich leicht schütteln, damit der Pollen auf die Narbe fällt.

Ernte: Im ersten Jahr ca. ab September. Reife Andenbeeren sind an ihren hellbraunen eingetrockneten Hüllen (Blätter an der Beere) zu erkennen. Um Schimmel zu vermeiden, reife Früchte zeitnah ernten.

Saatgutgewinnung: Nur die Früchte zur Saatgutgewinnung nutzen, bei deren Blüte die Teebeutel-Methode angewendet wurde! Diese sind an der Markierung (z.B. buntes Band) zu erkennen.

Mit einem Löffel die Samen aus einer reifen Andenbeere herauslöffeln, das Fruchtfleisch entfernen (z.B. mit lauwarmem Wasser) und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Auf ein frisches Küchenkrepp streichen, trocknen lassen. In die ausgeliehene Saatguttüte der Saatgutbibliothek geben, auf der Rückseite mit Bleistift das Erntejahr vermerken und zurück in die Stadtbibliothek bringen.

Haltbarkeit des Saatguts: ca. 2 Jahre

Überwinterung: Andenbeeren überwintern an einem vor Frost geschützten Platz, zurückgeschnitten und im Topf/Kübel. Im nächsten Jahr kann dann direkt die Pflanze eingesetzt werden.

Kapstachelbeersorte / Andenbeerensorte der Saatgutbibliothek Karlsruhe:



Schönbrunner Gold: süß-saure gelbe Früchte, sehr aromatisch.
Sorte aus Wien.