

Amarant (*Amaranthus sp.*)

Allgemeines

Fast 9000 Jahre alt sind die antiken Funde aus Mexiko. Sie beweisen, dass Amarant eine der ältesten Nutzpflanzen der Menschheit ist. Neben Bohnen und Mais war er Hauptnahrungsmittel der Bevölkerung in Südamerika. Amarant galt von je her als „Wunderkorn der Inkas und Azteken“. Man schrieb den kleinen Körner lebensverlängernde Wirkung, fast schon magische Kräfte zu. Es heißt, ein heiliger Vogel habe den Urvölkern die Körner einst als himmlische Gabe gebracht. Amarant galt als Jungbrunnen im Alter, Stärkungsmittel für Schwangere und Kranke und als Wachstumsförderer für Kinder und Jugendliche. Deshalb war Amarant auch Zentrum vieler zeremonieller Handlungen. Er wird als Zierpflanze auch in Gärten angebaut und dort Fuchsschwanz genannt, zu deren Familie er botanisch auch gehört. Er ist kein Getreide oder Süßgras.

Verwendung, Nutzen und Qualitätsanforderungen

Amarant kann als ganzes Korn zu Mehl verarbeitet oder als Blattgemüse gegessen werden. Weitere Möglichkeiten sind die Samen zu rösten und in Müsli, Suppen oder als Süßspeise zu verwenden oder als Grütze kochen. Zum Backen eignet Amarant sich nur begrenzt, da das Mehl nicht quillt. Im Handel gibt es Amarant als ganzes Korn oder in gepuffter Variante zu kaufen. Amarant gilt für Gluten empfindliche Menschen als Ersatz für Getreide. Aus den Samen wird auch ein Pflegeöl für die Haut hergestellt. Der rote Farbstoff wurde früher zum Färben genutzt.

Fruchtfolge

Amarant stellt keine besonderen Ansprüche an die Fruchtfolgestellung und ist geeignet, enge Getreidefruchtfolgen aufzulockern, da er zu einer sonst nicht in Kultur befindlicher Pflanzenfamilie gehört. Für die Folgekulturen besteht keine Durchwuchsgefahr, da er einjährig und nicht winterhart ist.

Bestellung und Saat

Da Amarant sehr frostempfindlich ist, sollte die Saat erst Ende April bis Anfang Mai erfolgen. Standorte, auf denen Staunässe auftreten kann, sind für den Anbau nicht geeignet. Es werden nur 40-60 Körner/m² gesät, was einer Menge von 0,3-0,5 kg/ha entspricht. Da Amarant aber ca. 50.000 Körner pro Pflanze hat, entspricht das trotzdem einem Ertrag von 20-30 dt/ha. Er sollte sehr flach, max. 2 cm und mit nachlaufenden Druckrollen, gesät werden.

Nährstoffversorgung, Düngung

Amarant hat einen niedrigen Nährstoffbedarf. Wenn das Stickstoffangebot zu hoch ist, droht eine Reifeverzögerung und die Lagergefahr steigt. Der Nährstoffbedarf kann mit organischen Düngern, wie Gülle, Mist, Jauche und Biogasgärresten oder durch mineralische Dünger gedeckt werden. Allerdings hatte in Anbauversuchen die Düngung keinen signifikanten Einfluss auf die Bestandsdichte oder das Tausendkorngewicht. Der Rohproteingehalt stieg allerdings signifikant mit der Steigerung von der mittleren zur hohen Aufwandmenge bei jeder Düngungsart an. Ohne Düngung kommt es zum Nährstoffmangel, Minderertrag und geschwächter Ökonomie. Die Düngung ist explizit in der Verordnung zur Neuordnung der guten fachlichen Praxis beim Düngen (Düngeverordnung) geregelt.

Pflege und Pflanzenschutz

In Amarant ist die Verunkrautung ein großes Problem. Daher sollten beim Anbau Flächen mit hohem Unkrautdruck gemieden werden. Es empfiehlt sich 2-3-mal zu hacken. Krankheiten sind in Deutschland bislang keine bekannt.

Ernte

Geerntet wird mit dem Mähdrescher ab September. Erntereif ist Amarant, wenn die Körner beim Schütteln rascheln. Sind die Körner noch glasig, so ist er noch nicht richtig reif. In kühlen Regionen reifen die Körner oftmals nicht ganz aus. Daher sollte Amarant nur in warmen Regionen angebaut werden. Er sollte nicht geerntet werden, wenn es wenige Tage zuvor erst geregnet hat. Ansonsten kommt es bei der Ernte und bei der Trocknung zu Schwierigkeiten durch Fäulnis oder Schimmel. Zur Einlagerung sollte Amarant nur noch eine Restfeuchte von 10% haben. Ist er zu feucht, muss er schonend bei 30-40°C getrocknet werden, damit die Inhaltsstoffe nicht verändert werden und die Keimfähigkeit erhalten bleibt.

Quellen

<http://www.amarant-infos.de/geschichte.html>

<http://www.ltz-bw.de/pb/,Lde/Startseite/Kulturpflanzen/Amarant>

<https://www.gartenjournal.net/amarant-ernten>

<http://orgprints.org/16101/1/pflb09amarant.pdf>

Landwirtschaftlicher Pflanzenbau, BLV Buchverlag, München, ISBN 978-3-8354-0716-9, 2014, ergänzt durch eigene Kenntnisse

Im Text angegebene Informationsquellen aus dem Internet

Amarant

Amaranthe

.....
Amaranthus sp.

Allgemeines

Généralités

Ursprung in Zentral- und Südamerika,

Origine : Amérique centrale et du Sud,

Eine der ältesten Nutzpflanzen, es gibt über 60 Arten

l'une des plus anciennes plantes cultivées,

il existe plus de 60 variétés

Gedeiht auf warmen trockenen Standorten

Pousse dans des milieux chauds et secs

Meist einjährige Pflanze

Plante principalement annuelle

Aussaat im späten Frühjahr, Ernte im Herbst

Semis à la fin du printemps, récolte à l'automne



Verwendung

Utilisation

Körner als glutenfreier Getreideersatz

Les grains remplacent les céréales et ne contiennent pas de gluten

Für Baby- und Kindernahrung

Pour l'alimentation des bébés et des enfants

Herstellung von Brot, Teigwaren, Müsli

Fabrication de pain, pâtes, muesli

Blätter als Gemüse

Feuilles utilisées comme légumes