

## Was wächst in Hydroponik ? 4. Teil

### Physalis peruviana – Noucetta Kehdi – GHE

Ich habe lange gezögert, *Physalis peruviana* auf meine Pflanzenliste zu setzen. Auch wenn diese Kulturwahl für Hydroponik besonders geeignet ist, ist es nicht gerade diejenige mit den besten Wertertrag. Aber sie lässt sich leicht kultivieren und bringt gute Ernteerträge. In den Restaurants sowie beim Verbraucher ist die Nachfrage relativ gross. Ihre therapeutischen Eigenschaften interessieren mehr und mehr die medizinische Forschung und sie wird oft von fernen Ländern importiert, obwohl man sie ohne grossen Aufwand lokal anbauen könnte. Der Ertrag ist in Hydroponikanbau 30 % höher als in Erde und er ermöglicht eine bedeutende Wasserersparnis (+/- 10 bis 20% weniger Wasser als in Erde). Dadurch wird die Ernte aufgewertet und die Investition rentabilisiert.



In diesen Wirtschaftskrisenzeiten gehört *Physalis peruviana* zu diesen Pflanzen, die neue Kulturperspektiven eröffnen und lebensfähige kommerzielle Projekte ermöglichen. Mit *Physalis* können Sie einen kleinen bis mittleren Betrieb aufbauen und innerhalb einiger Monate finanzielle Einnahmen erwirtschaften. Sie können Ihre Ernten auf lokale Märkte sowie in Bioläden und Supermärkte verkaufen oder auch in Restaurants und Hotels anbieten, die damit ihre Gerichte dekorieren oder die Frucht für Sossen oder Desserts verwenden. Ich habe schon *Physalis* in 100 g-Schalen zu 15 Euro gesehen ! Sie können auch eine höhere Rentabilität erzielen, indem Sie die Frucht selbst zu Gelees, Konfitüren oder auch Eis oder Sorbet verarbeiten.

Es gibt mehr als hundert verschiedene *Physalis*arten, wovon die meisten nicht zum Verzehr geeignet sind. Es gibt jedoch einige essbare Arten, wovon *Physalis peruviana* und *Physalis ixocarpa* die bekanntesten sind. *Physalis ixocarpa*, auch Tomatillo genannt (Mexikanische Tomate, die zur Herstellung von „salsa verde“ verwendet wird), lässt sich genauso einfach wie *peruviana* kultivieren; Wir haben sie bereits in unserem Gewächshaus gezüchtet, aber die Nachfrage ist hier in Europa grösser für *peruviana*. Deshalb werde ich mich hier auf Letztere konzentrieren. Man kann aber durchaus beide Arten gleichzeitig kultivieren, wenn man in einer Gegend wohnt, wo eine Nachfrage dafür besteht.

*Physalis peruviana* ist auch bekannt unter den Bezeichnungen Andenbeere oder Kapstachelbeere, oder *Physalis* Alkekenge. Sie stammt aus Südamerika (Kolumbien, Peru, Chile), hat sich aber auch in Südafrika gut etabliert und wächst auch sehr gut in unseren Breitengraden. Sie gehört zu den Nachtschattengewächsen wie auch die Tomate, Aubergine und Paprika. Sie wächst vom Frühling bis Herbst und kann bis 1,50 m hoch werden. Sie wird in etwa wie eine Tomatenpflanze behandelt. Sie bevorzugt einen sonnigen Platz, durchlässigen Boden sowie ausreichende Wassergaben während des Wachstums.



Manche Züchter schneiden die Pflanze im Herbst zurück und können Sie somit über mehrere Jahre behalten. Im Allgemeinen wird sie durch Aussaat vermehrt, lässt sich aber auch gut durch Stecklinge vermehren, was eine schnelle Erneuerung erkrankter oder schwächerer Pflanzen ermöglicht. Obwohl die Pflanze pflegeleicht ist, ist sie jedoch anfällig für Schildläuse oder weisse Fliegen, sowie Mehltau, Rost oder Wurzelfäule. Ab -3°C stirbt die Pflanze ab.



Von der Pflanze wird nur die Frucht gegessen, eine etwa kirschengrosse Beere, die in reifem Zustand die Farbe einer Orange annimmt. Die saftige Frucht wird von einer spitzenähnlichen Hülle geschützt. Der Geschmack ist süss mit einer feinen, eher angenehmen Säure. Sie wird frisch, aber auch in Eis, Konfitüre oder Kuchen verzehrt. In manchen Ländern wird sogar Wein daraus gemacht. Vorsicht ist jedoch bei der unreifen Frucht geboten, denn sie kann giftig sein.

Wie auch die Tomate, handelt es sich um eine Blüh- und Fruchtpflanze. Sie besitzt kleine gelbe Blüten mit 5 kleinen purpurfarbenen Punkten in der Mitte. Jede Pflanze kann bis zu 300 Früchte austragen. Sie werden vorzugsweise mit ihrer Schutzhülle gepflückt und halten sich dann ca 30 bis 45 Tage, besonders wenn sie trocken gelagert werden.

Neben der Verwendung in der Küche bietet *Physalis peruviana* zahlreiche medizinische Eigenschaften, die seit langer Zeit genutzt werden. In Kolumbien werden die Blätter zu einem harntreibenden oder antiasthmatischen Tee



verarbeitet. In Südafrika werden Umschläge gegen Entzündungen aufgelegt und die Zulus pflegen Darmprobleme mit einem Blättertee, besonders bei Kindern.

*Physalis peruviana* gehört zu diesen neuen Entdeckungen, deren therapeutischen Potential neu definiert wird und deren Anbau pharmazeutische Aussichten verspricht ([www.new-crops.uq.edu.au/listing/species\\_pages\\_P/Physalis\\_peruviana.htm](http://www.new-crops.uq.edu.au/listing/species_pages_P/Physalis_peruviana.htm)).

« Auf der Rangliste der Früchte mit dem höchsten Anteil an Anti-Oxydantien, kommt *Physalis* mit einem Indiz von 1770 an erster Stelle, 17mal mehr als Granatapfel. Die Frucht, woraus auch ein Öl gewonnen werden kann, ist reich an essentiellen Fettsäuren, Carotinoiden (ausgezeichnete Quelle für Provitamin A, 3000 UI Carotin in 100 g), Vitamin C, Vitamin E und Phytosterole. Sie enthält ausserdem einige Vitamin B-Komplexe, wenig Proteine (0.3%) aber ein aussergewöhnlich hoher Anteil an Phosphor (55%).

Somit trägt *Physalis peruviana* zur Stärkung des Sehnervs bei und zur Linderung von Halsschmerzen. Sie wird bei Diabetes empfohlen, trägt zur Behandlung von Prostatakrankheiten bei und reinigt das Blut dank ihrer harntreibenden Eigenschaften. Sie wird auch als ein natürliches Beruhigungsmittel aufgrund ihres Gehalts an Flavonoiden verwendet.“ ([www.wikipedia.com](http://www.wikipedia.com))

Heutzutage wird sie bereits aufgrund ihrer abführenden, antirheumatischen, harn- und schweisstreibenden sowie schleimlösenden Eigenschaften genutzt. Die medizinische Forschung interessiert sich inzwischen auch für andere Arten, wie zum Beispiel *Physalis angulata*, die traditionell „mullaca“ in Südamerika genannt wird und die zur Immunstimulierung bei der Krebsbehandlung dienen könnte ([www.rain-tree.com/mullaca.htm](http://www.rain-tree.com/mullaca.htm) sowie <http://nature.jardin.free.fr>). Wir haben mehrere Jahre lang *Physalis* in unserem Versuchsgewächshaus angebaut. Wenn gut geschützt, kann man sie überwintern und wir hatten fast das ganze Jahr ausgezeichnete Früchte zur Verfügung. Wir haben sie in Aeroflos und AquaFarms gepflanzt, sowohl mit unseren mineralischen Düngern (FloraSeries) als auch biologisch (BioSevia). Und wir verzeichneten den gleichen Erfolg: schnelles Wachstum, reichhaltige und bequeme Ernten. Die Früchte schmecken ausgezeichnet. Da die Pflanze kräftig wächst und sich immer neue Triebe bilden, ist es empfehlenswert, die Pflanze eintrieblich zu ziehen und alles zu entfernen, was nach innen wächst. In Hydroponik ziehen wir die Pflanze an zwei Trieben hoch. Wir entfernen die Innentriebe, um eine gute Durchlüftung zu gewährleisten und Insekten- sowie Pilzbefall vorzubeugen. Diese Praktiken fördern das Wachstum, den Ertrag und die Ernte.

Ich habe mich immer gefragt, warum es in Europa keinen verbreiteten *Physalis*-Anbau mehr gibt.

Diese Pflanze wird seit kurzem bei uns wieder eingeführt. Sie wird bereits in Grossbritannien produziert und ergibt eine exzellente Konfitüre, die exportiert wird. Da sie unter den verschiedensten Breitengraden wachsen kann, könnte sie überall Verbreitung finden. Da man bekanntlich in Hydroponik circa 30 % mehr Ertrag mit qualitativ hochwertigen Früchten erwarten kann, denke ich, dass diese Pflanze bei uns nur willkommen sein kann. Wenn Sie also eine neue Tätigkeit oder auch einen zusätzlichen Nebenverdienst suchen und sich auch noch für Hydroponik interessieren, zögern Sie bitte nicht, uns diesbezüglich anzusprechen. Wir werden uns freuen, Sie mit den notwendigen Informationen zu versorgen, um einen dauerhaften Kulturbetrieb aufrechtzuerhalten.



