

Der Mais, unser Gartengetreide

Das Ursprungs- und älteste Anbauggebiet des Maies liegt auf dem Hochland der peruanischen Anden. Heute ist er in der ganzen Welt verbreitet. Vor allem in Nordamerika ist er fast so etwas wie ein Nationalgericht geworden. Bei uns werden vornehmlich die jungen Kolben der Zuckermais-Sorten, in Salzwasser gedämpft, mit einem Klacks Butter und Kräutersalz abgeknabbert. Sie schmecken so köstlich wie die feinsten jungen Erbsen, deren Beete zu dieser Zeit geräumt sind. Eine Vorkultur lohnt sich nicht, da die Saat rasch aufläuft (zumal wenn wir die Körner 12 Stunden in angewärmtes Regenwasser eingeweicht haben) und die Jungpflanzen ziemlich schnell wachsen. Zudem verträgt Mais Störungen durch Verpflanzen nicht gut. Wir legen frühestens Anfang Mai jeweils zwei Korn und entfernen später den schwächeren Sämling. Getreidegras ist ein Windblütler. Um eine gute Befruchtung zu erzielen, säen wir in Blöcken 6-7 Pflanzen je m², oder eine dreizeilige Hecke in den Wind. Um die Ernte zu verlängern, können wir bis Anfang Juni in Staffeln säen.

Mais liebt einen freien Stand. Vor einer Mauer verschießt er seine Kraft, die der Frucht zugute kommen sollte, in die Länge. Frei stehend kann eine Hecke, jährlich den Standort wechselnd, windempfindlichen Kulturen Schutz bieten und das Kleinklima fördern, außerdem klappt die Bestäubung im Wind besser. Durch Anhäufeln der Jungpflanzen wird die Wurzelbildung noch gefördert. Ein starkes, tiefgehendes Wurzelwerk kann den gierigen Zehrer besser versorgen. Von Anfang an muß die Kultur

zügig (aber nicht triebig) wachsen können. Im Laufe seiner Entwicklung schätzt der Mais besonders flüssige Dünger: Brennnesseljauche und solche, die besonders kalihaltig (Holzasche) und phosphorhaltig (Hühnerdung) sind. Mit Stickstoffgaben sollte man zurückhaltend sein. Die von Natur aus stark wachsende Pflanze würde auf Kosten der Fruchtqualität wuchern. Brennnesseljauche und die (präparierte) „Wundertonne“ tun, in angemessenen Verdünnungen, das ihrige. Ackerbautreibende peruanische Indianer, die den Mais kultiviert haben, nutzten natürliche Zusammenhänge für eine harmonische Stickstoffversorgung. Sie bauten Mais in Mischkultur mit Bohnen an. Die Knöllchenbakterien der Leguminose sind eine reiche Stickstoff-Quelle, andererseits können sich die Bohnen an den Maisstangen hochranken. Zuckermais wird geerntet, wenn die an der Kolbenspitze erscheinenden seidigen Fadenbüschel zu trocknen beginnen. Das goldgelbe Korn muß noch voll und saftig sein, so daß beim Eindrücken mit dem Daumen Milch hervortritt. Wir pflücken die Kolben kurz vor der Mahlzeit, denn der Zucker wandelt sich nach dem Pflücken spontan in Stärke um. Bei neuen ‚extra süßen‘ Sorten soll dieser Prozeß langsamer ablaufen. Nach wie vor ist aber ausgesprochenen Feinschmeckern des ungeschmälerten Genusses wegen eine zügige Zubereitung zu empfehlen. Sind alle Früchte geerntet, können wir uns noch über eine ganze Menge Grünzeug freuen. Wir lassen es etwas abtrocknen, häckseln es und haben dann ein vorzügliches Material für den Komposthaufen oder zum Mulchen der im Herbst mit Kompost versorgten Beete.