

## Pflanzenkompass

### Mais, Zuckermais

Im Gegensatz zum Weißen Mais wird Zuckermais am besten in der Milchreife geerntet. Die Maikolben lassen sich, geputzt und blanchiert, sehr gut einfrieren und machen den Kindern auch im Winter Freude als Zuspeise zu Rippchen und Ähnlichem. Anbau und Pflege sind so wie bei Kemater Weißem Mais. (Quelle: Reinsaat)

Anbau: Mitte Mai, Saattiefe maximal 5cm, Saatabstände 40 - 50cm zwischen Reihen und 15cm in der Reihe.

Da Zuckermais eine längere Wachstumsdauer hat, muss für den Anbau zur Saatgutgewinnung speziell in klimatisch ungünstigeren Lagen im Topf vorkultiviert werden. Der Topf sollte mindestens 10cm im Durchmesser haben. Für die Jungpflanzenkultur braucht es keine nährstoffreiche, aber eine humose Erde (z.B. Bio - Ansaaterde).

Sobald die Witterung es zulässt, kann ausgepflanzt werden. Die Pflänzchen haben dann zusätzlich zum ersten Keimblatt mindestens zwei weitere Blätter.

Übrigens eignet sich der Zuckermais auch für das Glashaus oder auch für ein Hochbeet.

#### Saatgut gewinnen

Der Mais ist ein Fremdbefruchter. Daher muss man darauf achten, ob in der direkten Umgebung Riebelmais oder auch Silomais angebaut werden. Die Fahnen an der Spitze der Pflanzen bilden den Pollen, die kleinen Maikolben mit den Bartfäden die Samen.

#### Räumliche Isolierung

Um eine Fremdbefuchtung zu verhindern, kann man räumlich isolieren. Wird im Siedlungsbereich angebaut, dienen Gebäude und Bäume als Barriere zum Silomais am Feld.

#### Handbestäubung

Um ganz sicher eine ungewollte Kreuzung zu verhindern, kann man auch Handbestäubung durchführen. Dazu braucht man ein scharfes Taschenmesser, Malerkrepp, eine Klammermaschine und eine reißfeste Papiertüte (aus Pergament).

Für die Handbestäubung werden die Maispflanzen in zwei Teile geteilt, die Vaterpflanzen und die Mutterpflanzen, von denen man die Fahnen abschneidet. Eigentlich ist es günstig, einen größeren Bestand an Pflanzen zu haben.

Die Kolben der Mutterpflanzen werden kurz vor dem Herausschieben der Bartfäden an der Spitze angeschnitten und zwar so, dass weder der Kolben angeschnitten, noch nicht alle Bartfäden erwischt werden. Davor wird das Blatt, das den Kolben umhüllt, entfernt. Sofort wird der Papiersack über den Kolben gestülpt und mit Klammern so befestigt, dass die angeschnittene Spitze freien Raum hat.

Wenn die Kolben der Vaterpflanzen zu stauben beginnen, werden sie ebenso eingesackt. Die Fahne wird in den Falz des Papierbeutels gelegt und der Beutel gefaltet und mit einer Heftklammer befestigt, damit der Pollen nicht herausfällt. Am nächsten Tag wird am späten Vormittag der Beutel mit den Fahnen kräftig geschüttelt und vorsichtig nach unten abgezogen.

Der Pollen wird in einer Schale gesammelt, seine Farbe ist leuchtend gelb. Er wird durch ein Küchensieb gesiebt und dann mit einem frischen Pinsel auf die nachwachsenden Bartfäden übertragen.

Dann wird der Papiersack wieder über den Kolben gestülpt und dicht mit Klebeband abgeklebt. Er bleibt bis zur Abreife auf dem Kolben.

Geerntet wird der Kolben, wenn die Lieschen eingetrocknet und die Körner nicht mehr mit dem Fingernagel eingedrückt werden können.

Anschließend werden die Lieschen nach hinten gestrichen, je zwei Kolben an den Lieschen zusammengebunden und luftig und trocken aufgehängt.

Im Herbst wird er händisch gerebelt und das Saatgut kühl, trocken, dunkel und vor Schädlingen geschützt aufbewahrt. Ein Teil des sehr professionell gewonnenen Saatgutes sollte in die Samenbibliothek zurückgebracht werden.

