

NUTZPFLANZENDATEI

Pflanzenart:	Zuckermais (<i>Zea mays</i>)
Botanische Familie:	Süßgräser (<i>Poaceae</i>)
Kulturart nach M. Thun:	Fruchtgemüse
Nährstoffbedarf:	Starkzehrer, vor dem Pflanzen den Boden gut mit nährstoffreichem Kompost versorgen, ca. 5 kg / qm und während der Bestockung 3-4 mal mit verdünnter Brennesseljauche gießen, weil der Hauptnährstoffbedarf nach dem Schieben der Fahnen besteht, also wenn die männlichen Blüten sichtbar werden.
Bodenansprüche:	tiefgründige, nährstoffreiche Böden

SORTEN

- **"Tasty Sweet"**: ertragreiche, mittelfrühe Hybride aus der Gruppe der extra-süßen Zuckermaise. Kolben ca. 20 cm lang, zylindrische Form, gleichmäßig besetzt, die einzelnen Körner reifen gleichmäßig. Die Sorte zeichnet sich aus durch einen guten Geschmack, der wegen des verlangsamten Zuckerabbaus auch noch einige Zeit nach einem evtl. verpaßten Erntetermin erhalten bleibt (auch empfohlen durch Herrn P.H., vgl. W 1992 S.18).
- **"Florida Stay Sweet"**: (Hybridsorte) ertragreich und erntesicher, mittelspät, Kolben 22-24 cm lang, schlank zylindrisch, extra süße Gruppe. Die Entwicklung ist 10-14 Tage später als „Tasty Sweet“, somit kann bei den gleichen Aussaattagen eine gestaffelte Ernte durchgeführt werden. Für Kleingärtner reicht allerdings 1 Samentüte = eine Sorte meist aus.

■ **"Aztec"**: sehr früh, ertragreich, gute Kolbenqualität, Körner tief dunkelgelb, widerstandsfähig gegen ungünstige Witterung. Diese Sorte, sowie andere herkömmliche Zuckermaissorten, ist mäßig süß und nach wenigen Tagen sowohl roh als auch gedünstet fad.

Positive Nachbarn: Erbsen, Bohnen, Spinat, Kürbis, Gurken
Negative Nachbarn: Körner oder Silomais, Sellerie, Rote Rüben

Günstige Vorkultur: Senf, Spinat, Phacelia
Günstige Nachkultur: evtl. Senf, Phacelia; im folgenden Jahr können fast alle Gemüsearten nachgebaut werden.

PFLANZDATEN

Saatbad: 1 Std. in *Humofixlösung*
Aussaat in Vorzuchttöpfe (Fensterbank oder Gewächshaus): April
Aussaat ins Freiland: ab Mitte Mai bis Ende Juni.
Saattiefe: 5 cm
Pflanzung: ab Mitte Mai, 25 x 60 cm
vorgezogener, gepflanzter Mais ist dem direkt gesäten meist überlegen.
Saatgutbedarf: 2 kg / 100 qm

SAAT- UND PFLEGETIPS

Da Mais am Anfang relativ langsam wächst, ist der Boden während der Anfangsentwicklung erosionsgefährdet, besonders in etwas geneigten Beeten. Reihen deshalb immer quer zum Hang anlegen. Eine Bodenbedeckung aus Grasschnitt oder eine Einsaat von Spinat kann den Boden schützen.

Die **Temperaturansprüche** von Zuckermais sind etwas höher als die von Futtermais. Die Bodentemperatur sollte mindestens 10 - 12 Grad C betragen, jedenfalls wenn man aussät. Zur Bodenerwärmung kann man bereits vor der Aussaat eine Folie über das Beet legen. Die aufgelaufenen Pflänzchen, auch Setzlinge, wenn sie gut eingewurzelt sind, vertragen auch kühle Nachttemperaturen bis - 3 Grad C. Allerdings stockt das Wachstum bei Kälte, Blätter können gelb werden und verkrüppeln, erholen sich aber bei steigenden Temperaturen wieder.

Bei **stauender Nässe** wächst Mais ebenfalls nicht. Aber auch **Wassermangel** kann zu schlechter Befruchtung und geringem Kornansatz führen. Bei Trockenheit muß deshalb gewässert werden.

Um eine verlängerte Ernte zu erreichen, kann man einen Teil der Pflänzchen vorziehen und einen anderen Teil beim Auspflanzen derselben direkt säen. Je nach Witterung sind dann zuerst die gepflanzten, etwas später die gesäten Maiskolben erntereif.

Die Anzahl der Pflanzen eines Satzes darf nicht zu gering sein, um die Bestäubung zu sichern. Da der Zuckergehalt und somit der Geschmack der Körner durch die bestäubende Pflanze festgelegt wird, darf in der Nähe kein normaler Mais stehen. Der **Abstand** sollte mindestens 300 m betragen. Ebenso der Abstand zwischen extra süßen Sorten und normalen Zuckermaissorten, sofern man mehrere Sorten anbaut.

Mais läßt sich auch als **Windschutz** zu anderen Gemüsearten pflanzen. Eine erfolgreiche Kombination ist: Spagettikürbis in der Mitte des Beetes, flankiert von je 1-2 Reihen Zuckermais. Die Maispflanzen geben dem Kürbis Windschutz und Halt, der Kürbis sorgt dafür, daß der Boden nicht austrocknet.

ERNTETIPS UND LAGERUNG

Zuckermais wird zur Zeit der Milchreife geerntet. Der richtige Zeitpunkt ist gekommen, wenn die Körner goldgelb, voll und saftig sind. Beim Eindrücken mit dem Fingernagel muß noch der weiße Milchsaft heraustreten. Die Narbenfäden sind dann braun bis dunkelbraun verfärbt und abgetrocknet, zu dunkel (schwarz) sollten sie noch nicht sein. Bei manchen Sorten sind die letzten 3-4 Körnerreihen dabei noch weiß. Von Mitte August bis Ende September regelmäßig durchpflücken.

Ertrag: 4-8 Kolben/qm, Kolbengewicht ca. 250 g / je nach Sorten verschieden.

Lagerung: wenige Tage im Kühlschrank; bei höheren Temperaturen entstehen hohe Zuckerverluste

Lagertemperatur	Zuckerverlust nach 1 Tag
27 Grad C	50 %
20 Grad C	26 %
10 Grad C	17 %
1 Grad C	8 %

Die Sorte „Tasty Sweet“ und „Florida Stay Sweet ist auch nach 4-tägiger Lagerung bei Temperaturen zwischen 16 - 18 Grad C noch sehr süß.

Will man **Minimais** ernten (kleine unreife Kölbchen unter 10 cm Länge) zum Einlegen in Essig, kann man schon ab Juli durchpflücken. Dafür braucht man allerdings nicht die teuren extrasüßen Sorten zu nehmen, sondern kann auch herkömmlichen Zuckermais verwenden.

SAMENGEWINNUNG

Die Samengewinnung ist zwar denkbar einfach - man läßt nur einige Kolben ausreifen und die Körner hart werden - ist aber bei den Hybridsorten nicht zu empfehlen, weil die Nachkommen dieser Sorten im Nachbau meist minderwertige Pflanzen abgeben.

Keimfähigkeit: ca. 2 Jahre; TKG: 180-250 g.

SCHÄDLINGE UND KRANKHEITEN

Im Hausgarten gibt es in der Regel wenig Probleme mit Zuckermais. Vereinzelt können auftreten:

Vogelschaden:

Abhilfe: tief säen (mindestens 5 cm).

Maiszünsler (*Pyrausta nubilalis*; (Kleinschmetterling, 25 mm Flügelspannweite, okergelbe Flügel mit gelben Streifen):

Umgeknickte oder abgebrochene Fahnen, unter der Bruchstelle Bohrlöcher, Larven fressen am Stengel, Kolben und Körnern.

Abhilfe: Entfahnen der Maispflanzen, Einsatz der Schlupfwespe *Trichogramma evanescens* oder Spritzen mit *Bazillus thuringiensis*-Präparaten (Raupenspritzmittel).

Maisbeulenbrand (*Ustilago maydis*): Pilzkrankheit, die an allen oberirdischen Pflanzenteilen beulenartige Gebilde hervorruft, darin Brandsporen.

Abhilfe: Entfernung aller kranken Pflanzen, Fruchtwechsel, Stärkung der Pflanzen durch Ackerschachtelhalmbrühe.

VERWENDUNG IN DER KÜCHE / NÄHRWERT

Zuckermais enthält je 100 g eßbaren Anteil:

3 g hochwertiges Eiweiß, 300 mg Kalium, 7 mg Calcium, reichlich Phosphor und Magnesium, Vitamine und Spurenelemente, wobei vor allem der Vitamin A-Gehalt im Vergleich zu anderem Gemüse hoch ist. Der Nährwert eines Zuckermaiskorns entspricht ungefähr dem eines Erbsenkornes.

Zuckermais kann roh (direkt vom Kolben) verzehrt werden, außerdem gekocht, gegrillt, gedünstet. Sehr junge Kölbchen lassen sich in Essig einlegen (Mixed Pickles). Körner und Kolben eignen sich auch zum Einfrieren. Einzelkörner lassen sich wie junge Erbsen verwenden.