

Nutzpflanzendatei

Pflanzenart: Mangold, *Beta vulgaris* var. *cicla*

Botanische Familie: Gänsefußgewächse, *Chenopodiaceae*

Kulturart Blatt- und Stielgemüse

Herkunft und
Verbreitung

Die Wildform des Mangold, *Beta vulgaris*, kommt an den europäischen und kleinasiatischen Meeresküsten vor.

Im Laufe der Jahrtausende entstanden durch Auslese und gezielte Züchtung die heute bekannten Nutzpflanzen aus der Beta-Familie: Die Futter- und Zuckerrüben, Mangold und Rote Rüben. Vorformen von der Roten Rübe und Mangold wurden schon im Altertum von den Babyloniern und Griechen verzehrt. Die Römer übernahmen sie von dort und brachten sie dann über die Alpen nach Germanien mit. Ursprünglich unterschied man kaum zwischen Blatt- und Wurzelgemüse. Sowohl die Rüben als auch die oberirdischen Teile wurden verzehrt. Seit dem 13. Jahrhundert wurde das Gemüse unter dem altdeutschen Namen *Mangolt* immer beliebter. Im 16. Jahrhundert wurde es dann nach und nach vom Spinat verdrängt, nur in einigen Gegenden Deutschlands, u. a. in Franken, blieb man ihm treu. Heute weiß man ihn überall wieder zu schätzen, vielleicht ein Verdienst der Engländer, die begeistert seine Vorzüge ins Licht rückten und ihm auch züchterisch wieder mehr Beachtung schenkten.

Klima und Standort:

Die Pflanze mag warme Sommer und sonnige Beete. Sogar extreme Witterung übersteht sie erstaunlich gut. Sie gedeiht auch im Halbschatten, speichert aber dort besonders viel Nitrat.



Mangold

19

Bodenansprüche:

Mangold gedeiht überall dort, wo für genügend Feuchtigkeit und Nährstoffe gesorgt ist. Trockene und magere Böden sind zu meiden. Ideal sind nährstoff- und humusreiche, tiefgründige Lehmböden.

Nährstoffbedarf:

Mangold gilt zwar als Starkzehrer, benötigt aber keineswegs soviel Düngung, wie oftmals behauptet wird. Wird vor der Pflanzung ca. 2–3 kg Kompost pro qm in den Boden eingearbeitet, genügt das für einen guten Start. Nach jeder Ernte – sofern nur die Herzblätter stehen bleiben – gießt man mit 1:20 verdünnter Brennesseljauche, damit die Pflanze neu durchtreibt.



Sorten:

Stiel- oder Rippenmangold

GLATTER SILBER Dunkelgrünes Blatt mit breiten, weißen Rippen

VULKAN Stiele und Rippen sind feurig rot, auch nach dem Kochen, sehr schmackhaft

RHUBARB CHARD ebenfalls ein roter, farbenprächtiger Mangold, etwas heller als Vulkan,

BRIGHT LIGHTS Mischung aus verschiedenfarbigen Mangoldpflanzen, weiß, orange, gelb und rot; sehr fein im Geschmack und im Garten äußerst dekorativ.

LUKULLUS kann sowohl als Stielmangold als auch als Schnitt- oder Blattmangold verwendet werden, äußerst robust und pflegeleicht, fein im Geschmack.

Schnitt- oder Blattmangold

GRÜNER SCHNITT grünblättriger anspruchsloser Schnittmangold



