

## Basella rubra – Malabarspinat mit purpurroten Trieben



Malabarspinat stammt aus den Tropen. Er ist dort eine ausdauernde Pflanze. Bei uns fällt er im späten Herbst der Kälte zum Opfer. Dieser Spinat ist eine Kletterpflanze und im Gegensatz zum Spinat, den wir alle kennen, liebt er Temperaturen über 25°C. Mit guter Düngung und genug Wasser liefert er eine Menge fleischiger, knackiger, leicht herzförmiger Blätter, die bei uns vor allem roh in den Salat wandern. Für andere kulinarische Anwendungen möchte ich auf das Buch «Spezial Spriessbürgen» von Eveline Dudda verweisen. Es ist ein Handbuch für den Anbau fremder Gemüse- und Salatarten. Eine heisse, unbezahlte, Empfehlung für dieses Buch an dieser Stelle.

2023 haben wir den Malabarspinat in unserem Garten an einer eher windstillen, sehr heissen Ecke zum zweiten Mal angebaut. Wir lieben ihn nicht nur wegen der Blätter, sondern auch seiner dekorativen Eigenschaften wegen.

**Familie:** Basellaceae - Schlingmoldengewächse

**Wuchs:** kletternd

**Höhe:** kann 2-3m hoch werden. Mit Schnittmassnahmen kann der Wuchs gesteuert werden.

**Blüte:** rosa. Kurztagspflanze, d.h. Blüte beginnt erst, wenn die Tage kürzer sind als die Nächte

**Standort:** sonnig bis halbschattig, günstig sind durchlässige, fruchtbare Böden, eher auf der sauren Seite.

**Langlebigkeit:** einjährig

**Verwendung:** Blätter und Triebspitzen frisch, gekocht (mit Einschränkung!), aber auch gedörrt. Der stark färbende, geschmacksneutrale Saft der Früchte eignet sich als Lebensmittelfarbe.

**Aussaat:** Ab zirka Mitte April sät man drinnen 1 bis 2cm tief in Töpfchen mit normaler Aussaaterde. Malabarspinat braucht es zur Keimung warm. Die Saat sollte nie austrocknen. Die Setzlinge werden erst ausgepflanzt, wenn garantiert keine Nachtfröste mehr zu erwarten sind.