



FRISCH GEPFLÜCKT!

FEIGEN AUS DEM GARTEN

Hmmm ... dieser Duft! Das schwere, süße Aroma reifer Feigen versetzt uns augenblicklich zurück in den Urlaub – auf griechische Inseln, in mediterrane Gärten, in fabelhafte Sommertage. Sie wollten schon immer einen eigenen Feigenbaum im Garten oder auf der Terrasse?





Am richtigen Standort und mit guter Sortenwahl muss der eigene Feigenbaum kein Traum bleiben, sondern kann auch hierzulande köstliche Früchte bringen. Wer sie reif direkt vom Baum isst, bekommt eine Ahnung davon, wie das Paradies duften und schmecken könnte. Es zahlt sich also aus, den eigenen Feigenbaum zu pflanzen.

Der Feigenbaum (*Ficus carica*) ist eine der ältesten Kulturpflanzen der Welt, Nachweise reichen bis in die Jungsteinzeit. Bereits vor 5.000 Jahren kultivierten die Assyrer Feigenbäume, etwa 700 v. Chr. gelangte

die Pflanze nach Griechenland und später auch nach Italien. Das Feigenblatt wurde, weil Adam und Eva bei der Vertreibung aus dem Paradies ihre Blöße damit bedeckten, zum bekanntesten Blatt der Menschheitsgeschichte und hat den Feigenbaum zum Symbol für Erotik und Sexualität gemacht.

Dass wir heute Feigenfrüchte im Garten oder auf dem Balkon ernten können, verdanken wir der Kunst der Züchter. Wer von einer Reise einen wilden Feigenbaum mitbringt, hat keine Sicherheit für Früchte. Denn die Wildform der Feigen bildet ohne Bestäubung durch die

winzige Feigengallwespe keine Früchte aus. Unsere heutigen Kultursorten („Hausfeigen“) sind dagegen jungfernfrüchtig („parthenokarp“) und tragen ganz ohne Bestäubung Früchte.

Die Kultur im Garten

In der langen Kulturgeschichte der Hausfeigen sind zahlreiche Sorten entstanden, die im Winter gut frosttolerant sind, z.B. ‚Brown Turkey‘ (goldbraune Schale und rotes Fruchtfleisch), ‚Dalmatie‘ (grüne Schale und rotes Fruchtfleisch),



Beim Tempel Wat Mahathat im thailändischen Ayutthaya ist dieser in einem alten Feigenbaum verwachsene Buddhakopf ein beliebtes Fotomotiv.



Wussten Sie, dass...

... die Feige im keltischen Baumkreis ihren Platz vom 14. bis 23. Juni und vom 12. bis 21. Dezember hat? Das Baumkreis-Horoskop beschreibt im Zeichen des Feigenbaums Geborene als nach Freiheit und Unabhängigkeit strebend, impulsiv und lebenslustig, aber auch als verlässlich und ausdauernd.

... die Feige zur Familie der Maulbeergewächse gehört? Einige ihrer Verwandten kennt man als Zimmerpflanzen, etwa den Gummibaum (*Ficus elastica*) und die Birkenfeige (*Ficus benjamina*). Alle Feigenarten führen einen milchigen Saft in Trieben und Blättern.

'Longe d'Aout' (rötlich-gelbe Schale und rotes Fruchtfleisch) und 'Pastilliere' (blauviolette Schale und rotes Fruchtfleisch). Sie alle sind eher schwachwüchsig und daher auch sehr gut für die Topfkultur geeignet.

Ein windgeschützter, möglichst warmer Platz in einem Innenhof, an der Hauswand oder einer Mauer im Garten ist ratsam. Die Temperatur stellt den begrenzenden Faktor dar, ob sich ein Feigenbaum am Standort über die Jahre groß und reichtragend entwickelt. In strengen Wintern können die Triebe zurückfrieren, dank guter Regenerationsfähigkeit baut sich der Strauch aber wieder auf.

Gepflanzt wird im Frühjahr oder Sommer an einem sonnigen, warmen Platz, geschützt vor kaltem Wind und 3 bis 4 cm tiefer, als der Baum im Topf stand. Dadurch können, wenn in einem extremen Winter



Diese Feigen brauchen noch Zeit. Sie sind erst reif, wenn die Schale sortentypisch ausfärbt und die Stiele weich werden.

das Holz zurücktrocknet, die „schlafenden Augen“ am Wurzelhals wieder austreiben und der Baum überlebt. Der Feigenbaum hat geringe

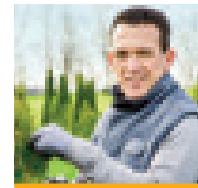


Überreife Feigen muss man sofort essen oder verarbeiten, sie können nicht gelagert werden.

Ansprüche an den Boden, verträgt aber keine Staunässe. Deshalb muss man verdichtete Böden lockern und Schotter als Drainage (Wasserabzug) einbauen. Die ersten Früchte gibt es oft schon im ersten Jahr, aber erst ab dem dritten Standjahr beginnt die gute Ertragsphase; davor braucht der Baum seine Kraft vor allem zum Wachsen.

Gut über den Winter bringen

Junge Bäume sind anfälliger für Kälteschäden, erst ab etwa drei Jahren haben sie ihre volle Winterhärte erreicht. Als Winterschutz zwischen November und März eignet sich Überwinterungsvlies oder schützendes Laub. Man stellt dazu



Gärtner Tipp

Thomas Nentwich
*Baumschule Nentwich in Weißenkirchen
a.d. Perschling, Niederösterreich*

Ausgepflanzte Feigen sollten Sie möglichst wenig schneiden, nur im Frühjahr bei Bedarf auslichten. Feigen im Topf schneidet man im Herbst zurück, das erleichtert die Überwinterung. Pflanzen, die einfach zu groß geworden sind, kann man im Frühling radikal zurücksetzen, sie tragen dann aber erst im zweiten darauffolgenden Jahr wieder Früchte.



Wer Feigen reif direkt vom Baum isst ahnt, wie das Paradies duften und schmecken könnte.

Maschendrahtgitter kreisförmig um die Pflanze auf und füllt den Zwischenraum mit Laub auf. Kleinere Pflanzen sind damit rundum geschützt. Triebe von größeren Feigenbäumen, die oben herauschauen und ev. Frostschäden erleiden, schneidet man im Frühjahr bis ins gesunde Holz zurück.

Wächst die Feige groß und baumförmig mit einem Stamm, wird dieser mit Vlies umwickelt und der Wurzelbereich am Boden mit einer Laubschicht, Fichtenreisig und Strohmatte abgedeckt. Die flachen Wurzeln der Feige bleiben auf diese Weise gut geschützt. An frostfreien Tagen muss der Feigenbaum mit etwas Wasser versorgt werden, denn aus dem gefrorenen Boden kann er kein Wasser aufnehmen und

vertrocknet. Oft entsteht dann der Eindruck, die Pflanze wäre erfroren. Feigen im Topf übersiedeln je nach Witterung ab Oktober/November, aber möglichst spät, in ein ungeheiztes, frostsicheres und trockenes Winterquartier mit 2 bis 10 °C. Da der Feigenbaum im Spätherbst seine Blätter abwirft, kann der Winterplatz auch dunkel sein, z. B. ein Keller oder Schuppen. Während der Überwinterung gießt man die Feigen nur sehr wenig, der Wurzelballen sollte aber nie ganz austrocknen.

Ab Mitte März, wenn es keine extremen Fröste mehr gibt, stellt man die Pflanze wieder ins Freie. Sollten im belaubten Zustand noch Spätfroste angekündigt werden, kommt der Feigenbaum kurzfristig für die Nacht wieder in den Keller.



REZEPTE

Gebratene Feigen im Speckmantel

Zutaten: 1 Baguette, 8 reife Feigen, 16 Scheiben Speck nach Wahl, 250 g Ziegenfrischkäse;
Für die Marinade: Balsamico-Essig, Olivenöl, Meersalz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung: Die Feigen halbieren, je mit einer Scheibe Speck umwickeln und in einer Pfanne anbraten. Für die Marinade Olivenöl, Balsamico-Essig, Zucker, Salz und Pfeffer vermischen. Den Ziegenfrischkäse in die Mitte eines großen Tellers setzen, die Feigen rundherum platzieren und alles mit Marinade beträufeln. Mit geschnittenem Baguette servieren.

Apfel-Feigen-Marmelade

Zutaten: ½ kg säuerliche Äpfel, 25 dag frische Feigen, 75 dag Gelierzucker, 1 TL Zimt, Saft von 2 Bio-Zitronen

Zubereitung: Äpfel schälen und in dünne Scheiben, Feigen in Streifen schneiden. Äpfel, Feigen und Gelierzucker vermischen, abdecken und über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag mit Zimt und Zitronensaft vermengen, aufkochen und vier Minuten sprudelnd kochen lassen. Noch heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

