

Endivie (Cichorium endivia)

Die Endivie ist ein hervorragender Salat für den Spätsommer und Herbst. Der zartbittere Geschmack der Blätter weist darauf hin, dass Endivie mit Chicorée und Radicchio verwandt ist



Hinweis:

Besonders robust sind die Sorten mit glatten Blatträndern. Bei älteren Blattsorten wie dem bekannten 'Escariol' bindet man die trockenen Blätter zehn Tage vor der Ernte mit einem Gummiband zusammen, damit die inneren Blätter gebleicht werden. Schnecken verschmähen die Endivie nicht, sind aber in den Sommermonaten selten eine Gefahr

Abstand innerhalb der Reihe:

30 cm

Abstand zwischen den Reihen:

30 cm

Anzucht:

Problemlos ist die Aussaat zwischen Mitte Juni und Mitte Juli. Am günstigsten ist die erste Julihälfte, weil dann keine Schossgefahr mehr besteht. Die Anzucht kann zunächst auf einem Extrabeet erfolgen. Man darf die Jungpflanzen aber nicht zu spät umsetzen, weil die Pfahlwurzeln das Verpflanzen schlecht vertragen. Der Frühanbau ist nur im warmen Gewächshaus empfehlenswert, denn kühle Temperaturen in der Anzucht lassen die Pflanzen zu schnell schossen

Düngen:

Eine gute Humusversorgung mit Komposterde und zusätzliches Mulchen reicht bei guten Böden aus. Die Endivie neigt bei zu reichlicher Stickstoffzufuhr zur Nitratanreicherung

Ernte:

Der früheste Endiviensalat ist im August erntereif. Aber seine Vorzüge spielt er erst bei späteren Ernten aus. Da die Endivie leichte Minusgrade verträgt, kann sie problemlos bis November geerntet werden

Gießen:

Die Aussaat mitten im Sommer erfordert vor allem in der Anfangsphase sorgfältiges Wässern

Sorten:

Neben den Frisée-Typen mit den typischen, krausen Blättern gibt es noch solche mit weitgehend glatten Blatträndern (Escariol-Typ); im Geschmack sind beide ähnlich