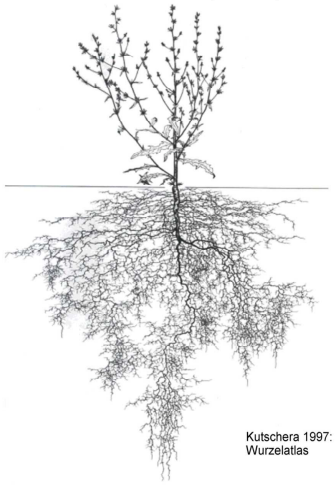
Formenmannigfaltigkeit und Nutzungsvielfalt von *Cichorium intybus* L.

Thomas Gladis

Der Vortrag basiert auf einer in den Jahren 2004 und 2005 im Fachgebiet Agrarbiodiversität der Universität Kassel in Witzenhausen angefertigten Projektarbeit von Katja Huber über die Formenmannigfaltigkeit von *Cichorium intybus* L. und *Cichorium endivia* L. Betreuer waren Prof. Dr. Karl Hammer, Dr. Thomas Gladis und Dipl.-ing. agr. Marina Hethke.
Gegenüber dem Vortrag in Rinteln wird hier nur der Teil über *Cichorium intybus* geboten.

Die Gattung *Cichorium* - Wegwarte aus der Familie Asteraceae/Compositae (Korbblütengewächse) enthält 8 Arten, von denen nur *C. intybus* (Zichorie) und *C. endivia* (Endivie) kultiviert werden.

Die folgende Tabelle bietet einen Vergleich der Wildsippe und der Kulturpflanzen von *C. intybus*:



Kutschera 1997: Wurzelatlas

Wildsippe	Kulturpflanzen
Verbreitung im Mittelmeergebiet; im nördlichen Mitteleuropa Archäophyt	**Anbau** in gemäßigten Zonen Eurasiens, jetzt auch anderer Kontinente
Standort sonnige, trockene Ruderalstellen	humose, tiefgründige, mittelschwere und mittelfeuchte Böden
Biologie ein- bis mehrjährig	ein- bis zweijährig
20 cm bis 1 m hoch	bis über 2 m hoch
untere Blätter schrotsägeförmig-fiederspaltig bis fiederteilig, behaart	untere Blätter meist weniger tief gespalten, größer, z.T. dünner, meist behaart
Verwendung Wildgemüse, Futter-, Heil- und Zauberpflanze	Gemüse, Futter, Heilpflanze, für Zichorien-Kaffee und -Tee

Verschiedene Nutzungsinteressen haben zur Herausbildung morphologisch unterscheidbarer Kultursippen geführt. Die informale taxonomische Gliederung ist ebenso unbefriedigend wie die nachfolgend wiedergegebene formale: Neben der meditarran bis nach Südwest-Asien verbreiteten Wildsippe var. *glabratus* (C. Presl) Wagenitz et Bedarff werden heute alle mitteleuropäischen Kultur- und Wildpflanzen der ssp. *intybus* zugeordnet. Die ihrer Blätter wegen kultivierten Salat- und Gemüsepflanzen werden nach HEGI (1929) 997 in eine Varietät gepreßt und können, will man größere Veränderungen des Konspekts vermeiden, nur auf der Ebene der Form differenziert werden (vgl. JEFFREY 2001).
Für die Neubeschreibung geeignetes Herbarmaterial scheint nicht verfügbar zu sein, da nutzungsreife Stadien von *Cichorium* auch im Kulturpflanzen-Herbar in Gatersleben nicht hinterlegt worden sind. Die entsprechenden Belege müssen erst angefertigt werden.

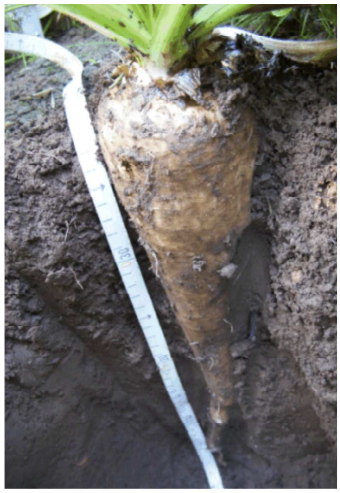
formale Gliederung	informale Gliederung	Volksname
var. *intybus*	-	Wegwarte, Kapuzinerbart
var. *sativum* Lam. et. DC.	Sativum group	Wurzelzichorie
var. *foliosum* Hegi	-	Kapuzinerbart, "Riesen-Löwenzahn"
var. *foliosum* Hegi	Foliosum group	Chicorée
var. *foliosum* Hegi	Salad group	Radicchio
var. *foliosum* Hegi	Sugar loaf group	Zuckerhut, Fleischkraut
var. *foliosum* Hegi p.p. min.	-	Puntarella

Wegwarte - *C intybus* L. var. *intybus*

Die fleischige, milchsaftführende Rübe der Wegwarte diente schon Griechen und Römern als Heilpflanze und Gemüse. Sie enthält neben den auch in (Wild-)Salat-Arten (*Lactuca* spp.) vorkommenden Bitterstoffen Lactucin und Lactucopikrin Inytybin sowie 11-15% Inulin.

Abb.: 'Cicoria Barba di Cappuccino', "Barbe du capucin" (Kapuzinerbart), als Gemüse genutzt. Heute wird diese Bezeichnung meist für blattreiche Primitivformen und für ohne Sandabdeckung getriebenen Cichorée verwendet (vgl. var. *foliosum*). Der Kapuzinerbart kommt als lokales Gemüse z.B. in Italien, Spanien und Argentinien auf den Tisch. Im Unterschied zu Chicorée haben die Pflanzen dünnere, teils verholzende Wurzeln, schmale, unregelmäßig gezähnte Rosettenblätter und sie bilden weder lockere noch feste Köpfe.

Wurzel- und Kaffeezichorie - *C. intybus* L. var. *sativum* Lam. et DC.
Als Viehfutter gebräuchlich sind Blätter und Wurzeln frisch, getrocknet und gedämpft. Vermutlich wurden die Wurzeln schon um 1600 in Oberitalien als Kaffee-Ersatz genutzt. Der Anbau erlebte seine Blüte im 18. und 19. Jhd. Hauptanbaugebiete in Deutschland sind die Regionen um Berlin, Braunschweig und Magdeburg. Zur Herstellung von Kaffee-Surrogat wird die Rübe **geschabt**, in Stücke geschnitten, getrocknet, geröstet und gemahlen. Beim Rösten entsteht aus dem Inhaltsstoff Inulin das für das kaffeeähnliche Aroma verantwortliche Oxymethylfurfurol. Aus geraspelten und getrockneten Wurzeln wurde auch Tee bereitet.
Die Abbildung rechts zeigt eine nutzungsreife Wurzel nach sechsmonatiger Kultur.



'Magdeburger Riesen'

'Endivie de Witloof'

Chicorée - *C. intybus* L. var. *foliosum* Hegi
Um 1870 sollen belgische Bauern beim Einschlag der ungewöhnlich reichen Ernte in Gewächshäuser herausgefunden haben, daß lange im Dunkeln gelagerte Wurzelzichorien delikate Blätter bzw. Blattknospen treiben. Aus der Wurzelzichorien-Sorte 'Magdeburger Riesen' entstand bald die erste Chicorée-Sorte 'Witloof', bei der das vorrangige Selektionsziel nicht mehr in einer wuchtigen, ergiebigen Wurzelrübe bestand. Die blaß gelben Sorten werden erst in jüngerer Zeit von rotlaubigen - oder noch seltener panaschierten - Sorten abgelöst. Heute sind häufig Hybridsorten im Handel. An transgenen Formen wird gearbeitet.
Eine etwas andere Version der Entdeckung des Chicorée erzählt Christian Stevens in der Brüsseler Rue Lekaerts. Er ist Besitzer des dort in einem alten Bauernhaus aus dem Jahr 1891 untergebrachten Chicorée-Museums:
Ein gewisser Jan Lammers aus Evere soll im Jahre 1830 Zichorienwurzeln im Keller des Botanique unter einem Haufen Erde versteckt haben, um die guten Stücke vor den Augen der Steuerbeamten zu verbergen. Als er dann die Wurzeln ausgraben wollte, fand er ein weißblättriges Gemüse vor - und das schmeckte nicht nur ihm! "Der Chicorée war Dank einer geglückten Steuerhinterziehung geboren und fand denn auch alsbald den Weg auf die Felder der Gemeinde Evere, die Hauptstadt des Chicorée", sagt Christian Stevens: "Von hier bis zum Botanique sind es nur fünf Kilometer, man hat früher nur eine Stunde dorthin gebraucht, und so gab es auf dem Frühmarkt am Botanique stets frisches Gemüse."
Der Museumsraum ist gleichzeitig Spezialitätenrestaurant. Zu empfehlen ist das in Belgien sehr beliebte "chicon au gratin". Eingerollt in Schinken und mit Käse überbacken, schmeckt der Chicorée vorzüglich.

Panaschierter Chicorée: getrieben und zu Salat verarbeitet

Rosetten- oder Kopfzichorie - *C. intybus* L. var. *foliosum* Hegi

Radicchio ist eine lokale Erfolgsgeschichte. Ausgehend von der italienischen Provinz Venetien, wird er heute in ganz Europa und überall dort angeboten, wo echte italienische Resaurants betrieben werden.
Die Blattspreiten sind durch Anthocyan-Färbung dunkel- bis weinrot, selten grünlichgelb gefärbt, gelegentlich auch nur rot gepunktet oder panaschiert. Die weißen, fleischigen Blattrippen heben sich deutlich von ihnen ab. "Primitivere" Sippen bilden schmackhafte Blattrosetten, höher domestizierte hingegen lockere Köpfe mit knackigen Blättern. Der Geschmack ist herb.
Radicchio ist ein typisches Wintergemüse und wird in der vitaminarmen Zeit aus Italien importiert, meist von Oktober bis Mai. Vor allem in gemischten Salaten kommt diese farbenfrohe Komponente gut zur Geltung.

Fleischkraut - *C. intybus* L. var. *foliosum* Hegi

Herbstzichorien werden auch "Fleischkraut" oder nach der Wuchsform einiger Sorten "Zuckerhut" genannt. Der Ursprung dieser Gemüsespezialität liegt vermutlich in Südfrankreich, der Schweiz oder wiederum Italien. Lokale Bedeutung hat es heute vor allem in der Schweiz, in Österreich und in Norditalien. Auch in deutschen Kleingärten kann man es finden und ab Ende September, wenn die Ernte beginnt, auch auf den Märkten.
Die spitz zulaufenden, gelbgrünen Köpfe sind bis zu 40 cm hoch und ziemlich fest. Sie erreichen ein Gewicht von bis zu 2 kg. Fleischkraut hat einen angenehmen, leicht bitteren Geschmack. Die Pflanzen vertragen leichte Fröste und können zum Ausgang der Gartensaison den Speisezettel über einen langen Zeitraum bereichern.

Blattzichorie -
***C. intybus* L. var. *foliosum* Hegi**

Die Catalogna-Blattzichorien, auch als "Riesen-Löwenzahn" gehandelt, stammen vermutlich aus Italien. Lokale Anbaubedeutung haben sie auch in anderen Ländern des Mittelmeergebietes. Die großen, saftig dunkelgrünen Rosetten bilden bis zu 60 cm lange, löwenzahnähnliche Blätter aus, die - eine Ausnahme bei dieser Art - fast unbehaart sind. Der Strunk ist kurz und hält die dichten Blattbüschel zusammen.
Die Pflanzen enthalten mehr Bitterstoffe als die vorgenannten Gemüse, viele Vitamine und Minerale. Leider sind sie nicht winterhart, dafür aber sehr widerstandsfähig gegen Krankheiten. Die Kulturdauer ist kurz: Schon nach drei Monaten kann geerntet werden! In den Handel kommt dieser Blattsalat frühestens ab Juni und ist dann bis in den Spätherbst hinein zu haben.

Puntarella -
***C. intybus* L. var. *foliosum* Hegi p.p.min**

Bisher von der Wissenschaft übersehen und daher neu zu beschreiben, ist die folgende Sippe mit kombinierter Blatt- und Sproßnutzung: Puntarella - eine italienische Spezialität mit wohl zwei eigenständigen Selektionsrichtungen. Zum einen sind es eher zarte Pflanzen, deren Rosettenblätter sehr zahlreich sind. Die Blätter haben bis auf einen schmalen Rippensaum reduzierte Spreiten. Diese Sippe gehört mithin vermutlich zur var. *foliosum* oder stellt eine spezielle Nutzungsform (verzogene Jungpflanzen?) der folgenden dar (s. Abb. rechts und "Kapuzinerbart").

Bei der anderen handelt es sich um ausgesprochen kräftige Pflanzen, deren Sproßbasis knollig ausgebildet und deren Blattrippen basal ebenfalls fleischig verdickt sind. Die Spreiten sind wie bei der vorgenannten auf einen schmalen Saum reduziert und im apikalen Bereich des Sprosses stark verkürzt. Es scheint auch Sorten mit in der Nutzungsreife stark verzweigten Sproßachsen zu geben, die wohl das Hauptnutzungsorgan darstellen. Eine detaillierte Beschreibung ist erst nach erfolgreicher Kultur möglich, da anhand der auf den Märkten in der Umgabung von Rom regelmäßig anzutreffenden Handelsware keine Entscheidung getroffen werden kann.

Ist dieser "Kapuzinerbart" vielleicht eher eine Puntarelle ?!

Bedanken möchte ich mich an dieser Stelle für Bilder, Hinweise und tatkräftige Unterstützung bei Gabriele Blümlein, Helga Brichet, Andreas Emmerling-Skala, Heike Ernst, Lothar Frese, Marina Hethke, Katja Huber, dem Internet, dem IPK Gatersleben, Eveline Renell, Gitta Terpe und natürlich dem VEN.

Die Literaturangaben mussten aus Platzgründen nach S. 11 dieses Heftes verschoben werden.

Dr. Thomas Gladis
Silbergrasweg 50
12439 Berlin