

Chicorée

Chicorée gehören zur Varietät *Cichorium intybus* var. *foliosum* der Art Gemeine Wegwarte (*Cichorium intybus*). Sie gehören zur Familie der Korbblütler (Asteraceae). Chicorée bildet eine Rübe (15 cm lang, 3 bis 5 cm dick) und eine dem Boden aufliegende Blattrosette.

Inhaltsverzeichnis

Geschichte

Alte Methode der Chicorée-Treiberei

Moderne Methode der Chicorée-Produktion

Verwendung

Inhaltsstoffe

Französische Bezeichnungen von Chicorée und Endivie

Literatur

Weblinks

Einzelnachweise

Chicorée



Chicorée (*Cichorium intybus* var. *foliosum*)

Systematik

<i>Ordnung:</i>	<u>Asternartige</u> (Asterales)
<i>Familie:</i>	<u>Korbblütler</u> (Asteraceae)
<i>Unterfamilie:</i>	<u>Cichorioideae</u>
<i>Gattung:</i>	<u>Wegwarten</u> (<i>Cichorium</i>)
<i>Art:</i>	<u>Gemeine Wegwarte</u> (<i>Cichorium intybus</i>)
<i>Varietät:</i>	Chicorée

Wissenschaftlicher Name

Cichorium intybus var. *foliosum*
HEG1

Geschichte

Die genaue Entstehungsgeschichte des Chicorée ist ungeklärt.

- 1846 zog der Chefgartenbauer am Botanischen Garten in Brüssel, Bresier, möglicherweise die ersten Chicorées. Nachdem er die Wurzeln des *Cichorium intybus* im Freiland hatte wachsen lassen, verhüllte er sie lichtdicht zum Sprossen. Dabei entwickelten sie nur ein Minimum der unerwünschten Bitterstoffe und blieben im Nebeneffekt bleich.
- Zum einen wird erzählt, dass belgische Bauern 1870 ihre Zichorienwurzeln aufgrund ungewöhnlich hoher Ernteerträge im Gewächshaus einlagerten und während des Winters die kräftigen Triebe entdeckten.
- Zum anderen wird ein Bezug zur Gründung des Königreiches Belgien im Jahr 1830 erwähnt: Um die zur Verwendung als Ersatzkaffee gezüchteten Zichorienwurzeln in den revolutionären Zeiten nicht zu verlieren, versteckten Bauern in Brabant diese Wurzeln durch das Abdecken mit Erde. Beim Ausgraben wurden dann die knackigen weißen Blätter entdeckt („weißes Laub“ – niederländisch *wit loof*, daraus *witlof*, die niederländische Bezeichnung).^[1]

Um bei Chicorée den Ertrag zu steigern, werden meistens CMS-Sorten (F1-Hybride) angebaut.^[2]

Alte Methode der Chicorée-Treiberei

Die Wurzeln werden im Herbst wie Karotten in Treibhäusern in Sand eingemietet und abgedeckt. Aus den Achseln der vorher gekürzten Blätter und aus der Terminalknospe treiben während des Winters 15 bis 20 Zentimeter lange und bis 5 Zentimeter dicke zugespitzte feste Knospen aus. Diese sind infolge der Abdeckung bleich und zart. Dieses Verfahren kommt jedoch nur noch für den Hausgebrauch in Betracht.

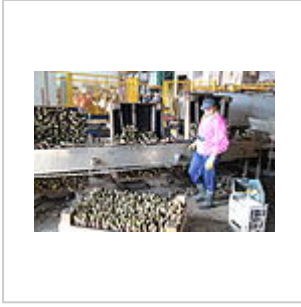
Moderne Methode der Chicorée-Produktion



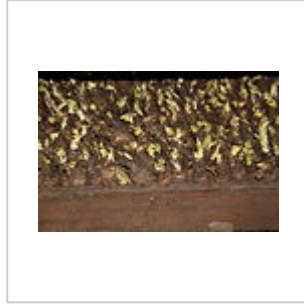
Chicorée aus der Treiberei

Es sind vier Produktionsstufen zu unterscheiden:

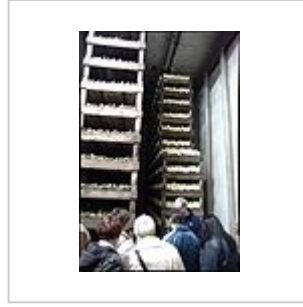
- Erzeugung der Chicorée-Wurzel, durch
 - Aussaat im Freiland im Mai
 - Ernte (Rodung mit leicht modifizierten Rübenrodern) zwischen September und November (abhängig von Sorte). Im modernen Chicoréeanbau rechnet man mit Erträgen von 150.000 treibfähigen Chicoréewurzeln pro Hektar.
- Einlagerung der Wurzeln in Kühlräumen bei -1 bis $+3$ °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 95 bis 97 Prozent zwischen einer Woche und acht Monaten lang. So kann Chicorée ganzjährig produziert werden.
- *Treiben der Wurzeln*: die Wurzeln werden in Kunststoffkisten aufrecht eingelegt und diese auf Paletten in absolut lichtdichten Räumen aufgestellt. Bei völliger Dunkelheit und regelmäßiger Zufuhr von Nährstofflösung und Wasser in einem geschlossenen System treibt der nicht mit Erde bedeckte Chicorée in 20 bis 25 Tagen bei gleichmäßiger Temperatur aus. Die Dunkelheit verhindert die Ausbildung des Chlorophylls sowie des nicht erwünschten Bitterstoffs Lactucopikrin in den Blättern, die hierdurch die erwünschte blassgelbe Farbe entwickeln.
- *Brechen, Sortieren und marktgerechte Aufbereitung*: jeder Chicorée wird einzeln aus den Kisten entnommen und von seiner Wurzel getrennt. Obwohl dies in der Praxis als „Brechen“ des Chicorées bezeichnet wird, sind hierfür in den Treibbetrieben häufig schneidende, teils maschinell betriebene Werkzeuge im Einsatz. Nach dem Ausputzen der unter Umständen unansehnlichen äußeren Blätter werden die Chicorées verkaufsfertig abgepackt.



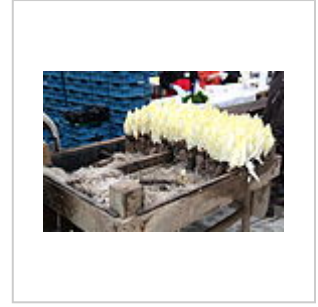
Wurzeln werden in Kisten eingelegt



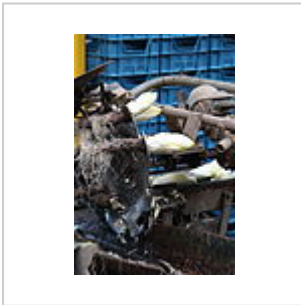
Nahaufnahme der Kisten mit dicht gepackten Wurzeln



Die Wurzeln treiben in gestapelten Paletten im lichtdichten Raum.



Wurzeln mit fertig getriebenen Chicorée



Maschinelles Brechen des Chicorée

Verwendung

Geschnitten liefern die Knospen einen Rohkostsalat, der durch Lactucopikrin mehr oder weniger bitter schmeckt. Sie können auch gedünstet, in Salzwasser gekocht oder leicht angebraten als Gemüse verwendet werden. Nach belgischen Angaben wird Chicorée in Frankreich, den Niederlanden und Belgien meist gedünstet, in den Vereinigten Staaten und Deutschland jedoch meist roh verzehrt. Europäische Schätzungen gehen von einem Jahresverbrauch von etwa acht Kilogramm pro Person in Belgien, etwa vier Kilogramm in Frankreich und den Niederlanden und im europäischen Mittel von etwa 300 Gramm aus.

Die Wurzel wird auch als kaffeeähnliches Getränk zu Zichorienkaffee verarbeitet.

Die Chicoréewurzel kann auch für die Herstellung von Kunststoff genutzt werden.^[3]

Inhaltsstoffe

(Angaben jeweils bezogen auf 100 g rohen Chicorée)

Brennwert	68 kJ (16 kcal)
Wasser	94,4 g
verwertbare Kohlenhydrate	2,3 g
Ballaststoffe	1,3 g
Eiweiß	1,3 g
Fett	0,2 g
Cholesterin	kein
Vitamin C	10 mg
Vitamin A	0,6 mg
Niacin	0,2 mg
Kalium	192 mg
Calcium	26 mg
Phosphor	26 mg
Natrium	4 mg

Französische Bezeichnungen von Chicorée und Endivie

Im Französischen wird der Chicorée umgangssprachlich mit „endive“ (f.) bezeichnet und die Endivie mit „chicorée“ (f.).^[4]

Literatur

- Wolfgang Franke: *Nutzpflanzenkunde. Nutzbare Gewächse der gemäßigten Breiten, Subtropen und Tropen*. 6. Auflage. Thieme, Stuttgart 1997, [ISBN 3-13-530406-X](#).
- Werner Rauh: *Morphologie der Nutzpflanzen*. 2. Auflage. Quelle und Meyer, Heidelberg 1950.

Weblinks

 **Commons: Chicorée** (https://commons.wikimedia.org/wiki/Cichorium_intybus?uselang=de) – Album mit Bildern, Videos und Audiodateien

 **Wiktionary: Chicorée** – Bedeutungserklärungen, Wortherkunft, Synonyme, Übersetzungen

- Arbeitsgemeinschaft deutscher Chicorée-Produzenten (<http://www.chico-ree.de/>)
- Verband Schweizer Gemüseproduzenten: Anbauinformationen sowie Bilder zur Treiberei (<http://www.swiss-diva.ch/>)

Einzelnachweise

1. Georg Vogel u. a.: *Handbuch des speziellen Gemüsebaus*. Ulmer, Stuttgart 1996, [ISBN 3-8001-5285-1](#), S. 84–85.
2. Roger Müller: *Schweizer Gemüse aus Gen-Labor: Konsument hat keine Wahl*. (<https://www.srf.ch/sendungen/kassensturz-espresso/themen/konsum/schweizer-gemuese-aus-gen-labor-konsument-hat-keine-wahl>) In: *srf.ch*. 2. September 2014, abgerufen am 17. März 2019.

3. *Forschung an der Uni Hohenheim: Strumpfhosen aus Chicorée-Wurzeln.* (<https://www.stuttgarter-zeitung.de/inhalt.forschung-an-der-uni-hohenheim-strumpfhosen-aus-chicor-e-wurzeln.521cca7f-9190-4a19-927a-90336604b59f.html>) In: *Stuttgarter Zeitung*. Abgerufen am 19. Februar 2016.
 4. *Pons, Onlinewörterbuch Deutsch/Französisch.* (<https://de.pons.com/%C3%BCbersetzung/deutsch-franz%C3%B6sisch/Chicor%C3%A9e?bidir=1>) Abgerufen am 6. April 2016.
-

Abgerufen von „<https://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Chicorée&oldid=227148889>“

Diese Seite wurde zuletzt am 18. Oktober 2022 um 17:33 Uhr bearbeitet.

Der Text ist unter der Lizenz „Creative Commons Attribution/Share Alike“ verfügbar; Informationen zu den Urhebern und zum Lizenzstatus eingebundener Mediendateien (etwa Bilder oder Videos) können im Regelfall durch Anklicken dieser abgerufen werden. Möglicherweise unterliegen die Inhalte jeweils zusätzlichen Bedingungen. Durch die Nutzung dieser Website erklären Sie sich mit den Nutzungsbedingungen und der Datenschutzrichtlinie einverstanden.

Wikipedia® ist eine eingetragene Marke der Wikimedia Foundation Inc.