

Zuckermais



In den nächsten Wochen wird es immer mal wieder Zuckermais im Erntekorb geben. Inzwischen findet er in Deutschland dort weitere Verbreitung, wo er in den siebziger Jahren eingeführt wurde. Bereits seit 1832 in den USA bekannt, konnten die Amerikaner erst nach dem zweiten Weltkrieg vollkommen vom milchreifen Körnermais, der bis dahin regional verspeist wurde, umschwenken. Entstanden ist Zuckermais - *Zea Mays Saccharata* - als natürliche Mutation des Futtermaises im 19. Jahrhundert. Vermutlich sogar noch früher -1779 - in Feldern der Indianer.

Bei uns in der Solavie wird eine neu gezüchtete, offen abblühende, d.h. nicht Hybrid-Sorte des Typs „supersüß“ in mehreren Sätzen angebaut. Diese werden nacheinander reif ab Mitte Juli. Als weit verbreiteter Schädling kann der Maiszünsler viel Unheil anrichten. Seine Raupen freuen sich an den süßen Körnern; leckerer als der Körnermais, ihre übliche Kost. Wir bekämpfen ihn mit Nützlingen, *Trichogramma*-Schlupfwespen, die die Eier und Raupen parasitieren. D.h. sie legen ihre eigenen Eier auf die Eier und Raupen des Zünslers und ihr Nachwuchs ernährt sich davon. Ein ausgereiftes Verfahren der natürlichen Schädlingsbekämpfung, das recht gut klappt.

Die einfachste Art der Zubereitung: Lieschblätter oder Hüllblätter und Härchen entfernen. Diese Fäden dienen der Befruchtung. Zu jedem Korn führt ein Faden. In kochendem NICHT gesalzenem Wasser ca. 15 Minuten garen (Salz im Kochwasser führt dazu, dass die Körner zäher werden). Anschließend mit Salz und Butter würzen und abknabbern. Oder die Körner mit einem scharfen Messer abschneiden – aber nicht zu tief – und in anderen Gerichten verwenden.

Den guten Geschmack des Zuckermaises verdanken wir dem günstigen Säure-Zucker-Verhältnis. Günstig auch der Gehalt an Eiweiß, Vitamin B und Mineralstoffen, allen voran Kalium und Phosphor.

Carlos im Juli 2018

Zur Lagerung des Zuckermaises aus den Ackernews No. 5

Zuckermais sollte so schnell wie möglich in den Kühlschrank kommen, wenn ihr ihn nicht sofort essen könnt. Sonst verliert er rasch an Saftigkeit, Aroma und Süße. Wenn er es aber kühl genug hat, könnt ihr ihn auch noch ein paar Tage später genießen.