

## Quinoa, Zuchtanleitung.

Wenn man vegetativieren kann (fruchtbar); Pflanzsaat  
Mitte April und in Töpfchen pikieren. Pflanzpflanzen  
Mitte Mai. (Wenn das nicht geht, Pflanzsaat Mitte Mai) Die  
Saatkörner keimen recht rasch, in etwa 3 Tagen.

Pflanzenabstände in der Reihe 30 cm, Reihenabstand  
wenigstens 80 cm (ich mache nur 1 Reihe) Die Pflanzen  
werden in guten Jahren 2 m hoch, deshalb sollte man  
Pfähle setzen (nicht für jede Pflanze, aber so, daß  
man mit einem starken Stimm für Kalt sorgen kann.)

Wenn die Pflanze in den Reihen zu stehen  
kommt, beginnt sie sich zu färben (zunächst sieht sie  
aus wie wilde Melde) von Orange bis Weinrot,  
die starken Stiele sind fahig gestreift. Die reifen  
Fruchtstände bräunen sich, dann werden sie  
geerntet und möglichst noch frisch zerdrückt (zerrieben)  
abgesiebt und dann erst die Samen getrennt.  
Vorher getrennte Fruchtstände enthalten noch holzige Teile,  
an denen man sich verletzen kann beim Zerdrücken.

Für Saftentnahme nimmt man grundsätzlich die besten  
Pflanzen, und davon vor allem den Kopf.

Für die Küche nehme ich Quinoa nur zum Bratieren  
von Suppen + Sopsen wegen des starken Eigengeschmacks.  
In Peru wird Quinoa erst mehrfach gewaschen und  
dann getrennt, das Waschwasser hebt man dort  
auf zum Wäschewaschen (Saponine)

Diese Quinoa-Soße stammt aus Peru und ist  
auf Umwegen an mich gekommen.

Lika Brehlmeides

Die bekannten Quinoa (für die Küche) sind gewaschen und haben nicht mehr  
diesen starken Eigengeschmack