

Mein Maistagebuch – vom Korn zum Popcorn

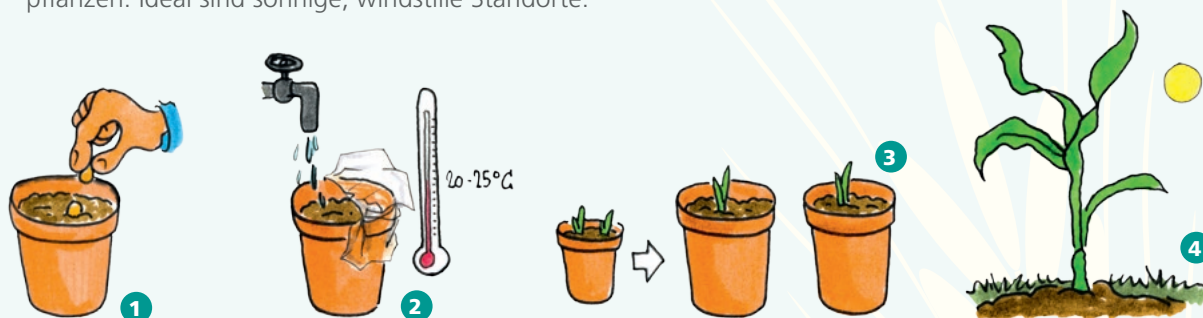
Getreide ist weltweit das wichtigste Nahrungsmittel für uns Menschen. Brot, Teigwaren, Reis und vieles mehr wird aus Getreide hergestellt. Für all die verschiedenen Getreidespeisen bauen unsere Bauern auch ganz viele verschiedene Getreidesorten an. Zum Beispiel Weizen, Roggen, Gerste oder auch Mais. In der Schweiz wird fast ausschliesslich Futtermais angepflanzt. Also Mais zum Verfüttern an Kühe, Schweine und Hühner. Es gibt daneben aber auch Mais, der direkt auf unseren Tellern landet. So zum Beispiel als Polenta, als Ribelmals oder auch als Popcorn. Für Popcorn braucht es speziellen Popcornmais, sogenannten Puffmais. Hier eine Anleitung, wie du in der Schule selber Popcorn anpflanzen, pflegen, ernten und verarbeiten kannst.

Material

Kleiner Aussaattopf, Tontopf (ca. 10 cm), ein grosser Tontopf (ca. 30 cm) mit Blumenerde oder ein kleines Beet im Schulgarten. Das Popcornsaatgut bekommt ihr im Gartenfachhandel, in der Landi oder im Internet.

Aussaat

1. Im April kleine Aussaattöpfe mit Erde füllen und je 2–3 Samen in die Erde stecken.
2. Die Erde in den Töpfchen giessen und am besten mit einer durchsichtigen Folie abdecken. Die Töpfchen 7–10 Tage bei etwa 20–25 Grad Celsius schön warm halten.
3. Wenn die Pflanzen 2 Blätter haben, die Pflanzen vorsichtig aus dem Topf nehmen und einzeln in ca. 10 cm grosse Töpfe pflanzen.
4. Ab Mitte Mai, wenn der Boden warm ist, an den endgültigen Standort im Freien (Beet oder Topf) pflanzen. Ideal sind sonnige, windstille Standorte.



Pflege und Düngung

Mais braucht reichlich Düngung. Am besten schon beim Anpflanzen düngen und im Laufe der Kultur noch zweimal nachdüngen. Die Erde zwischendurch hacken und in Trockenzeiten wässern, mehr ist nicht zu tun. Im Topf ist die Gefahr des Austrocknens grösser als im Beet. Die Maisstängel allenfalls an einen Pfahl binden, damit sie nicht abknicken.

Ernte

Der Mais ist etwa im September bis Oktober reif. Die Körner sind hart und die Schale leicht glasig.

Verarbeiten

Die Körner von der Spindel lösen und an der Luft trocknen lassen.

Popcorn machen

Ein wenig Öl in einer hohen Pfanne erhitzen. Wenn das Öl seine maximale Hitze erreicht hat (es fängt dann an zu rauchen), den Topfboden mit einer dünnen Schicht Maiskörner bedecken und darüber wahlweise einige Prisen Salz oder Zucker streuen. Den Topf mit einem Deckel verschliessen. Sobald viele Körner gleichzeitig platzen («poppen»), den Topf alle 20 Sekunden kräftig schütteln. Wenn das Poppen nachlässt, den Topf vom Feuer nehmen und das fertige Popcorn in eine Schüssel geben. ▶