

Fenchel (Knollenfenchel)

Foeniculum vulgare

Kulturansprüche:

Fenchel bevorzugt leichte bis mittelschwere, humusreiche Böden mit einem hohen Kalkgehalt. Nicht geeignet sind extrem leichte Standorte, da deren Wasserhaltekapazität zu gering ist sowie und extrem schwere, zu nasse und verdichtete Böden, da Fenchel sehr empfindlich auf diese Gegebenheiten reagiert.

Der pH-Wert sollte zirka 7,0 betragen. Eine gute Luft- und Wasserführung des Bodens ist ebenfalls wichtig. Eine tiefgründige Bodenbearbeitung (30 – 40 cm) ist anzustreben. Bodenverdichtungen und Staunässe gefolgt von Trockenheit können das Randsinken der Knollen verursachen.

Optimal sind mittlere Lufttemperaturen zwischen 15 °C und 22 °C. Temperaturen unter 7 °C und solche über 25 °C hemmen das Wachstum. Lange Tage (über 14 h) in Kombination mit hohen Temperaturen (über 25 °C) fördern die Bildung von langen und platten Knollen.

Leichte Fröste erträgt Fenchel ohne Schaden, sinkt die Temperatur aber unter - 4 °C, werden die Knollen glasig. Große Temperaturschwankungen zwischen der Tag- und Nachttemperatur können das Schossen auslösen.

Da Gemüfefenchel selbstunverträglich ist, sollte innerhalb von drei Jahren maximal eine Doldengewächsart auf der gleichen Parzelle angebaut werden.

Düngung:

N-Bedarf: Bei mittlerem Ertrag (25-30 t/ha) 150 kg/ha (0-60 cm Bodentiefe)

P₂O₅: 20 kg/ha – bei Versorgungsstufe C

K₂O: 140 kg/ha – bei Versorgungsstufe C

MgO: 10 kg/ha – bei Versorgungsstufe C

Pflanzung:

Anbauzeitraum: Von Mitte März bis Anfang August möglich. Spätere Pflanztermine (d.h. nach dem 10. August) sind nicht empfehlenswert, weil in diesem Fall während der Kulturzeit die Pflanzen durch Frühfrost geschädigt werden können.

Pflanztiefe: Nicht zu tief setzen, da dies die Ausbildung langgestreckter, flacher Knollen fördert.

Bestandsdichte: 11 Pflanzen/m² liegen bei Fenchel im optimalen Bereich. Mit engerer Standweite nimmt der Anteil an Schosser zu.

Bewässerung:

Bei Trockenheit und fehlenden natürlichen Niederschlägen ist eine Zusatzbewässerung notwendig.

Ernte:

Der Erntezeitpunkt muss sorgfältig ausgewählt werden. Steht erntereifer Fenchel zu lange, stellen sich (besonders im Sommer bei hohen Temperaturen) Qualitätsverluste ein. Die Knollen wachsen sehr schnell, verholzen und platzen. Die Pflanzen schossen und bilden Seitentriebe.

Bei unregelmäßig entwickelten Beständen sind mehrere Erntedurchgänge notwendig.

Lagerung:

Herbstfenchel lässt sich bei 0 – 1 °C und 95 % relativer Luftfeuchtigkeit 4 bis 6 Wochen verlustarm lagern. Frühjahrs- und Sommerfenchel ca. 2 Wochen. Dabei ist es wichtig, die Lagerbehältnisse mit Folie zu bedecken um die notwendige relative Luftfeuchtigkeit von 95% zu gewährleisten.