



(Quelle: Genbank Tirol)

Mais ist ja gerade im Raum westlich von Innsbruck, in den Föhngebieten, eine Nahrungspflanze mit langer Tradition.

Das Wassermuas ist ein einfaches, aber doch die Kochkünste forderndes Gericht, das noch immer beliebt ist. Angebaut wird Anfang Mai, in warmen Boden und bei wüchsigen Verhältnissen.

Mais ist ein Starkzehrer. Er braucht organische Düngung, die gut im Boden eingewachsen sein soll. Unkraut tut den Maispflanzen im Jugendstadium weh, daher wird der Boden gehackt.

Um die Pflege gut durchführen zu können, sollte in Reihen angebaut werden. Der Reihenabstand ist im Hausgarten enger als bei Silomais am Feld. Er kann zwischen 40 - 50cm liegen. In der Reihe ist der Anstand bei ca. 15cm. Da kann man mit der Ziehhaue auch gut Unkraut beseitigen. Das Maiskorn wird mit einem Setzholz oder mit dem Maistreter maximal 5cm in den Boden gelegt.

Die händische Ernte der Kolben erfolgt im September, wenn die Lieschen abgetrocknet sind und das Maiskorn ganz fest ist. Das Nachtrocknen erfolgt traditionell unter dem Dachfirst, auf jeden Fall luftig und trocken bis in den Herbst, wenn der Mais dann gerebelt wird.

Saatgut gewinnen

Der Mais ist ein Fremdbefruchter. Daher muss man darauf achten, ob in der direkten Umgebung Zucker- und Popcornmais oder auch Silomais angebaut werden. Die Fahnen an der Spitze der Pflanzen bilden den Pollen, die kleinen Maiskolben mit den Bartfäden die Samen.

Räumliche Isolierung

Um eine Fremdbefuchtung zu verhindern, kann man räumlich isolieren. Wird im Siedlungsbereich angebaut, dienen Gebäude und Bäume als Barriere zum Silomais am Feld.

Handbestäubung

Um ganz sicher eine ungewollte Kreuzung zu verhindern, kann man auch Handbestäubung durchführen. Dazu braucht man ein scharfes Taschenmesser, Malerkrepp, eine Klammermaschine und eine reißfeste Papiertüte (aus Pergament).

Eigentlich ist es günstig, einen größeren Bestand an Pflanzen zu haben.

Für die Handbestäubung werden die Maispflanzen in zwei Teile geteilt, die Vaterpflanzen und die Mutterpflanzen, von denen man die Fahnen abschneidet.

Die Kolben der Mutterpflanzen werden kurz vor dem Herausschieben der Bartfäden an der Spitze angeschnitten und zwar so, dass weder der Kolben angeschnitten, noch nicht alle Bartfäden erwischt werden. Davor wird das Blatt, das den Kolben umhüllt, entfernt. Sofort wird der Papiersack über den Kolben gestülpt und mit Klammern so befestigt, dass die angeschnittene Spitze freien Raum hat.

Wenn die Kolben der Vaterpflanzen zu stauben beginnen, werden sie ebenso eingesackt. Die Fahne wird in den Falz des Papierbeutels gelegt und der Beutel gefaltet und mit einer Heftklammer befestigt, damit der Pollen nicht herausfällt.

Am nächsten Tag wird am späten Vormittag der Beutel mit den Fahnen kräftig geschüttelt und vorsichtig nach unten abgezogen.

Der Pollen wird in einer Schale gesammelt, seine Farbe ist leuchtend gelb. Er wird durch ein Küchensieb gesiebt und dann mit einem frischen Pinsel auf die nachwachsenden Bartfäden übertragen.

Dann wird der Papiersack wieder über den Kolben gestülpt und dicht mit Klebeband abgeklebt. Er bleibt bis zur Abreife auf dem Kolben.

Geerntet wird der Kolben, wenn die Lieschen eingetrocknet und die Körner nicht mehr mit dem Fingernagel eingedrückt werden können.

Anschließend werden die Lieschen nach hinten gestrichen, je zwei Kolben an den Lieschen zusammengebunden und luftig und trocken aufgehängt.

Im Herbst wird er händisch gerebelt und das Saatgut kühl, trocken, dunkel und vor Schädlingen geschützt aufbewahrt.

Ein Teil des sehr professionell gewonnenen Saatgutes sollte in die Samenbibliothek zurückgebracht werden.