

Erträge

Die Fenchelfrüchte werden im Herbst gedroschen, wenn die ältesten Dolden reif sind. Zu diesem Zeitpunkt kann der restliche Pflanzenteil noch grün sein, wodurch der Drusch erschwert wird. Die Korntrocknung erfolgt bei 35-45 °C z.B. in Kistentrocknern. Es ist mit einem Ertrag von 0,6-2,5 t/ha zu rechnen.

Fazit

Durch die vielfältige Verwendung der Kultur ist sie als durchaus vorteilhaft einzustufen. Schwierig erweist sich Fenchel bei der Ernte durch die hohen Restfeuchtegehalte in Korn. Vorbeugende Maßnahmen gegen den Doldenbrand sind essentiell.



Impressum:

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)
Vöttinger Straße 38, 85354 Freising-Weißenstephan
www.LfL.bayern.de

Autor: Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)
Institut für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung

© LfL, 08/2019

Alle Rechte beim Herausgeber



Fenchel

(Foeniculum vulgare L.)



Kooperationsprojekt: Informations- und Demonstrationszentren
Energiepflanzenanbau und Bioökonomie

Fenchel zählt zur Familie der Doldenblütler und gehört der Gattung *Foeniculum an.*



Saatgut



Pflanze im Bestand

Merkmale

Grundsätzlich wird zwischen Bitterfenchel und Süßen Fenchel als Heil- und Gewürzpflanzen und dem Knollenfenchel, der im Gemüseanbau zu finden ist, unterschieden. Die zwei- bis dreijährige Kultur hat neben tiefen Pfahlwurzeln einen fein gerillten Stängel, der bis 2,5 Meter hoch wird und verästelt ist. Die bläulich bis graugrünen Laubblätter sind gefiedert.

Herkunft

Hauptanbauggebiete sind neben Deutschland, Österreich, Ungarn und Bulgarien unter anderem auch Spanien und Argentinien. Fenchel wird ausschließlich als Feldfrucht geerntet.

Anbau

Empfehlenswert ist nur die Direktsaat Mitte März bis Anfang April mit 2,5-3 kg Saatgut/ha und 2-3 cm Ablagetiefe.

Zur Vorbeugung gegen den Doldenbrand (*Mycosphaerella anethi*) ist auf gesundes Saatgut zu achten und eine mindestens fünfjährige Anbaupause einzuhalten. Der beste Auflauf ist bei feuchten Böden und Bedeckung des Saatguts zu erzielen. Ebenfalls sollte mit der Stickstoffgabe sorgfältig umgegangen werden. Zu große Mengen fördern das vegetative Wachstum und benachteiligen somit die Kornausbildung.

Inhaltsstoffe und Verwendung

Neben der Verwendung von Fenchel als Brotgewürz findet die Kultur auch in der Medizin ihre Anwendung. Hier wird sie als appetitanregend, krampflösend und blähungstreibend genutzt. Das enthaltene Öl ist in Zahnpasten, Süßwaren, Hustenbonbons wie auch in Veterinärpharmaka und Kosmetik verarbeitet.