

INHALT

WIE ICH ZUR FEIGE GEKOMMEN BIN	11
WARUM FEIGEN?	13
Warum die Feige auf unserer Prioritätenliste weit vorne stehen sollte.....	14
Herausforderungen bei der Feigenkultur	16
GESCHICHTEN, LEGENDEN UND ANEKDOTEN	17
DIE BEZEICHNUNGEN FÜR DIE FEIGE	18
URSPRÜNGLICHER LEBENSRAUM	19
ENTWICKLUNG DER FEIGE ZUR KULTURPFLANZE UND IHRE VERBREITUNG.....	21
Fruchtbarer Halbmond.....	21
Ägypten.....	24
Kreta und Griechenland.....	26
Zentraler und westlicher Mittelmeerraum	27
Griechen, Römer und Araber.....	28
Nördliches Europa im Mittelalter	29
Asien.....	30
Verbreitung in der Neuzeit	31
Derzeitige Anbauggebiete.....	35
BOTANIK	37
Botanische und gartenbauliche Einordnung der Feige.....	37
Vegetatives Wachstum und Entwicklung	37
Fruchtbildung.....	39
Blüten und Fruchtstand.....	39
Koevolution mit der Feigenwespe.....	40
Jungfernfrüchtigkeit.....	44
Fruchtwachstum und -entwicklung.....	49

Fruchtfolge: Sommer- und Herbsterte.....	52
Sommerfrüchte	52
Herbstfeigen	54
Vegetative Merkmale des Feigenbaums.....	56
Wuchs und Größe.....	56
Gestalt	57
Holz und Borke	58
Knospen	58
Laub	59
Form und Größe.....	59
Farbe	59
Blattstiel	60
Wurzeln	60
Latex	60
Merkmale der Früchte.....	62
Fruchtfarbe.....	62
Knospen	66
Form.....	66
Fruchtgröße.....	67
Fruchthaut.....	67
Rippen	67
Ostium und Auge.....	68
Fruchtfleisch und Pulpe.....	68
Lebensdauer	69
KLIMA.....	71
Ansprüche des Feigenbaums an das Klima	71
Winterhärte	72
Winterhärtezonen.....	80
Wärme und Licht in der Vegetationsperiode.....	88
Weitere Klimafaktoren	90

KULTUR.....	92
Freilandkultur.....	92
Pflanzung.....	92
Pflanzgut.....	92
Standort.....	93
Ansprüche an den Boden.....	96
Abstand.....	98
Die beste Pflanzzeit.....	98
Pflanzvorgang.....	99
Wie lange dauert es, bis eine Feige angewachsen ist?.....	100
Bodenpflege.....	101
Düngen.....	103
Bewässerung/Wasserbedarf.....	105
Erziehung und Schnitt.....	108
Baum oder Strauch?.....	109
Wie viel Erziehung soll es sein?.....	110
Für alle Feigenpflanzen gebotene Schnittmaßnahmen.....	110
Strenge Erziehungsformen.....	112
Schnitt frei wachsender Feigen.....	115
Schnitt von Feigen, bei denen die Ernte von Sommerfrüchten im Vordergrund steht.....	115
Schnitt von Feigen, bei denen die Ernte von Herbstfeigen im Vordergrund steht.....	119
Unterdrücken von Sommerfrüchten.....	119
Wachstumskontrolle.....	120
Schnitt von Feigen, die zweimal Früchte tragen sollen.....	120
Krankheiten und Schädlinge.....	125
Krankheiten.....	125
Pilzbefall.....	125
Feigenmosaikvirus.....	127
Sonnenbrand.....	128
Schädlinge.....	128

Feigenblattmotte.....	129
Kirschessigfliege (<i>Drosophila suzukii</i>)	129
Kaninchen und Mäuse.....	130
Vögel und Wespen.....	130
Frostschutz	132
<i>Wie sieht nun der Schutz aus?</i>	133
Das Umpflanzen einer Feigenpflanze	135
Was bedeutet das für die Gartenpraxis?	136
Topfkultur	138
Auswahl des Pflanzbehälters.....	139
Umtopfen	140
Das geeignete Substrat.....	141
Der richtige Standort	142
Gießen	142
Düngen	144
Schnitt von Topffeigen.....	145
Pflanzenschädlinge erkennen und bekämpfen	146
Überwinterung	146
<i>Überwinterung im Freien</i>	146
<i>Überwinterung an einem unbeheizten frostfreien Platz</i>	147
<i>Warme Überwinterung</i>	147
<i>Wann ist der richtige Zeitpunkt,</i> <i>die Feige vor dem beginnenden Winter zu schützen?</i>	148
<i>Hinausstellen der Topffeigen im Frühling</i>	148
<i>Pflegemaßnahmen im Frühjahr</i>	148
<i>Wann ist der richtige Zeitpunkt,</i> <i>Topffeigen/Kübelfeigen herauszustellen?</i>	149
<i>Kalt überwinterte Topffeigen</i>	149
<i>Warm überwinterte Kübelfeigen</i>	150
Der Feigenbaum als Zimmerpflanze	153
Der optimale Standort.....	153
Kulturbedingungen.....	154
Krankheiten und Schädlinge	154

Vermehren von Feigen	154
Sämlinge.....	155
Stecklinge.....	156
Bewurzeln im Wasser.....	160
Bewurzeln im Klarsichtbeutel.....	161
Bewurzelung in der Erde.....	161
<i>Hier eine kleine Anleitung für die Stecklingsanzucht im Topf:</i>	163
Absenker.....	167
Abmoosen.....	168
ERNTE	169
Erntemenge.....	169
Erntezeit.....	169
Nicht zu früh ernten.....	170
Beschleunigen der Reife durch Auftragen von Olivenöl.....	172
SORTEN	174
Sorten und Auswahl.....	174
Welche Sorten sind nun für Mitteleuropa empfehlenswert?.....	178
KULINARISCHES	185
Verzehr von Feigen.....	185
Gesundheitswert.....	187
Aufbewahren der Früchte.....	189
Aufbewahren frischer Feigen.....	190
Trocknen von Feigen.....	190
Einfrieren von Feigen.....	191
Feigenrezepte.....	195
Vorspeisen.....	197
<i>Crostini mit Feigen</i>	197
<i>Feigen mit Blauschimmelkäse und Walnuss</i>	199
<i>Marinierte Feigen mit Schinken, Mozzarella und Basilikum</i>	201

<i>Mit Speck umwickelte gegrillte Feigen</i>	<i>203</i>
<i>Mit Blauschimmelkäse gefüllte Feigen</i>	<i>204</i>
Salate	205
<i>Salat aus marinierten Feigen und Mozzarella</i>	<i>205</i>
<i>Caprese mit Feigen</i>	<i>206</i>
<i>Salat aus Blauschimmelkäse und Feigen mit Honig-Thymian-Dressing ...</i>	<i>208</i>
<i>Feigen, Wassermelonen und Schinken</i>	<i>210</i>
<i>Tomaten mit Feigen und Schinken</i>	<i>212</i>
<i>Feigen-Pizza</i>	<i>213</i>
Desserts	215
<i>Zimtfeigen mit Honig dressing</i>	<i>215</i>
<i>Feigentarte</i>	<i>216</i>
<i>Marmelade aus Feigen und Bananen</i>	<i>219</i>