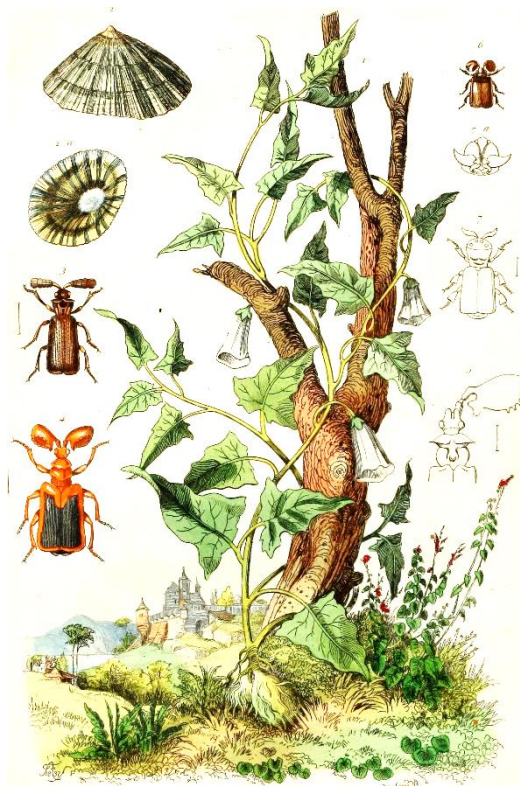


Gartentipps für April

In diesem Monat geht es um Süßkartoffeln und andere exotischere und noch nicht im Supermarkt zu findende Knollengemüse wie die Yacon, einen zwar mit dem Topinabur verwandter, aber nicht wuchernden Korbblütler und den unter dem Namen Oca oder Yam bekannten Knolligen Sauerklee (*Oxalis tuberosum*). Alle drei stammen wie unsere Kartoffel aus Südamerika und werden dort bereits seit langer Zeit kultiviert. Der Anbau im Garten gelingt leicht, sodass sich ein Versuch durchaus lohnt. Yacon und Oca sind meist als vorgezogene Pflanzen erhältlich, die nach den Eisheiligen ausgepflanzt werden können. Bei den besonders wärmebedürftigen Süßkartoffeln wartet man aber besser bis Juni, sodass das Beet zuvor noch gut für eine Vorkultur, wie zum Beispiel Spinat, genutzt werden kann. Als Windengewächs passt die Süßkartoffel zudem in jede Fruchtfolge und bringt auch mit ihren wirklich hübschen Blüten etwas Abwechslung ins übliche Repertoire. Da die Süßkartoffel keine Staunässe verträgt, sollte für einen guten Wasserabzug gesorgt werden, zum Beispiel durch Dammkultur. Für eine reiche Ernte empfiehlt es sich, den Boden vor der Pflanzung noch einmal mit drei Litern Kompost sowie 100 Gramm Hornspänen pro Quadratmeter zu düngen. Die Süßkartoffel bildet bis zu vier Meter lange Ranken, die so dicht mit relativ großen pfeilförmigen Blättern besetzt sind, dass das ganze Beet sehr effektiv abgedeckt wird. Eventuell auftretendes Unkraut hat also kaum eine Chance. Geerntet werden die Knollen nach dem ersten Frost, da dann ohnehin die Blätter absterben und kein weiteres Wachstum mehr erfolgt. Sie können bis zum Frühjahr in locker verschlossenen Folienbeuteln an einem kühlen Ort aufbewahrt werden. Zur Zubereitung eignen sich (fast) alle Kartoffelrezepte, denn anders als der Name suggeriert, schmecken die Süßkartoffeln auch nicht übertrieben süß, sondern einfach nur etwas süßer als normale Kartoffeln. Übrigens handelt es sich bei der

Süßkartoffel um die weltweit am dritthäufigsten angebaute Knollenfrucht nach Kartoffel und Maniok. Die bis zu zwei Meter hohe Yacon (*Smallanthus sonchifolius*) ähnelt oberirdisch einer Sonnenblume mit sehr großen Blättern, bildet aber unter der Erde bis zu fünfundzwanzig Zentimeter lange, saftig-knackige Speicherknollen, die sowohl roh als auch gegart verzehrt werden können. Die proteinreichen Blätter lassen sich wie Spinat zubereiten. Eine Pflanze kann bei guter Düngung (Starkzehrer!) bis zu zwanzig der je nach Sorte rot- oder weißschaligen



Wurzelknollen ausbilden. Geerntet wird auch hier nach dem ersten Frost, wobei die direkt mit dem Wurzelstock verwachsenen kleineren Brutknollen wie Dahlien über Winter an einem kühlen Ort aufbewahrt werden können. Anders als die beiden vorgenannten bevorzugt der Peruanische Sauerklee einen kühleren Standort ohne zusätzliche Düngung. Oca wird in den Anden bis zu einer Höhe von 3800 Metern angebaut und ist dort die nach der Kartoffel zweitwichtigste Feldfrucht mit einer Vielzahl von Sorten. Oca enthält Oxalsäure, die für den etwas sauren Geschmack der Knollen verantwortlich ist. Die Pflanzen werden etwa vierzig Zentimeter hoch und haben die

typische herzförmige Blattform eines Sauerklee. Oca werden für eine einfachere Ernte am besten wie Kartoffeln in Dämmen angebaut. Die Knollenbildung setzt erst im Kurztag ein, hierzulande also nach Herbstbeginn. Um möglichst große Knollen zu ernten, ist es daher wichtig, die Ernte so weit wie möglich hinauszuzögern. Die Pflanzen sollten daher mit einer Vliesabdeckung gegen den ersten Frost geschützt werden, damit das Wachstum noch weiter gehen kann. Oca-Knollen können gekocht oder auch roh gegessen werden, besonders gut schmecken sie als Chips auf dem Blech gebacken. Und noch ein Tipp für diejenigen, die wirklich alles probieren wollen: Dahlienknollen (und auch die Blüten) können ebenfalls gegessen werden, und es gibt mittlerweile schon spezielle Züchtungen, die sogenannten Deli-Dahlien, in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Auch hier wartet man den ersten Frost ab, dann kann geerntet werden. Guten Appetit!

Beetvorbereitung im Frühjahr:

Für eine erfolgreiche Aussaat muss der Boden gut abgesetzt sein. Denn nur dann haben sich Kapillarröhrchen gebildet, die Samen und Keimlinge aus tieferen Bodenschichten heraus mit Feuchtigkeit versorgen. Daher sollte der Boden im Frühjahr nur ganz oberflächlich, circa 3–5 cm tief gelockert werden. Jede tiefere Bearbeitung des Bodens führt zu einer Unterbrechung des Wasserzuflusses von unten, der durch Gießen von oben nicht ersetzt werden kann: ein Vertrocknen der empfindlichen Keimlinge wäre die Folge. Wenn sich der Boden dann endlich ausreichend erwärmt hat, in flache Rillen säen, mit lockerer Erde abdecken und anschließend für einen besseren Bodenschluss mit dem Rechen gut andrücken. Spinat, Rettich und Dicke Bohnen können als erste gesät werden, gefolgt von Salat, Möhren und Zwiebeln am Ende des Monats. Für eine frühere Ernte kann man sich auch vorgezogener Pflänzchen bedienen, die jetzt vielerorts angeboten werden.