



Süßkartoffelanbau im Hausgarten... und do bin i dahoam?

Größer könnte ein Spagat kaum sein, als über die Bedeutung von Süßkartoffeln zu schreiben. Einerseits zählen sie mit über 140 Mio to produzierter Ernte zu den weltweit wichtigsten, führenden Nahrungspflanzen. In allen warmen, tropischen und subtropischen Ländern sind sie ein wichtiges Grundnahrungsmittel, das in jedem Hausgarten wächst. Andererseits handelt es sich um ein Gemüse, das bei uns in Deutschland bisher nur wenige kennen. Oder, wenn sie es zu kennen glauben, es fälschlicherweise mit Topinambur verwechseln. Jahrzehnte lang mussten die, die es besser wussten in deutschen Supermärkten in den hintersten Ecken wühlen, um einer Süßkartoffelknolle fündig zu werden. Inzwischen haben viele Urlauber dieses schmackhafte und gesunde Gemüse auf ihren Reisen schätzen gelernt und fragen es beim Einkauf zu Hause nach. Dieser Trend betrifft nicht nur Deutschland, sondern ganz Europa. Selbst in Schweden und Finnland startet man mit dem Anbau dieser Wärme liebenden Kultur. Der hohe Wärmeanspruch war ja lange Zeit die Ursache dafür, dass man gar nicht erst versuchte, Süßkartoffeln in Mitteleuropa anzubauen. Unabhängig davon, wie der Klimawandel sich entwickeln wird, weiß man inzwischen, dass die Knollen auch unter jetzigen klimatischen Gegebenheiten erfolgreich angebaut werden können (Infodienst HSWT 2007). Also warum noch weiter zögern, sind Süßkartoffel doch eine schmackhafte und gesunde Alternative für den Anbau in unseren Haus- und Kleingärten.

Wissenswertes zur Botanik..

Süßkartoffeln sind krautig wachsende, mehrjährige Pflanzen, die aber bei uns aufgrund der Empfindlichkeit gegen Frost im Freiland nur einjährig angebaut werden können. Sie stammen ursprünglich aus der Andenregion (Peru; Guatemala) und gelten als sehr wärmebedürftig. Die optimalen Wachstumsbedingungen liegen deutlich über 20°C. Die „Knolle“ ist, im Gegensatz zu unserer Kartoffel, eine verdickte Speicherwurzel. Das Dickenwachstum der Knolle beginnt ab August, wenn die Tageslänge abnimmt. Erntereif ist sie je nach Sorte ab Mitte September bis Mitte Oktober. Süßkartoffeln gehören zur Familie der Windengewächse. Die Pflanzen beinhalten einen geschmacksneutralen Milchsafte.

Breite Rezeptvielfalt..

Die Süßkartoffel bietet noch mehr kulinarische Nutzungsmöglichkeiten als die Kartoffel. Neben der Zubereitung als Suppe, Püree, Bratkartoffel, Pommes, Chips, Puffer, Pfannkuchen und Ofenkartoffel können die Knollen auch roh verzehrt werden, z.B. geraspelt als Salat, ähnlich Möhren. Als Beilage zu Fleisch-, Fisch- oder Wildgerichten oder als Zugabe für Gulasch und Gemüseintöpfe sind sie eine geschmackliche Bereicherung. Auch die zarten Blattspitzen sind roh als Salat oder gedünstet als Blattspinat kulinarisch nutzbar. Aufgrund des süßen Geschmacks eignen sich die Knollen auch für die Zubereitung von Desserts. Ähnlich Kartoffeln oder Möhren können sie für Backzwecke, z.B. Kuchen, Semmeln oder Brot verwendet werden. Auch Mehl kann aus den Knollen hergestellt werden. Darüber hinaus können Stärkesirup sowie alkoholische Getränke aus Süßkartoffeln produziert werden. Getrocknetes Pulver aus den unterschiedlichen Knollenfarben (orange, gelb, violett) wird in der Lebensmittelindustrie zum natürlichen Färben von verschiedenen Getränken und Süßigkeiten eingesetzt. Die Kosmetikindustrie verwendet es als Farbgeber für Shampoo, Lippenstift und Rouge.

Hoher Gesundheitswert..

Die Bezeichnung als „Superfood“ unterstreicht den hohen gesundheitlichen Wert einer Ernährung mit Süßkartoffeln. Sie gelten als antidiabetisches Nahrungsmittel und wirken positiv auf Blutzuckerspiegel, Cholesterinwert und Blutbild. Ein hoher Ballaststoffgehalt, vor allem beim Verzehr mit der Schale, wirkt positiv auf die Verdauung. Der hohe Gehalt an Beta-Carotin schützt vor übermäßiger UV-Strahlung und stärkt die Anfälligkeit gegen Infektionen. Bereits eine 50 g-Portion liefert den tägli-

chen Bedarf an Beta-Carotin von 2 bis 4 mg. Bei den Vitaminen schlagen besonders der Gehalt an Vitamin C sowie an Vitamin B6 (200 g Knolle = 20% des Tagesbedarfs) zu Buche. Bei den Mineralstoffen sind besonders Kalium, aber auch Eisen und Magnesium erwähnenswert. Der Gehalt an Stärke und Eiweiß ist mit dem der Kartoffel vergleichbar. Mit 350-400 kJ liegt auch der Brennwert im Bereich von Kartoffel und Mais. Der Zuckergehalt beträgt ca. 5% und variiert in Abhängigkeit von der Lagerzeit.

Erfolgsvoraussetzung Fruchtwechsel..

Die Zugehörigkeit zu den Windengewächsen macht die Batate zum Glücksfall für jeden Gemüsegarten. Sie ist mit den herkömmlichen Gemüsekulturen nicht verwandt und eignet sich somit bestens zur Auflockerung der Fruchtfolge in langjährig traditionell genutzten Gemüsegärten. Weder Salatfäulepilze noch Kohlhernie oder Möhrenfliege interessieren sich für diesen Neuanwähler. Im Lauf des Sommers erreicht die Süßkartoffel zudem einen intensiven Deckungsgrad des Bodens (Schattengare) und ist als Schwachzehrer nicht auf intensive Düngergaben angewiesen. Dennoch sollte man beim Anbau auf einen ausreichenden Fruchtwechsel (3 bis 4 Jahre) achten.

Anbaubedingungen anspruchsvoll..

Der Standort sollte sonnig und warm sein. Lufttemperaturen um die 25°C gelten als optimal. Bei längeren Temperaturen unter 10°C wird es der Pflanze deutlich zu kühl. Bei Einwirkung von Frost wird das Laub schwarz und stirbt ab. Günstige Bodenwärme beschleunigt die Entwicklung nach dem Pflanzen der Setzlinge (>15°C). Batate schätzen einen tiefgründig gelockerten, leichten, sandig-humosen Boden, der nicht anfällig für Staunässe und Verkrusten sein sollte. Ideal ist eine tiefe Herbstbodenbearbeitung mit dem Spaten zur Erzielung einer guten Frostgare und eine nur flache Saat- oder Pflanzbettvorbereitung vor Kulturbeginn. Besonders empfehlenswert ist der Anbau auf Kartoffeldämmen. Obwohl die Pflanzen sehr trockenheitstolerant sind, begünstigt optimales Gießen zur Zeit der Knollenausbildung einen guten Ertrag. Wer keinen Garten besitzt, kann Batate auch auf Hochbeeten oder in Kübeln, Ampeln und Pflanzsäcken auf dem Balkon oder der Terrasse anbauen. Besonders eignen sich auch die speziellen Kartoffeltöpfe oder -türme.

Bunte Sortenvielfalt..

Beim Einkauf im Supermarkt findet der interessierte Kunde bei uns ausschließlich rotschalige Knollen mit orangefarbenem Knollenfleisch. Das Sortenspektrum ist aber deutlich vielfältiger. In Asien, Afrika und Lateinamerika überwiegt die Verwendung von Sorten mit weißen oder gelben Knollen. Hohe Anthocyanengehalte weisen Sorten mit violetten Knollen auf. Für den eigenen Anbau können Sorten mit weißen Knollen besonders empfohlen werden, da sie ertragreicher als orangefarbene Sorten sind und auch im Geschmack und in der Konsistenz höher bewertet werden. Neben den verschiedenen Knollenfarben gibt es Unterschiede in der Knollenform (rundoval bis länglich) und in der Wachstumszeit (früh, spät) zu berücksichtigen. Moderne Sorten für den Erwerbsanbau weisen teils auch Resistenzen auf gegen Virus, Nematoden und Fusariumwelke. Die weltweit am häufigsten angebaute Sorte ist die orangefarbene `Beauregard`. Sie wird inzwischen als Jungpflanze in Gartencentern, beim örtlichen Gärtner oder im Versandhandel angeboten. Als weißfleischige Sorten sind `Bonita` oder `Erato weiß` und die geschmacklich besonders empfehlenswerte `Erato Gusto` erhältlich. Neben den Nutzsorten werden seit langem auch unzählige Zierformen mit buntem, attraktivem Blattwerk angeboten. Die Knollen dieser Ziersorten bleiben deutlich kleiner.

So gelingt der Start..

Wichtigster Unterschied im Vergleich zum Kartoffelanbau ist, dass zum Start der Kultur keine Knollen in den Boden gelegt werden, sondern Setzlinge gepflanzt werden. Diese können, wie erwähnt, im Handel pflanzfertig gekauft werden. Man kann sie aber auch einfach zu Hause selbst anziehen. Ausgangspunkt für die eigene Anzucht im ersten Anbaujahr ist eine im Geschäft gekaufte Süßkartoffelknolle. In den folgenden Jahren können auch Knollen der eigenen Ernte aus dem jeweils vergangenen Jahr verwendet werden. Aus einer Knolle können bis zu 15 Setzlinge gewonnen werden. Die Mutterknollen werden dafür 3 bis 4 Wochen lang unter warmen Bedingungen (>20°C) und Dunkel-

heit zum Austrieb angeregt. Wenn die Augen etwa 1 cm ausgetrieben haben, werden die Knollen entweder in einem Wasserglas (mit anschließendem Umtopfen in Substrat) oder besser gleich in einem Substratgefäß zur Bewurzelung gebracht. Nach weiteren 3 bis 5 Wochen ist die Pflanze so weit entwickelt, dass die ersten Stecklinge gewonnen werden können. Man unterscheidet unbewurzelte Stecklinge und bewurzelte Stecklinge. Als unbewurzelte Stecklinge werden etwa 20 cm lange Triebe direkt vom Ansatz an der Mutterknolle verwendet. Bewurzelte Stecklinge werden am besten von den Triebspitzen mit einem scharfen Messer abgeschnitten (ca. 8 cm lang) und anschließend in Substratkisten gesteckt und bewurzelt (unter Folienbedeckung). Während unbewurzelte Stecklinge sofort gepflanzt werden können, dauert es bei bewurzelten Stecklingen 3 bis 4 Wochen bis zur Pflanzung, dafür brauchen Sie aber weniger Gießbetreuung während des Anwachsens.

Geduld bis nach den Eisheiligen...

Das Pflanzenfenster für die Setzlinge liegt bei uns zwischen frühestens Mitte Mai und spätestens Mitte Juni. In jedem Fall sollte der Boden ausreichend erwärmt sein und kein Spätfrösth mehr auftreten. Die Setzlinge werden tief in die Erde platziert. Der Pflanzabstand beträgt etwa 30 bis 35 cm i.d.Reihe, bei 2 Reihen pro Beet. Die Pflanzdichte beträgt somit ca. 3 bis 4 Pflanzen pro m². Bis zum Anwachsen muss für gleichmäßige Feuchtigkeit gesorgt werden. Günstig ist eine Pflanzung in schwarze Mulchfolie (möglichst biologisch abbaubar). Die höheren Bodentemperaturen und die gleichmäßigere Bodenfeuchte begünstigen eine schnelle Anfangsentwicklung. Eine Vliesbedeckung gibt einen zusätzlichen Wärmeschutz, für den Fall, dass kalte Witterung auf die Pflanzung folgt.

Kaum Pflege nötig...

In den USA bezeichnet man die Süßkartoffel als „poor-soil-crop“, was wörtlich übersetzt „armer-Boden-Frucht“ bedeutet. Dies bezieht sich auf den Nährstoffbedarf im Boden. Süßkartoffeln gelten als Schwachzehrer und benötigen nur eine geringe Düngung von maximal 10 g Stickstoff/m² (z.B. ca. 70 g Hornmehl/m²). Die Düngermenge unterteilt sich dabei in 1/3 zum Anbaubeginn und 2/3 zur Kopfdüngung (etwa nach 6 Wochen). Wichtig ist es, für eine gleichmäßige, aber mäßige Bodenfeuchtigkeit zu sorgen. Erst mit zunehmender Knollenentwicklung, ab Ende Juli steigt der Wasserbedarf an, um dann ab Anfang September wieder abzunehmen, um einem Platzen der Knollen im Boden vorzubeugen. Wer keine Mulchfolie zur Bodendeckung verwendet hat, sollte in den ersten Wochen nach der Pflanzung keimendes Unkraut entfernen. Danach übernimmt das sich üppig entwickelnde Laub die Unkrautunterdrückung. Wegen der guten Geschmackseigenschaften sind Süßkartoffelknollen auch im Blickfeld von Fraßfeinden. Drahtwürmer, Schnecken, Hasen und Feld- sowie Wühlmäuse schätzen das süße Aroma ebenso und sollten daher unter Beobachtung sein. Pilzliche Schaderreger spielen dagegen momentan noch keine Rolle.

Tipps zur Ernte und Verwendung...

Die Kulturdauer bis zur Ernte beträgt je nach Sorte etwa 90 bis 110 Tage. Erstes Anzeichen für die beginnende Erntereife sind vergilbende Triebspitzen. Um festzustellen, ob die Knollen erntereif sind, hebt man eine Pflanze mit der Grabgabel aus und bonitiert die Knollengröße. Ideal für den Verzehr sind Knollengewichte zwischen 250 und 500 g. Sind die meisten Knollen noch zu leicht wartet man mit der Ernte noch einige Tage zu. Sinken die Bodentemperaturen unter 12°C, sollte man spätestens mit der Ernte beginnen. Dafür wählt man einen warmen, sonnigen Tag. Das erleichtert die Arbeit und die Reinigung der Knollen, vor allem auf schweren Böden. Man sticht mit der Grabgabel vorsorglich im Abstand von etwa 30 cm um die Pflanze, um möglichst keine Knollen mit den Zinken zu verletzen. Vorsichtiges Anheben und Lockern hilft bei der Vermeidung von Bruch. Handschuhe schützen die empfindliche Schale vor Verletzungen beim Aufnehmen in die Kisten. Die Knollen werden nur grob von Erde befreit und dann für etwa 2 Wochen in Kisten warm (möglichst 25°C) und dunkel zur Härtung der Schale gelagert. Nach dieser sog. Curing-Behandlung können die Knollen bei Lagertemperaturen von 13 bis 15°C sechs bis zwölf Monate gelagert werden. Süßkartoffeln und Kartoffeln sollten Sie nie zusammen aufbewahren, weil sie zu unterschiedliche optimale Lageransprüche aufweisen. Verletzte, abgebrochene und beschädigte Knollen werden am besten gleich frisch in der Küche verarbeitet, anstatt sie zu lagern. Für die Anzucht von eigenen Mutterknollen im nächsten Jahr

eignen sich kleinere Knollen mit einem Durchmesser von 5 bis 6 cm. Sie müssen ebenso unbedingt unter den o.a. optimalen Lagertemperaturen aufbewahrt werden.



Abb. 1 Jungpflanzenvermehrung



Abb. 2 Gewichtsertrag je Pflanze bis zu 2 kg



Abb. 3 Sand- oder lehmiger Sandboden ist ideal



Abb. 4 Biologisch abbaubare Mulchfolie begünstigt die Pflanzenentwicklung



Abb. 5 Sorten



Abb. 6 Sorten mit unterschiedlicher Innenfarbe