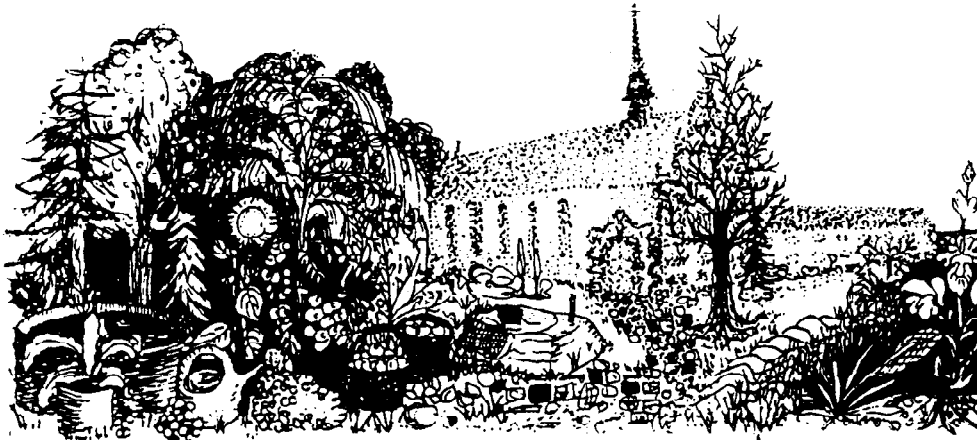


Alte und unbekannte Kulturpflanzen

Von Ludwig Watschong

Die Kulturpflanzen, die wir heute in Feld und Garten beobachten können, begleiten und ernähren den Menschen zum Teil schon seit mehreren tausend Jahren. Zu den ältesten zählen die verschiedenen Getreidearten. Gerste, Einkorn und Emmer befinden sich schon seit 8- bis 10 000 Jahren in der Pflege des Menschen. Im Laufe der Jahrtausende schufen die Landbewirter eine Vielzahl von Nahrungs-, Öl-, Futter- und sonstigen Nutzpflanzen. In allen alten Kulturen waren Getreide in Verbindung mit Leguminosen die Hauptnahrungspflanzen. Auf dem Feld in Mischkultur angebaut, ergänzten sie sich ebenso prächtig wie in der Ernährung des Menschen. In unseren Breiten dienten seit Beginn der hiesigen Ackerbaukultur (ca 5 000 v.Chr.) Linsen und Dicke Bohnen als Stickstoffbringer für den Boden und Eiweißlieferanten für den Menschen.

Der Einfluß der römischen Kultur in Mittel- und Nordeuropa belebte die Gartenkultur enorm und veränderte sie grundlegend. Vor allem die Benediktiner- und Zisterziensermönche zogen in ihren Klostergärten eine Vielzahl von verschiedenen Kräutern und Nahrungspflanzen. Von Walahfried Strabo (Benediktinerabt um 830) erfahren wir, wie sorgfältig und liebevoll er seine Pflanzen behandelte. Daß er auch schon den Bereich "Zierpflanzen" kannte, zeigt seine Bemerkung, er pflanze Gladiolen und Schwertlilien wegen ihrer Schönheit an.



In der klösterlichen Tradition von Fulda, wo schon 826 Walahfried Strabo Klosterschüler war, lebt das alte Wissen und Können des Gartenbaues bis heute fort. Die Nonnen des Benediktinerklosters St. Maria pflegen ihren Garten nur mit Kompost und selbst hergestellten Präparaten. Sie benutzen die Vorteile der Mischkultur und entwickelten sie weiter. Außerdem entdeckten sie die heilenden Kräfte des Comfrey für Natur und Mensch. Aus ihrem reichen Erfahrungsschatz berichten sie in ihrer regelmäßig erscheinenden Broschüre "Winke". (Weitere Hefte und das Humofix-Präparat sind bei der Abtei Fulda, Nonnengasse 16, 6400 Fulda erhältlich)

Um das Jahr 800 n. Chr. stellte Karl der Große eine Liste von Pflanzen zusammen, die in jedem Hofgarten anzupflanzen seien. Neben den uns heute noch bekannten Arten erwähnte er auch eine Vielzahl von Namen, die inzwischen aus dem Anbau verschwunden sind, wie Zuckerwurz und Amaranth. Auch wenn Pastinak, Wurzelpetersilie und Buchweizen sich wieder größerer Beliebtheit erfreuen, so gibt es doch auf diesem Gebiet noch viel zu entdecken. Alte Schriften geben uns Auskunft über Anbau und Verwertung von Pflanzen wie Haferwurz, Roter Meier und Spargelerbse (z.T. beschrieben in den Heften 11/12 87 und 1/2 88 der Gartenzeitschrift Kraut und Rüben). Aber nicht nur diese alten Nahrungspflanzen verschwanden aus den Gärten, auch (für Europa) neuere Arten hatten es schwer, anerkannt zu werden. Während Kartoffeln und Tomaten bis heute auf unseren Speisetzetteln stehen, waren andere nur kurze Zeit im Anbau.

Eine solche relativ junge Pflanze ist

Der Knollenziest = oder japanische Kartoffel
botanisch: *Stachys siboldii*

Geschichte

Der Knollenziest wurde 1882 von Japan nach Crosne in Frankreich eingeführt und erlebte dort eine bedeutende Entwicklung in der ersten Hälfte unseres Jahrhunderts. Die Gastronomie schätzte ihn sehr. Durch Virusbefall nahm jedoch der Anbau immer mehr ab. Nachdem es gelungen war, virusfreies Saatgut zu erzeugen, begann man Anfang der 80er Jahre erneut mit dem Anbau in großem Stil.

Beschreibung

Der Knollenziest ist verwandt mit dem hier verbreiteten Sumpfziest (*Stachys palustris*). Auch dieser zeichnet sich durch essbare, angenehm schmeckende Wurzeln aus. Bei beiden bilden sich an den Wurzeln, wie bei der Kartoffel, Ausläuferknollen. Diese sind länglich mit wulstbildenden, ringförmigen Einschnürungen. Im Gegensatz zum Sumpfziest platzt die Wurzelhaut des Knollenziest beim Wachsen nicht auf und ist deshalb unvernarbt blütenweiß. An der Luft jedoch bräunt sich die Wurzel und welkt schnell. Die Knollen sind im allgemeinen recht klein, (ca. 5cm lang), können aber in Kultur größer werden. Im Herkunftsland sind allerdings die kleinen Knollen beliebter. Die Knollenbildung ist stark witterungsabhängig; sie findet bei ziemlich niedrigen Temperaturen statt. Der Nährwert und die Inhaltsstoffe des Knollenziest sind denen der Kartoffel ähnlich.



