



Schmackhafte Knollen

Eigene Kartoffeln vom Balkon sind der Hit für jeden Grillabend. Auch andere Knollen wie Taro, Yacon, Süsskartoffel oder Oca gedeihen bestens in Kübeln und Töpfen.

Sabine Reber Schriftstellerin und Gartenexpertin

Als meine Tochter klein war, haben wir jeweils ein paar Kartoffeln in alte Ochsner-Kübel gepflanzt. Die Grösse der klassischen Metall-eimer ist genau richtig, und am Anfang kann noch der Deckel zugemacht werden, damit es die Knollen wärmer haben und rascher gedeihen. Was für ein Spass das jeweils war, im Frühsommer die Kübel umzukippen und die jungen Knollen aufzusammeln!

Heute pflanzen wir auf ihrem WG-Balkon in Bern noch andere kulinarisch interessante Knollen. Auf der sonnigen Seite gedeihen Süsskartoffel, Taro und Yacon. Das sind Gewächse aus tropischen Gebieten, welche die Sommerhitze schätzen. Je wärmer es ist, desto wohler ist ihnen! Taro und Yacon werden riesig. Mit kaum einem anderen Gewächs bekommt man für wenig Geld so schnell so viel Grün. Die Knollen zum Starten kaufe ich im Asia-Laden für wenige Franken. Sie brauchen aber grosse Kübel und gutes, nährstoffreiches Substrat.

In der WG müssen wir noch daran arbeiten, dass regelmässig gegossen und gedüngt wird – Giesskannen auf den Balkon schleppen ist ja eine gute Abwechslung zum Büffeln. Und wie mit der Mathe gilt auch beim Balkonpflanzen-Giessen: bloss nicht vergessen! Belohnt werden die Lernenden mit einem üppigen Dschungelfeeling, und die grossen Blätter bieten etwas Schatten.

Üppiges Laub bilden auch neue Kartoffelsorten, die gegen Krankheiten resistent sind und bis weit in den Sommer hinein mit opulentem Grün im Kübel

begeistern. Wenn diese Kartoffeln geerntet sind, übernimmt das Laub der Süsskartoffeln – diese wachsen weiter bis zum ersten Frost. Gerade für kleinere Balkone sind sie super, denn ihr Laub wächst meterlang über die Brüstung. In puncto Sommerhitze gilt bei den Süsskartoffeln: Je heisser, desto glücklicher sind sie. Und im

Herbst lockt erst noch eine reiche Ernte. Auch die Süsskartoffeln wachsen rasch, sobald es warm wird. Da sie lange brauchen, um ihre Knollen zu bilden, sollte man aber besser im Mai Jungpflanzen kaufen. Selber Süsskartoffeln aus Knollen ziehen ist schwierig.

Auf weniger sonnigen Balkonen kommen Kartoffeln gut zurecht, die gemässigte Temperaturen schätzen. Und für Halbschatten sind Sauerklee-Knollen – Oca – ideal. Ihr Laub ist ebenso essbar wie die säuerlich-saftigen, bunten Knollen. In der WG freuen sie sich jedenfalls schon auf diese Bereicherung der Küche. Ich habe ihnen auch den Blättertrick verraten. Sowohl bei den Oca als auch bei den Süsskartoffeln ist das Laub essbar.

Wichtig ist aber, nicht zu viel auf einmal zu ernten, damit die Pflanzen genug Kraft haben, um Knollen zu bilden.

Oca-Blätter werden roh gegessen als Salatbeigabe. Süsskartoffellaub wird gekocht wie Blattspinat. Aber aufgepasst: Das Laub der klassischen Kartoffeln kann man immer noch nicht essen, das sind Nachtschattengewächse – Blätter und Blüten sind und bleiben giftig. 🍷



FOTO STÖH GRÜNIG ILLUSTRATION SYLVIA BESPALUK