

Yacón / Yacon

Smallanthus sonchifolius / *Polymnia edulis*

Ordnung: Asterales (Asternartige)

Familie: **Asteraceae**

Gattung: *Smallanthus*

Art: *Yacon*

Die Yacon oder auch Inkawurzel ist mit der Topinambur (*Helianthus tuberosus*) und der Sonnenblume (*H. annuus*) verwandt.

Provenienz: Höhenlagen (900-3300m) der Nord- bis Zentral-Anden (im Westen Südamerikas)

Kulturgeschichte: Seit dem 13.Jh. in Andentälern und Höhenlagen als Nahrungspflanze kultiviert, wird die Yacon heute auch in Nordamerika, Eurasien und Australien angebaut.

Habitus: Die Yacon wächst aus einer Pflanzstelle mit mehreren aufrechten Sprossachsen bis zu 2,50m hoch. Die Sprossachsen sind hohl und tragen gegenständig flaumig behaarte, pfeilförmige und unregelmäßig gezahnte Blätter, welche auffällig groß werden.

Kulturführung

Anzucht:

Im Gegensatz zu wilden/ursprünglicheren Formen wie Yacon-Gaucho (*Polymnia connata*) bildet die Scheinblüte der Yacon keine Samen und die Vermehrung der potenziell ausdauernden, bei uns jedoch frostgefährdeten Pflanze erfolgt somit **vegetativ** über die Rhizome, aber auch über Stecklinge.

Äugeln:

In **KW 8** (22.2.22) wurden die ganzen Wurzelstöcke per Hand und mithilfe eines großen Messers in Stücke mit einem bis vier „Augen“/Knospen zerteilt. Hierbei empfiehlt sich, die „**Augen**“ **erst in einer 2er-Kiste zu sammeln**, bevor sie in die Erde gelegt werden.



Separate Akkord-Arbeitsschritte verringern die Arbeitszeit enorm. Ebenso zeitsparend ist das Befüllen von **3er-Kisten** mit ungesiebttem Pferdemitkompost (je älter desto krümeliger), auf den die Bruchstücke geschüttet werden, welche nach grobem Ausrichten der Augen gen Himmel mit einer dünnen Schicht Erde bedeckt werden (etwa 1/3 der Triebe sollte herausragen). Der Vorteil von **Pilzkisten** äußert sich im geringen Gewicht (angenehmer beim Einsortieren in Warmanzucht-Regale zum Treiben) ; mühselig ist jedoch das Sieben der Komposterde für eine feine Deckschicht, was jedoch nicht obligat ist. Andersherum ist das Befüllen der **3er-Kisten** für diese Ackerkulturpflanze zeitlich eher angemessen und das Erdvolumen dürfte ein späteres Topfen als bei den Pilzkisten erlauben, jedoch sind die Kisten wesentlich schwerer zu tragen und die Augen sind eher wüst als gärtnerisch-säuberlich unter der Erde positioniert und ausgerichtet.

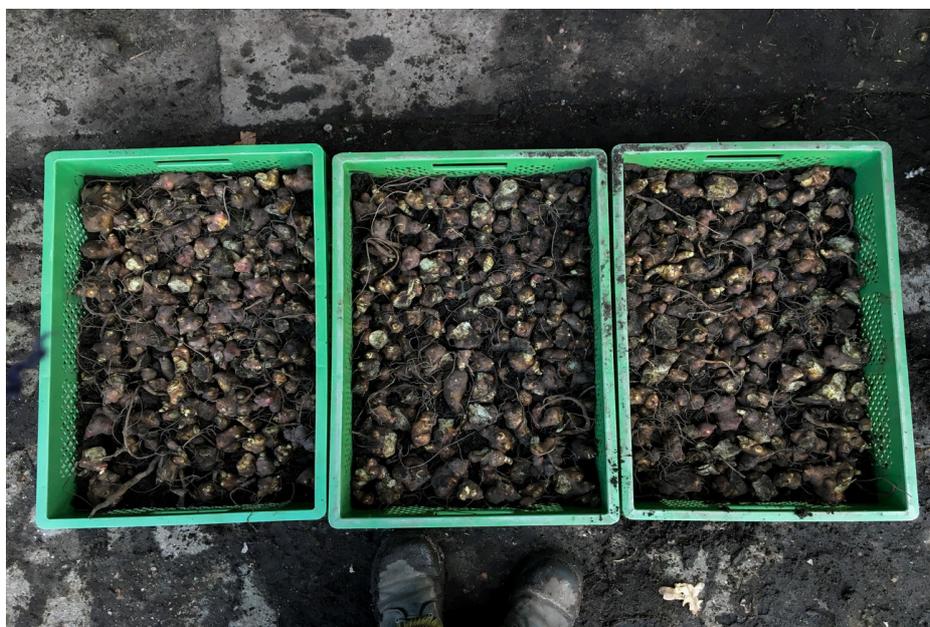
Jedoch verläuft Jungpflanzenentwicklung in Pilzkisten wie in 3er-Kisten gleichermaßen gut. Somit ist die Wahl der Kistengröße abhängig von der Größe der frostfreien oder beheizbaren Anzuchtfläche.

Eine 3er-Kiste wird folgendermaßen befüllt:

12 l Pferdemitkompost

etwa 100 Knospen/Augen

6 l Pferdemitkompost als Deckschicht



Bei erfolgreicher Lagerung der Wurzelstöcke könnte mit dem **Äugeln und Treiben** in Kisten auch erst im **April** begonnen werden, sofern es dann zeitlich in den Arbeitsablauf passt. Dies könnte den Arbeitsschritt des Topfens entbehrlich machen, da nach dem letzten Frost direkt aus den Kisten in den Acker gepflanzt werden kann.

Problematisch könnte das Anwurzeln werden, da im Vergleich zu getopften Pflanzen, die Raum und Zeit zum Bewurzeln ihres eigenen Substrates hatten, hierbei wurzelnackte Jungpflanzen in den Boden kommen, der witterungsbedingt auch schon sehr trocken sein kann. Hier wäre eine geeignete Art der Bewässerung vonnöten.

Topfen:

In KW 16, wenn die Sprossachsen eine Höhe von etwa 15-20 cm erreicht haben, sollten die Wurzeln mit Austrieb in 12er-Töpfe getopft werden. Ausgestellt in 6er-Topfpaletten, werden sie in der **Kaltanzucht** mit höheren Temperaturamplituden vertraut gemacht. In den ersten Tagen empfiehlt sich ein schattiger Platz, da die frisch getopften Pflanzen in praller Sonne erschlaffen.

Düngung:

Die Yacon hat aufgrund ihrer enormen Biomasseproduktion in allen Pflanzenteilen einen Düngebedarf wie andere Starkzehrer z.B. aus der Brassica-Familie oder Kartoffeln. Dies gilt zumindest auf dem sandigen Boden auf dem Gärtnerhof Oldendorf. Unerwünschte Nebenwirkungen wurden soweit nicht beobachtet.

In ihrem Buch „Meine Mischkulturenpraxis“ empfiehlt Margarete Langerhorst hingegen „nur etwas reife Komposterde und eine Mulchschicht [...], damit die Bodenfruchtbarkeit erhalten bleibt.“ (S.61) Zudem bemerkt sie, dass „[ü]berdüngte Pflanzen [...] ins Kraut schießen, was Standfestigkeit, Geschmack der Knolle und Haltbarkeit beeinträchtigt.“ (ebenda)

Die Erfahrungen aus Oldendorf und aus Oberösterreich differieren also, weshalb weitere Düngeversuche erwünscht sind.

Eine vorangehende **Gründüngung** in Form von Senf oder Inkarnatklie ist laut Langerhorst ebenfalls förderlich.

Pflanzung:

In KW 19, sofern keine Nachtfröste zu befürchten sind, werden die zuvor abgehärteten Jungpflanzen im Abstand von einem Meter in der Reihe auf **Dämme** (Reihenabstand 75 cm) gepflanzt. Bei hinreichend fruchtbaren Böden und windiger Lage sind auch Pflanzabstände von 60 bis 80 cm möglich.

Im Handbuch Bio-Gemüse von Andrea Heistinger wird ein Mindestabstand von 60 x 40 cm angegeben.

Polykultur:

Vorstellbar sind schnell räumende Sommerkulturen wie Kohlrabi oder Brokkoli zwischen den Yaconpflanzstellen. Bis die rapide Aufstockung der Yacon einsetzt, sollten die Reihennachbarn geerntet sein. Kopfkohle überschneiden sich in ihrer Hauptwachstumsperiode mit der Yacon und werden von dieser überwuchert beziehungsweise beschattet, was zur Wachstumsdepression und zum Überwiegen abbauender Kräfte/Grauschimmel beim Kohl führt.

In ihrer Heimat wird die Yacon zwischen Maisreihen kultiviert (Heistinger, S.294). Ebenso bewährt hat sich bei Margarete Langerhorst die Februar-/Märzaussaat von Puff-/Acker-/Dicker Bohne (*Vicia faba*) mit Ernte im Juni/Juli.

Pflege:

Falls notwendig und umsetzbar, kann bei ausbleibendem Regen eine frühe Wassergabe sinnvoll sein, um ein schnelles Wurzel-, Spross- und Blattwachstum zu fördern. Nach Reihenschluss bedarf die Kultur keiner weiteren Pflege und ist dominant gegenüber Wildpflanzen.

Ernte:

Sobald die Blätter durch Frost verwelkt sind, wird es Zeit, die Wurzelstöcke für die nächste Generation sowie die damit verbundenen Wurzelknollen/Speicherknollen zu bergen.

Dazu müssen die mannshohen Pflanzen händisch und mit Körpereinsatz aus ihren Dämmen geruckelt und gehoben werden – wenn nötig, vorsichtig mit einer Grabegabel den Boden lockern, da die unter Druck stehenden Speicherknollen leicht auseinanderbrechen.

Mittels einer Astschere werden die Sprossachsen abgeschnitten und die bis zu einem Kilogramm schweren Speicherknollen können händisch vom Wurzelstock getrennt werden und in Kisten sortiert werden.

Auf dem Gärtnerhof Oldendorf wurden im Jahr 2021 aus etwa 200 Laufmetern (zweireihig) Yacon ca. 565 Kilogramm Wurzelknollen geerntet.

Reife und Lagerung:

Damit die Knollen ihren süßen birnen-melonenartigen Geschmack entwickeln, ist es nötig, sie mindestens zwei Wochen lang trocken und möglichst an der Sonne nachreifen zu lassen. Danach kühl lagern, feucht genug, dass die Knollen nicht austrocknen – beispielsweise in oder auf leicht feuchtem Sand - und trocken genug, um Schimmelbefall zu reduzieren. Kühle und feuchte Lagerung verlangsamt die Ausbildung der Süße.

Die Wurzelknollen sind sehr gut lagerfähig. Beschädigte Knollen werden zuerst braun oder von Schimmel befallen, unverletzte hingegen werden nicht so leicht von befallenen Nachbarn angesteckt. Braune, matschige Zellschäden breiten sich auch innerhalb einer Knolle nur langsam aus und können vor der Herausgabe an die Verbraucher einfach abgeschnitten werden, da das Reststück meist unversehrt ist.

Die Rhizome mit den Brutknospen sollten dunkel, vor Frost geschützt und nur leicht feucht auf Sand gelagert werden, um Zellschäden und Schimmelbefall zu vermeiden.

Vermarktung/Belieferung der Ernteteiler im SoLaWi-Kontext:

Anhängige Erde einfach per Hand oder mit Handschuhen durch Umgreifen und Drehen (wie beim Auswringen) von den Knollen abreiben und schon sind sie sauber für die Lieferung.

Im Jahr 2022 konnten wir auf aufgrund einer unbeabsichtigten Ausgabepause (Februar und März) bis KW 15 Yacon an die Mitglieder liefern. Wegen der guten Lagerfähigkeit ist die Yacon in Zeiten kritisch geringer Abgabemengen ein wertvoller Posten im Lager.

Gutes Gelingen und viel Freude beim Nachbauen!

Literatur: Margarete Langerhorst: Meine Mischkulturenpraxis Seiten 61-63

Andrea Heistinge: Handbuch Bio-Gemüse Seiten 292-297

<https://www.garten-treffpunkt.de/lexikon/yacon.aspx> (sehr ausführlicher Artikel plus Rezepte)

Veröffentlicht unter der Creative Commons License: CC BY-SA 4.0

von Tim Schumann im Juni 2022