

## Oca, Knolliger Sauerklee (*Oxalis tuberosa*)

Familie: Sauerkleegevächse (Oxalidaceae)

### Besonderheiten

- In den Anden wächst Oca, eine nicht frostharte, knollenbildende Pflanze, bis in 3800 m Höhe.
- Die fleischigen Knollen werden ca. 3-10 cm groß und lassen sich entweder frisch als Snack oder geraspelt als Salat genießen, zu Püree verarbeiten oder aber kurz im Ofen gebacken und mit Olivenöl beträufelt verspeisen. Der säuerliche Geschmack lässt sich durch einige Tage sonnige Lagerung abmildern.
- Im Handel sind rosa, rote und weiße Sorten erhältlich.



### Anbau

- Im Anbau erweist sich der Knollige Sauerklee als recht unkompliziert. Er bevorzugt halbschattige, eher kühle Plätze im Garten, wobei frostgefährdete Standorte gemieden werden sollten.
- Ähnlich wie Kartoffeln werden die Oca-Knollen etwa im April im Abstand von 30 x 30 cm 8-10 cm tief ausgelegt. In der Anfangsphase können Schutzeinrichtungen wie Vliese oder Frühbeetkästen sinnvoll sein.
- Das aktive Knollenwachstum setzt erst mit abnehmender Tageslänge ab September ein. Schon zuvor ist der Knollige Sauerklee aber ein attraktiver Bodendecker.
- Da die Knollenbildung erst im Herbst beginnt und mit den ersten Frösten beendet wird, werden die Knollen bei uns meist nicht größer als Hasel- oder Walnüsse. Werden die Pflanzen ab Mitte Oktober mit Vlies oder Frühbeetkästen geschützt, lässt sich die Wachstumsphase um einige Wochen verlängern, was den Ertrag verbessert. Von einer Pflanze lassen sich etwa 15-20 Knollen ernten, wobei der Erntezeitpunkt bis kurz vor den ersten starken Frösten hinausgezögert werden sollte.
- Alternativ kann Oca auch in Kübeln angebaut werden. Diese Methode bietet den Vorteil, dass die Pflanzgefäße im Herbst ins Haus geholt und die Pflanzen frostfrei weiterkultiviert werden können.
- Kühl und trocken lassen sich die Knollen in Kisten oder Kartons problemlos lagern. Übrige Knollen können im nächsten Frühjahr in Töpfen vorgezogen werden.



### Literatur

JACKSCH, T. & KELL, K.: Von Amaranth bis Zuckerwurzel... Raritäten für den Gemüsegarten. Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, Institut für Gartenbau. Unveröffentlichte Zusammenstellung.

Kochubey, L., 2016: Oca – Ein Ersatz für die Kartoffelknolle? PR Lubera. In: Gartenpraxis, 26.07.2016. <https://www.gartenpraxis.de/Oca-ein-Ersatz-fuer-die-Kartoffelknolle,QUIEPTUxMDcONTUmTUIEPTU1ODc.html>. Zugriff am 30.03.2021.

### Bildnachweis

- (1) Markus Leupold-Löwenthal/Wikimedia Commons, CC BY-SA 3.0
- (2) Dick Culbert/Wikimedia Commons, CC BY 2.0