

Ulluco (*Ullucus tuberosus*)

Familie: Basellgewächse (Basellaceae)

Besonderheiten

- Schon vor über 4000 Jahren wurden Ullucos von den Inkas kultiviert. Die Sträucher bilden stärkehaltige, 6-8 cm lange, leicht süßlich schmeckende Knollen aus, die ähnlich wie Kartoffeln zubereitet werden können.
- Die Sorte entscheidet sowohl über die Farbe der glatten Knollen, die entweder gelb, weiß, rot, fahlgrün oder rot-grün gesprenkelt ausfallen kann, als auch über die Verzehrsmöglichkeiten. Während sich einige Sorten auch roh als Salat zubereiten lassen, sind andere nur in gekochtem Zustand genießbar. Ullucos bleiben aber auch nach dem Braten, Kochen, Dünsten oder Backen schön knackig.
- Die eiweißreichen Blätter können ähnlich wie Spinat blanchiert oder gekocht verzehrt werden.



Anbau

- Einige Wochen vor dem Auspflanzen der Knollen Ende Mai werden sie in flachen, mit Erde gefüllten Kisten an einem hellen, aber kühlen Platz vorgetrieben.
- Nach den letzten Frösten werden die vorgekeimten Knollen an einem sonnigen bis halbschattigen Ort im Garten ausgepflanzt. An den Boden stellen Ullucos keine allzu hohen Ansprüche, ungünstig sind lediglich schwere Lehmböden.
- Schon bald bilden sich fleischige, herzförmige Blätter mit einem Durchmesser von ca. 25 cm, die sich wie Spinat zubereiten lassen. Leider sind die Blätter aber auch bei Schnecken sehr beliebt.
- Ullucos lassen sich auch von wochenlangem Trockenheit kaum beeindrucken. Bei starker Hitze wird das Wachstum allerdings eingestellt.
- Ab September, wenn die Tage merklich kürzer werden, beginnt die Ausbildung der süßlichen, stärkehaltigen Knollen. Damit die Pflanzen alle Kraft in die Knollenbildung stecken, empfiehlt es sich, sie bereits ab August zu schattieren.
- Je länger sich der Erntezeitpunkt hinauszögern lässt, desto höher der Ertrag. Natürlicherweise beendet der erste Frost die Wachstumszeit, doch wenn die Pflanzen mit einer Vliesabdeckung geschützt werden, wachsen die Knollen noch bis in den November hinein weiter.
- Nach dem Abfrieren des Laubes werden die Knollen aus der Erde geholt. Kühl, dunkel und frostfrei lassen sie sich bis ca. Ende März lagern.



Literatur

BAAKE, K.-H.: Ulluco. Aufzucht und Lebenszyklus. Der Bio-Gärtner.
<https://www.bio-gaertner.de/pflanzen/Ulluco>. Zugriff am 01.04.2021.

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

RÜHLEMANN'S KRÄUTER- UND DUFTPFLANZEN: Melloco (Pflanze), Produktinformation.
<https://www.kraeuter-und-duftpflanzen.de/pflanzen-saatgut/maca-myrte/m-einzelsorten/melloco-pflanze>.
Zugriff am 01.04.2021.

Bildnachweis

- (1) Eric Hunt/Wikimedia Commons, CC BY-SA 3.0
- (2) Frank Vincentz/Wikimedia Commons, CC BY-SA 3.0