

Schwarzwurzel (*Scorzonera hispanica*)

Familie: Korbblütler (Asteraceae)

Besonderheiten

- Die Schwarzwurzel gilt als der Spargel des Winters. Mit seinem angenehm nussigen Aroma eignet sich das nährstoffreiche Gemüse bestens für Salate, Suppen und Gratins.
- Die schwarze Schale wird nach dem Waschen mit Hilfe eines Sparschälers entfernt, wodurch das weiße Innere der Wurzel zum Vorschein kommt. Beim Kontakt mit Luft geht die reinweiße Farbe schnell verloren, sodass die geschälten Wurzeln bis zur weiteren Verwendung in einer mit Essig versetzten Schüssel Wasser aufbewahrt werden sollten. Generell empfiehlt es sich, bei der Verarbeitung von Schwarzwurzeln Handschuhe zu tragen, da der enthaltene Milchsafte die Haut ansonsten bräunlich verfärbt.



Anbau und Ernte

- Empfehlenswerte Sorten: 'Duplex', 'Hoffmanns schwarzer Pfahl', 'Meres'
- Aufgrund der langen Kulturdauer werden Schwarzwurzeln bereits ab März bis spätestens Anfang April direkt ins Beet ausgesät (Reihenabstand 25-30 cm). Nur wenn die Wurzeln ausreichend Zeit zum Wachsen haben, bilden sie bis zum Winter lange, kräftige Wurzeln aus. Sehr wichtig für die Wurzelentwicklung ist außerdem ein lockerer, tiefgründiger Boden.
- Damit die Einzelpflanzen genügend Platz haben, werden die Sämlinge nach dem Auflaufen auf ca. 7-10 cm Abstand vereinzelt
- Ab Oktober, wenn das Laub zunehmend welk wird, können die Schwarzwurzeln geerntet werden. Beim Ausgraben muss sehr vorsichtig vorgegangen werden, um die zerbrechlichen Wurzeln nicht zu verletzen.
- Schwarzwurzeln sind vollkommen frosthart und können bei geeignetem Wetter den ganzen Winter über frisch vom Feld geerntet werden. Damit die Ernte nicht durch einen gefrorenen Boden verhindert wird, können die Beete im Herbst mit einer isolierenden Schicht aus Stroh oder Laub vor tiefgehenden Frösten geschützt werden.
- Alternativ können die Schwarzwurzeln bereits vor dem Winter komplett geerntet und in feuchtem Sand eingeschlagen im kühlen Keller oder frostfreien Schuppen eingelagert werden. So sind sie etwa bis März haltbar.



Literatur

DEUTSCHES OBST UND GEMÜSE: Schwarzwurzel. Verantwortlich: Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V.

<https://deutsches-obst-und-gemuese.de/schwarzwurzel/?cookie-state-change=1614182697069>. Zugriff am 24.02.2021.

HORTIPENDIUM – DAS GRÜNE LEXIKON, 2020: Schwarzwurzeln im Hausgarten.

http://www.hortipendium.de/Schwarzwurzeln_im_Hausgarten. Zugriff am 24.02.2021.

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

RUPP, C., SCHMIDT, V., 2020: Schwarzwurzeln. Mein schöner Garten, 30.09.2020.

<https://www.mein-schoener-garten.de/pflanzen/gemuese/schwarzwurzel>. Zugriff am 24.02.2021.

Bildnachweis

- (1) Goldlocki/Wikimedia Commons, CC BY-SA 3.0
- (2) Schlaghecken, J./Hortipendium.de, CC BY-NC-SA 3.0 DE