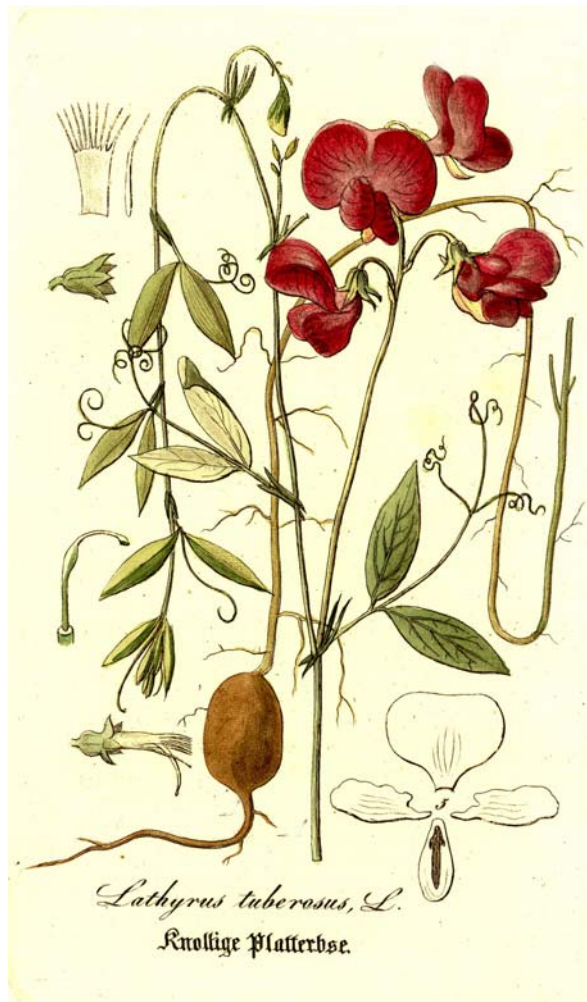


KNOLLEN-PLATTERBSE (*Lathyrus tuberosus*)

FAMILIE: Schmetterlingsblütler (*Fabaceae*)

WEITERE NAMEN: Erdnuß-Platterbse, Knollige Platterbse



STANDORT: Felder, Wegränder; Bahndämme; Wärme liebend, auf kalkhaltigen Stellen.

VORKOMMEN: verbreitet; fehlt im alpinen Bereich.

WUCHSHÖHE: 30 bis zu 100 cm hoch bzw. lang.

STÄNGEL: Der niederliegende oder kletternde Stängel ist 4-kantig, mehr oder weniger verzweigt, ungeflügelt. Die Blattstiele sind ebenfalls 4-kantig.

KEIMBLÄTTER: werden im Boden gebildet, daher nicht sichtbar.

LAUBBLÄTTER: Die Blätter mit 1 Paar laubiger Fieder und in eine verzweigte Ranke auslaufend. Die Fiederblättchen elliptisch bis länglich, stumpf oder mit Spitze. Die Nebenblätter sind schmal, halbpfeilförmig.

BLÜHZEIT: Juni bis August.

BLÜTE: Die großen karminroten Blüten stehen in 2-7-blütigen, lockeren blattachselständigen Blütenständen. Der glockige Kelch ist verwachsenblättrig mit 5 ungleich großen Zähnen. Die Fahne der Blüte ist breiter als lang und ausgerandet, die Flügel sind kürzer und umfassen das stark gekrümmte Schiffchen. Von den 10 Staubfäden sind 9 zu einer Rinne verwachsen. Der Griffel ist auf der Oberseite behaart.

Die Blüten duften nach Rosen.

FRÜCHTE/SAMEN: Hülse kahl, netzadrig. Samen schwach-knotig.

LEBENSDAUER: ausdauernd.

BESONDERHEITEN: Die Pflanze hat unterirdisch kriechende Ausläufer und haselnußgroße Wurzelknollen. Wildgemüse und Futterpflanze. Die harten dunkelbraunen Wurzelknollen enthalten Stärke und Zucker. Man kann sie roh essen, sie schmecken etwas herb. Gekocht werden sie wie Erdäpfel zubereitet. Man kann sie auch wie Kastanien rösten. Auch Öl kann man aus den Knollen gewinnen. Die Wurzelknollen heißen auch Erdeicheln. Die volle Größe erreichen die Wurzelknollen im 3. bis 4. Standjahr der Pflanze. Löst man sie von den Wurzeln ab, kann man aus ihnen neue Pflanze ziehen.

BEDEUTUNG IM HAUS- UND KLEINGARTEN

Im Haus- und Kleingarten oft Erstbesiedler auf Wiesenflächen und Böschungen.

ZEIGERWERTE

Die Knollen-Platterbse kommt auf trockenen bis mittelfeuchten, stickstoffarmen bis mäßig stickstoffreichen Böden vor und zeitig meist Kalk an.

LITERATUR

Bedlan, G.: Wildgemüse. Verlag Jugend & Volk Wien, 1997.

Bedlan, G.: Unkräuter – Bedeutung in Gartenbau und Landwirtschaft. Öst. Agrarverlag, 8. Auflage, 2006

Ellenberg, H.; Weber, H. E.; Düll, R.; Wirth, V.; Werner, W.; Paulißen, D.: Zeigerwerte von Pflanzen in Mitteleuropa. Erich Goltze KG Göttingen, 2. A., 1992.

Hanf, M.: Ackerunkräuter Europas mit ihren Keimlingen und Samen. Verlags Union Agrar, 4. A., 1999.