

GROSSE KLETTE

Wissenschaftlicher Name: *Arctium lappa*

Pflanzenfamilie: *Asteraceae* (Korbblütengewächse), Unterfamilie *Asteroideae* (Röhrenblütige Korbblütengewächse)

Weitere Namen: Gobo

Herkunft: Das Verbreitungsgebiet der Großen Klette, deren Früchte wohl jeder kennt, ist Europa, Kleinasien, das Altai-Gebirge und China bis Sibirien. Die Kulturform der Großen Klette wird hauptsächlich in Japan, Taiwan und Kalifornien angebaut. Sie gelangte vor ca. 1000 Jahren von China nach Japan, wo sie noch heute ein traditionelles Nahrungsmittel ist (Gerichte mit Gobo bei uns in japanischen Restaurants auf den Speisekarten zu finden).

Kultur: In der Regel werden die Pflanzen im Gewächshaus vorgezogen und wenn sie etwa zwei Blätter haben gegen Ende März ins Freiland gepflanzt. Der Abstand der Pflanzen in der Reihe sollte 40 bis 50 cm betragen.

Düngung: eine gute Kompostversorgung ist in der Regel ausreichend.

Beschreibung: Die Klette ist eine zweijährige, krautartige Pflanze. Die großen, breiten meist eiförmigen, ungeteilten und ziemlich rauen Blätter haben kahle Stiele. Im zweiten Jahr bildet die Pflanze im Juni bis Juli rosaviolette Blüten in kugeligen Köpfchen aus. Verwendet werden jedoch die Wurzeln. Diese sind schwarzwurzelähnlich, sehr lang, gerade und fleischig. Bei uns erreichen die Wurzeln ca. 40 cm, an manchen Standorten jedoch auch durchaus bis zu 100 cm. Ihr Durchmesser beträgt 2 bis 4 cm.

Sorten, Varietäten, Formen:

In den Hauptanbauländern, vor allem in Japan, werden folgende Sorten gehandelt:

„Nakanomiya Early“: früh, Wurzeln bis ca. 75 cm lang.

„Watanabe Early“: schnellwachsend, Wurzeln etwa 75 cm lang.

„Takinogawa Long“: spät, Wurzeln ca. 100 cm lang.

Optimale Lagerbedingung: 0 bis 1°C und hohe rel. Luftfeuchtigkeit.

Lagerungsdauer: einige Wochen.

Hinweise: Ältere Wurzeln werden rasch schwammig, morsch und pelzig.

Verwendung: Verzehr wie Schwarzwurzeln. Die Wurzeln werden gewaschen, geschält und gekocht. Gut schmecken sie auch, wenn man sie stiftelt und kurz frittiert.

Auch die jungen Blattstiele können gegessen werden. Aus den Klettenwurzeln wird Öl für die Kosmetikindustrie hergestellt, das „Klettenwurzelhaaröl“.



vegetativ



Ernte



Wurzeln