

SCHWARZWURZEL

Wissenschaftlicher Name: *Scorzonera hispanica*

Pflanzenfamilie: Korbblütengewächse (*Asteraceae*)

Unterfamilie: Zungenblütige Korbblütengewächse (*Cichorioideae*)

Weitere Namen: Spanische Schwarzwurzel, Echte Schwarzwurzel, Gartenschwarzwurzel, Winterspargel, Schötzenmiere, Skorzonner Wurzel.

Herkunft: Die Schwarzwurzel soll ihre Heimat in Spanien haben (der Artname *hispanicus* weist ebenfalls darauf hin). Bis ins 16. Jahrhundert war von der Pflanze nur eine Wildform bekannt, die als Wildgemüse bzw. Heilpflanze genutzt wurde. Ab etwa 1700 wird sie gemüsebaulich genutzt und verdrängte sukzessive die damals sehr häufig genutzte Haferwurzel, die ebenfalls eine Art aus der Gattung *Scorzonera* ist und zwar *Scorzonera porrifolius*. Bedeutende Produktionsländer für die Schwarzwurzel in Europa sind Belgien, Frankreich und Holland.

Kultur: Voraussetzung für eine erfolgreiche Schwarzwurzelkultur sind sonnige Lagen und tiefgründige Böden, die lange, gerade, glatte und unverzweigte Wurzeln garantieren. Die Schwarzwurzel mag Böden mit einem pH-Wert von 7,0 - 7,5. Die Saat beginnt im April und es wird direkt in Reihen gesät. Pro m² sollten 40 - 50 Pflanzen stehen. Werden die Samen - sie sind lang, stäbchenförmig - 3 bis 4 cm tief abgelegt, ist mit einem Aufgang nach 3 bis 4 Wochen zu rechnen. Zur Hauptwachstumszeit von Juli bis September verlangt die Schwarzwurzel zur optimalen Entwicklung eine gleichmäßige Bodenfeuchtigkeit. Die Ernte beginnt im Oktober und kann bis in das darauffolgende Frühjahr dauern. Die Wurzeln brechen sehr leicht ab. Im zweiten Standjahr beginnen die Pflanzen zu blühen. Ein Anbau im August, mit einer Ernte in der nächsten Saison, ist ebenfalls möglich.

Düngung: Schwarzwurzeln haben einen Bedarf von ca. 1 kg N, 0,5 kg P₂O₅, 1,5 kg K₂O und 0,2 kg MgO jeweils pro 100 m². Phosphor und Kali werden bereits im Herbst gegeben und die N-Düngung wird dem Wachstum angepasst. Die Hälfte des Stickstoffbedarfes wird ab Mitte Juli über eine Kopfdüngung den Pflanzen zugeführt.

Beschreibung: Die Schwarzwurzel ist eine ausdauernde, mehrjährige Pflanze. Die lanzettlich-linealen bis eirunden Laubblätter sind ganzrandig, spitz. Die unteren Blätter sind in einen Stiel verschmälert, die mittleren und oberen Blätter sind mit scheidigem Grund Stängelumfassend sitzend. Der ästige Stängel ist reich beblättert. Die Blumenkrone ist hellgelb. Die Blütenkörbe haben einen Durchmesser von 3 bis 4 cm. Die Randblüten sind doppelt so lang wie die Hüllblätter. Die randständigen Früchte sind fein-weichstachelig. Die Pflanze blüht von Juni bis August.

Die sich im ersten Jahr bildende Pfahlwurzel verdickt sich während des Sommers und wird etwa 30 cm lang. Sie ist zylindrisch bis walzenförmig und hat einen Durchmesser von bis zu 3 cm. Sie ist in der Regel nicht bis nur wenig verzweigt und nimmt eine Mittelstellung zwischen Pfahl- und Rübenwurzel ein. Sie ist äußerst frosthart. Die sekundäre Wurzelrinde ist nach außen von einer schwarzbraunen Korksicht abgeschlossen und im Inneren von sehr vielen Milchröhren durchzogen. Der Milchsaft ist gelblich-weiß. Nach einer Kälteeinwirkung und Langtagbedingungen wird im zweiten Jahr der Blütenstand gebildet, der eine Höhe von bis zu 1,5 m erreichen kann. Die Blüten öffnen sich am Morgen und schließen sich bereits mittags wieder. Es findet Fremd- und Selbstbestäubung statt. Die Frucht, sie wird meist als Same bezeichnet, ist bis zu 2 cm lang und etwa ½ mm dick, leicht gerippt und trägt einen Pappus, der bei der Samenaufbereitung entfernt wird. Das Saatgut ist nur 1 Jahr keimfähig!

Wichtigste Inhaltsstoffe: Inulin, Asparagin, Cholin, Lävulin (allesamt Glykoside), Eiweiß, Fett, Kalium, Kalzium, Phosphor, Eisen, Natrium, Provitamin A, Vitamine B1, E und C (ca. 4mg%) und ca. 78% Wasser. Der Gesamtnährwert der Schwarzwurzel ist sehr hoch. Lange Zeit als Diätpflanze für Diabetiker angebaut, heute aber durchaus Bestandteil eines üblichen Gemüsesortimentes.

Sorten, Varietäten, Formen:

Zwei „Sortentypen“ werden unterschieden:

- a) mittellange bis lange, pfahlförmige, glatte, dunkelbraune Wurzel (z. B.: ‚Duplex‘, ‚Prodo-lo‘)
- b) sehr lange, zylindrische, mit stumpfen Ende, glatte, schwarzbraune Wurzel (z. B.: ‚Hoffmanns schwarze Pfahl‘, ‚Lange Jan‘).

Lagerung: Schwarzwurzeln können im Freien eingeschlagen und abgedeckt werden oder in Sand- oder Torfmiete (feuchter Torf) im Keller aufbewahrt werden. Sonst Lagerung in Kühlräumen bis zu 4 Monaten, im Kühlschrank einige Tage.

Optimale Lagerbedingung: Temperatur: 0 - 1°C
rel. Luftfeuchtigkeit: 95%

Lagerungsdauer: unter optimalen Bedingungen bis zu 4 Monate.

Pflanzenschutz: An Schwarzwurzeln ist mit einem Befall an den Blättern durch Weißen Rost (*Albugo tragopogonis*) und Echtem Mehltau (*Erysiphe cichoracearum*) zu rechnen. Bei Überwinterung in Mieten sind Schwarzwurzeln durch Wühlmäuse sehr gefährdet.

Hinweise: Nicht mehr voll turgeszente, weiche und biegsame Wurzeln können durch zu lange oder trockene Lagerung entstanden sein, hohle Wurzeln durch eine zu hohe Stickstoffdüngung.

Verletzte Wurzeln verlieren Milchsaft, ihr guter Geschmack geht dadurch verloren und sie trocknen sehr rasch aus.

Ein Merkmal der Frische ist, wenn beim Anschneiden der Wurzeln sofort milchiger Saft austritt.

Verwendung: Schwarzwurzeln können roh, gerieben mit Zitronensaft und Mayonnaise zubereitet werden. In der Regel sind sie aber ein Kochgemüse. Nach gründlichem Waschen werden die Wurzeln geschält oder abgeschabt - vom Ende zur Spitze - und in ca. 5 cm lange Stücke geschnitten und in Salzwasser ca. 25 Minuten gekocht. Da der austretende Milchsaft sehr schnell oxidiert und das „Fleisch“ der Wurzeln bräunt, diese in Essigwasser einlegen. Der Milchsaft verursacht auch sonst sehr lästige Flecken.

Die gekochten Schwarzwurzeln können als Salat (oft gemeinsam mit anderen Früchten), zu Schinken, zu anderen Gemüsen, paniert, frittiert, gebacken oder gebraten verwendet werden. Prinzipiell könne sie, zum Beispiel mit Saucen, wie Spargel genossen werden. Sie haben einen zarten, würzigen, leicht nuss- bis mandelartigen Geschmack, der an Spargel erinnert.

Industriell werden Schwarzwurzeln zu Nasskonserven, Saft und Tiefkühlgemüse verarbeitet. Früher wurden sie auch als Kaffee- Ersatz verwendet.

