

Knollenziest (Crosne) - Info

Kategorien: Info, Gemüse, Crosne

Zutaten für: 1 Info

Knollenziest
Crosne
Stachys affinis (lat.)
Japanische Kartoffel
Crosne du Japon (frz.)

Anleitung:

Noch zu Zeiten unserer Grosseltern kannte man Knollenziest (Stachys affinis) auch unter dem Namen Stachys oder Japanische Kartoffel. Die Englaender nennen ihn Japanische oder Chinesische Artischocke, und in Frankreich gelten Crosne du Japon seit fast 250 Jahren als Delikatesse. Knollenziest stammt aus China, wird aber seit alters her auch in Japan und Indien angebaut. Ein franzoesischer Gaertner brachte die ersten Knollen aus Asien mit in seine Heimatstadt Crosne und von dort fanden die Pflanzen ihren Weg quer durch Europa.

Knollenziest gehoert wie Rosmarin, Lavendel, Basilikum, Pfefferminze, Salbei und viele andere Duftkraeuter zur Familie der Lippenbluetler. Die Pflanze wird 30-40 cm hoch, sie besitzt aehnlich wie manche Minzarten dicke, nesselartige Blaetter. Ihre Blueten locken zahlreiche Insekten an. Neues Terrain erobert sie mit Hilfe unterirdischer Auslaeufer, deren Enden sich im Herbst zu laenglichen, geringelten Knollen verdicken. Die zarten, saftigen Knoellchen sind weiss bis perlmuttfarben, duennhaeutig, 3-8 cm lang, 1-2 cm dick.

Nach den ersten Froesten im Herbst sterben die Triebe ab, die Knollen dagegen sind winterhart. Wie Topinambur ueberwintern sie im Freien, ohne Schaden zu nehmen.

Am besten gedeiht der Knollenziest auf naehrstoffreichen, lockeren, gleichmaessig feuchten Boeden. Er reagiert empfindlich auf Trockenheit, deshalb sind reine Sandboeden nur bedingt geeignet. Ob man ihm einen Platz an der Sonne oder im Halbschatten zuweist, beeinflusst den Ertrag nicht. Kuehle Witterung behagt den Pflanzen mehr als tropische Hitze. Die Triebe entwickeln sich am besten um 23GradC, die Temperaturen um 15GradC foerdern die Knollenbildung. Wechsel von Waerme und Kaelte verursacht ungleichmaessig geformte Knoellchen, da je nach Temperatur das oberirdische bzw. das unterirdische Wachstum gefoerdert wird.

Man legt die Knoellchen im April 6-15 cm tief in die Erde (je schwerer der Boden ist, desto hoeher); der Abstand in der Reihe betraegt etwa 30 cm, zwischen den Reihen etwa 40 cm. Kompost im Pflanzloch hilft dem Knollenziest auf die Spruenge. In den folgenden Wochen heisst es 2- oder 3mal jaeten, bis der Bestand geschlossen ist und weiteren Wildwuchs unterdrueckt. Die Pflege beschraenkt sich auf Anhaeufeln, Mulchen, Giessen.

Hitze und Trockenheit beguenstigen den Befall mit Spinnmilben. Ausserdem saugen Blattlaeuse gerne an den samtigen Blaettern. Die paar Troepfchen Pflanzensaft neidet ihnen niemand, doch leider transportieren sie in ihrem Speichel Viren, die den Anbau von Crosne vor allem in Frankreich vor einiger Zeit fast zum Erliegen gebracht haetten. Infizierte Pflanzen haben verfaerbte und verformte Blaetter und liefern geringe Ertraege. Ueber infizierte Knollen gelangen die Erreger auf neue Beete. Inzwischen ist virusfreies Pflanzgut im

Knollenziest (Crosne) - Info

(Fortsetzung)

Handel und Crosne steht in den Feinschmeckerlokalen wieder auf der Karte.

Alle 2-3 Jahre will dieser Ziest auf ein neues Beet umsiedeln, weil mit der Zeit der Ertrag nachlaesst.

Die Ernte beginnt ab November, Dezember, sobald das Laub abgestorben ist. Sie dauert bis zum Fruehjahr, sofern kein Frost die Arbeit behindert. Unter einer dicken Mulchschucht bleibt die Erde lange frostfrei.

Der Ertrag liegt bei 1-3 kg/qm. Man hebt die Wurzeln mit der Grabegabel aus dem Boden und rupft die Knollen ab. An der Luft verbraeunen die duennhaeutigen Knoellchen sehr schnell, trocknen ein und verlieren an Aroma. Deshalb sollte man sie nur portionsweise ernten. In feuchtem Sand bei 0-2GradC eingelagert bleiben sie einige Zeit lang frisch. Zu warm aufbewahrte Knollen treiben aus.

Statt Staerke enthaelt Knollenziest leicht verdauliche Stachyose. Die Knoellchen werden nicht geschaelt, sondern nur sauber gebuerstet gebraten, (im Wok) geduenstet, 5-10 Minuten lang gedaempft, suesssauer eingelegt oder roh in Salate geschnitten. Einige Tropfen Zitronen im Kochwasser sorgen dafuer, dass die Knollen ihren hellen Teint behalten. Feinschmecker uebergiessen die Knoellchen mit heisser Butter, andere bevorzugen Sojassauce oder Kraeuterjoghurt.