

Chinesische Yamswurzel

Dioscorea opposita

Diese Yamswurzel produziert große, eßbare Knollen ähnlich unserer Kartoffel. Auch können sie im Winter eingelagert werden. Verbreitet ist sie als Nahrungspflanze im asiatischen Raum.

Die stärkereichen Knollen können eine Länge von über 50 cm erreichen und werden entweder gekocht, gebacken oder frittiert wie Kartoffeln verwendet. Durch das Erhitzen werden die in der Knolle enthaltenen Giftstoffe zersetzt.

Seit über 2.000 Jahren wird sie in China medizinisch genutzt bei emotionaler Instabilität und Qi-Mangel und soll ein mildes Tonikum bei Appetitlosigkeit und Müdigkeit sein sowie bei Scheidenausfluß, Spermatorrhoe, Rheuma, Harnwegsentzündungen und Verdauungsbeschwerden helfen.

Die Chinesische Yamswurzel ist schnellwüchsig, warmes Wetter vorausgesetzt, und in milderer Gegenden sogar winterhart. Ansonsten ist sie eine attraktive Kübelpflanze mit ihren herzförmigen, glänzenden Blättern.

Pflanzen Sie in eine humose, sehr wasserdurchlässige Erde.

Vermehren können Sie die Yamswurzel durch:

- > obere, mindestens 15 cm lange Wurzelabschnitte
- > Stecklinge im späten Frühjahr
- > Aussaat von Brutknöllchen

Die Brutknöllchen bilden sich in den Blattachsen älterer Pflanzen - eine besondere Form der vegetativen Vermehrung.

Freilandkultur

Sie können die Yamswurzel in den Garten pflanzen. Allerdings wird dann die Ernte der Knollen sehr aufwendig, da diese nicht selten über einen Meter in die Tiefe reichen. Ein verletzungsfreies Ausgraben ist kaum möglich.

Machen Sie es so wie die Chinesen. Sie pflanzen die Yams auf Hügelbeeten, auf deren Seitenflächen zusätzlich verschiedene Gemüsearten gedeihen. Auf der Krone des Hügels stehen die Yams in einer Reihe mit dem notwendigen Klettergerüst mit einer Minimalhöhe von zwei Metern. Im Herbst wird dann das Hügelbeet abgetragen und die Knollen dabei geerntet.

Die Knollen können Sie vor der ersten Frostperiode ausgegraben und kühl und frostfrei einlagern. Warten Sie damit so lange wie möglich - je kürzer, desto sicherer wird die Überwinterung. Schneiden Sie den Stengel etwas über dem Boden ab. Gehen Sie jetzt beim Graben sehr vorsichtig zu Werke, denn die Knollen dürfen nicht verletzt werden. Sollte dies dennoch einmal geschehen, reiben Sie die Wundstelle mit Holzkohlepulver ein. Erdreste nicht abspülen und auch etwa 10 cm vom Stengel dranlassen. Die Knollen einige Tage im trockenen Schuppen etc. abtrocknen lassen.

Ich überwintere die Knollen in meinem Keller. Dort herrscht immer eine hohe Luftfeuchtigkeit, so daß sie nicht austrocknen können. Die Knollen werden locker in einem Bananenkarton zwischen zerknülltem Zeitungspapier gelagert.

Kübelpflanzkultur

Pflanzen Sie in einen großen, vor allem hohen Kübel. Sonst wachsen die Knollen durch die Entwässerungslöcher und Sie müssen sie früher oder später abbrechen. Für das Rankgestell können Sie lange Bambusstangen von mindestens 2 m verwenden.

Oder sie konstruieren sich ein etwa 150 cm hohes Pflanzgefäß aus Holz. Eine Seite muß dabei zwecks Ernte geöffnet werden können. Zuerst wird Quarzsand oder Siebkies bis etwa zur Hälfte des Gefäßes eingefüllt. Darauf kommt die Gartenerde. Oben auf kann noch eine Schicht gut gereifter Pflanzenkompost gegeben werden.

Die Überwinterung der Pflanze im Kübel sollte hell und kühl erfolgen. Ansonsten die Knollen wie oben bereits beschrieben überwintern.

mehrwährig • winterschutz • Zone 5-10

Blüte: weiß • Juli - September

Höhe: >200 cm

Abstand: 60 cm

Standort: Sonne

Boden: frisch • nährstoffreich • durchlässig tiefgründig humos

Heilpflanze • Wurzelgemüse • Zierpflanze