

Topinambur im Hobbygarten

Die Pflanze Topinambur, auch Erdbirne genannt, ist hinsichtlich der Knollenform und deren Verwendung als Nahrungsmittel der Kartoffel sehr ähnlich. Anfang des 17. Jahrhunderts aus Nordamerika nach Mitteleuropa gekommen, zunächst auch als Nahrungsmittel verwendet, wurde der Topinambur später durch die Kartoffel verdrängt. Ende des 19. Jahrhunderts war er in die Bedeutungslosigkeit versunken und wurde nur noch gelegentlich als Futter für Pferde und Wiederkäuer angebaut.

Vor allem botanisch, bei der Kultivierung sowie bei den Inhaltsstoffen bestehen zur Kartoffel grundsätzliche Unterschiede. Topinambur (lat. *Helianthus tuberosus*) ist ein engster Verwandter der Sonnenblume (lat. *Helianthus annuus*) und gehört somit zur Familie der Korbblütler. Er ist anspruchslos, pflegearm und gedeiht auch noch auf kargen Böden. Seine Knolle ist dank seiner Inhaltsstoffe für Diabetiker sehr wertvoll.

Auf einem landwirtschaftlichen Betrieb habe ich Topinambur 1952 in der sächsischen Lausitz kennen gelernt. Dort wurde Topinambur auf kleiner Fläche versuchsweise angebaut. Die nur einfache Technik war jedoch weder für die Ernte der damals als überlang bezeichneten Stängel noch der Knollen geeignet. Deshalb wurde das Projekt nicht weiter verfolgt. Heute produzieren im Land Brandenburg bereits einige Anbauer Topinambur für einen Verarbeitungsbetrieb.

Eine Anbauprobe mit einigen Knollen im eigenen Kleingarten im Jahr 2009 lieferte folgende Erkenntnisse:

Mit einer Höhe von 3 m kann man die Pflanzen vorsorglich stützen. Die kleinen gelben Blüten sind recht dekorativ. Bei anhaltender Trockenheit wird gegossen. Bei Einbruch des Winters wurden die Stängel abgeschnitten und die Pflanzen bedeckt.

Als Solitärpflanzen oder in Gruppen können sie gut im Garten an verschiedenen Stellen im Garten eingeordnet werden. Zur Eingliederung in eine geregelte Fruchtfolge auf einer für Gemüse gesondert eingerichteten Fläche ist Topinambur nicht geeignet. Die hohen Stängel werfen viel Schatten, alle nicht mit gesammelten Knollen treiben im Frühjahr aus und sind dann richtig lästiges Unkraut. Man kann das jedoch nutzen und Topinambur mehrere Jahre an einer Stelle belassen.

Zur Ernte werden die Knollen nach Bedarf ausgegraben (Grabegabel), weil sie nur sehr begrenzt haltbar sind. Damit auch im Winter geerntet werden kann und dafür der Boden möglichst nicht oder nur leicht friert, ist ein dicker Frostschutz erforderlich.

Zur Speisevorbereitung werden die Knollen nur gründlich in Wasser gebürstet. Wenn man sie wie Kartoffeln schält, entsteht auf Grund der arteigenen buckligen Oberfläche unverhältnismäßig viel Abfall. Die Schale ist jedoch so dünn, dass man sie beim Essen fast nicht spürt und auch nicht als lästig empfindet. Mit dem feinen nußartigen Aroma unterscheidet sich Topinambur von der Kartoffel. Ansonsten lässt sich Topinambur wie die Kartoffel verwenden und schmeckt in jeder Variante lecker!

Schlussfolgerung: Wer mit den Eigenheiten dieser Pflanze zurecht kommt, hat für den Speiseplan eine echte Bereicherung, sowohl gegart als auch roh zubereitet.

Dr. Manfred Willkommen, Frankfurt (Oder), 03.11.