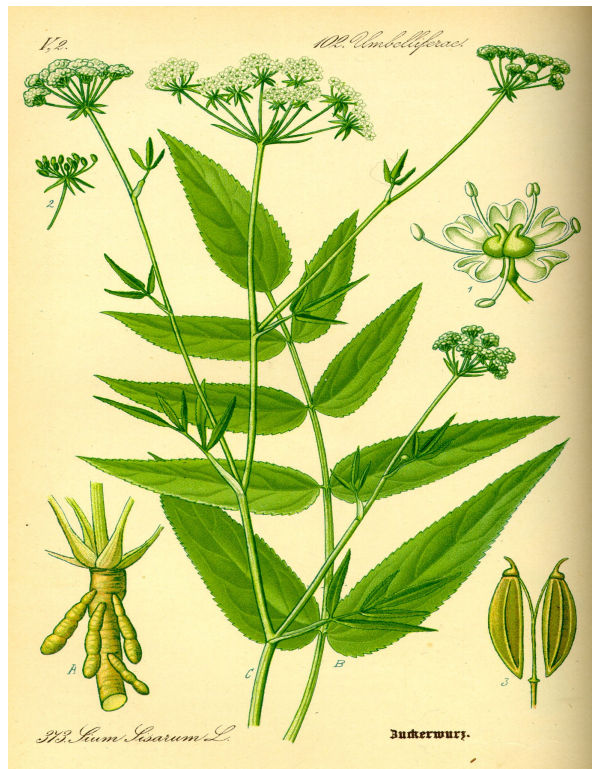


Teil87 (Tracht) Pflanzen Zuckerwurzel *Sium sisarum*

Die **Zuckerwurzel** (*Sium sisarum*), auch **Gierlen**, **Görlin**, **Zuckerwurz**, **Süßwurzel** oder **Zuckermerk** genannt, ist eine Pflanzenart, die zur Familie der Doldenblütler gehört. Sie ist eine uralte Nutzpflanze aus Asien. Die ursprüngliche Wildform ist vom Kaukasus bis nach Sibirien verbreitet. Der Name Zuckerwurzel leitet sich vom süßen Geschmack der Wurzel ab.



Die Zuckerwurzel wächst als mehrjährige krautige Pflanze. Sie erreicht Wuchshöhen von etwa 100 bis 150 Zentimeter. Es wird ein Bündel weißer verdickter (etwa fingerdicker) Wurzeln gebildet, die den Wurzeln der Süßkartoffeln oder Dahlien ähnlich sehen jedoch deutlich dünner sind und eine Länge von 15 bis 20 Zentimetern erreichen.

Die mittlere Wurzel wird am stärksten ausgebildet. Die Farbe der Wurzeln ist grau bis weiß und das Fleisch ist weiß. Sie sind zylindrisch und leicht spitz zulaufend. Es werden 10–15 Einzelwurzeln gebildet.

Die Blüten stehen in endständigen doldigen Blütenständen zusammen. Die kleinen, duftenden Blüten sind sternförmig. Die Kronblätter sind weiß. Die braunen Früchte sind kurz und ähneln denen der Karotten. Ebenso wie Karotten haften die Teilfrüchte aneinander.

Die Geschichte

Die Zuckerwurzel kam sicher schon im 15. Jahrhundert des Mittelalters über Russland nach Europa. Während der Renaissance sollen an englischen Tafeln erstmals Kuchen und andere feine Gerichte aus der Zuckerwurzel serviert worden sein. Auch zur Herstellung von Zucker wurde die Wurzel verwendet. Bis Mitte des 19. Jahrhunderts wurde sie noch in Italien und Deutschland angebaut. Zum 19. Jahrhundert hin verschwand sie aus dem Anbau und wurden nur noch in Apothekergärten angebaut. Sie wurde durch die Popularität der Kartoffel abgelöst. Heute ist die Zuckerwurzel weitgehend unbekannt. Dass sie nicht mehr angebaut wird liegt vermutlich am faserigen Kern und der durch die Form gegebenen aufwändigeren Verarbeitung.

Die Kulturdauer beträgt 6-8 Monate. Für den Anbau wird ein Standort mit leichterem nährstoffreichen Boden gewählt, der Längenwachstum der Wurzeln und das Ernten erleichtert. Zuckerwurzel ist gut an mitteleuropäisches Klima angepasst. Die Pflanze verträgt keine Staunässe. Für die Kultur der Zuckerwurzel sollte der gleiche Fruchtwechsel eingehalten werden wie für Karotten, weil sie sich nicht gut selbst im Nachbau vertragen.

Ver mehrt wird die Pflanze generativ über Samen oder vegetativ durch Wurzelabschnitte oder Teilung des Wurzelstocks.

In erster Linie wird die Pflanze als Wurzelgemüse verwendet, wobei sie züchterisch weitgehend in der Naturform erhalten ist. Die Wurzel wird in Wasser gekocht. Das Fleisch schmeckt süß, aromatisch mit mehligter Konsistenz. Besonders die einjährigen Wurzeln schmecken besser. Nach dem Kochen kann leicht der faserige Kern entfernt werden. Auch die Blätter werden verwendet. Am meisten kommen die anfangs Frühjahr austreibenden Blätter zur Verwendung, die sehr aromatisch sind.