

Yambohnen

Yambohne ist die deutschsprachige Bezeichnung für die Pflanzenarten der Gattung *Pachyrhizus* aus der Familie der Hülsenfrüchtler (Fabaceae). Die Gattung umfasst fünf bis sechs Arten.

Obwohl diese Arten mit einer Reihe anderer „Bohnen“ genannter Feldfrüchte nahe verwandt sind, deren Hülsenfrüchte verzehrt werden, werden bei den Yambohnen-Arten hauptsächlich die Wurzelknollen genutzt; die Samen sind zwar giftig, werden aber gegart trotzdem gegessen. Die Wurzelknollen werden als Nahrungsmittel und zur Erfrischung (Wasserspeicher) genutzt. Die Samen, Blätter und die Hülsen sind mehr oder weniger giftig.

Inhaltsverzeichnis

- Vorkommen
- Beschreibung
- Verwendung und Inhaltsstoffe
- Arten
- Siehe auch
- Quellen
- Weblinks

Vorkommen

Yambohnen haben ihr natürliches Vorkommen von Mexiko bis Südamerika. Drei der Arten werden in Südamerika kultiviert, eine davon, die Yambohne, wurde vor Jahrhunderten mit Galeonen von Mexiko über die Philippinen nach Asien transportiert und dort zu einer der Lieblingspflanzen chinesischer Gärtner. Obwohl Yambohnen in trockenem und nassem, subtropischem oder tropischem Klima gedeihen können, bevorzugen sie heißes Klima mit durchschnittlicher Niederschlagsmenge. Yambohnenpflanzen können Trockenheit tolerieren, sind aber auf Frost oder Staunässe empfindlich.

Yambohnen



Yambohne

Illustration

(*Pachyrhizus erosus*),

Systematik

Ordnung:

Eurosiden I

Familie:

Schmetterlingsblütenartige

Unterfamilie:

(Fabales)

Tribus:

Hülsenfrüchtler (Fabaceae)

Gattung:

Schmetterlingsblütler

(Faboideae)

Tribe:

Phaseoleae

Gattung:

Yambohnen

Wissenschaftlicher Name

Pachyrhizus

RICH. EX DC.

Beschreibung

Yambohnen sind kletternde oder rankende, mehrfährige krautige Pflanze, die schnell wachsen und deren Stängel bis zu 5 Metern Länge erreichen können. Sie entwickeln viele weiße oder violette Blüten. Die Wurzeln sind zuckerrübenförmig oder länglicher und werden bis 5 kg schwer. Sie können als Samen oder Wurzelsteckling vermehrt werden.



Yambohne (*Pachyrhizus erosus*)

Alle Yambohnen-Arten sind untereinander kreuzbar und bilden daher einen primären Genpool. Die Chromosomenzahl beträgt $2n = 22$.

Verwendung und Inhaltsstoffe

Von den Yambohnen ist nur das Wurzelfleisch genießbar, da in allen anderen Pflanzenteilen (außer der Blüte) mehr oder weniger des giftigen Rotenon und seiner Glykoside enthalten ist. Die Wurzelborke lässt sich leicht schälen und enthüllt das saftige, süßlich schmeckende, Kartoffeln sehr ähnliche Fleisch, das üblicherweise roh in Salaten oder leicht gekocht gegessen wird.

Arten

In der Gattung gibt es etwa fünf bis sechs Arten:

- Andine Knollenbohne (*Pachyrhizus ahipa* (WED.) PARODI): kultiviert in Nordwest-Argentinien, Bolivien, Peru
- Yambohne (*Pachyrhizus erosus* (L.) URBAN, Syn.: *Pachyrhizus angulatus* RICH. EX DC., *Pachyrhizus bulbosus* (L.) KURZ, *Dolichos erosus* L.): Mexiko und Mittelamerika, kultiviert und verwildert in den Tropen der Welt.
- *Pachyrhizus ferrugineus* (PIPER) M. SØRENSEN: Mexiko, Mittelamerika, Teile von Kolumbien
- *Pachyrhizus panamensis* R.T. CLAUSEN: Panama, Teile von Kolumbien, Ecuador
- Knollenbohne (*Pachyrhizus tuberosus* (LAM.) SPRENG., Syn.: *Dolichos tuberosus* LAM., *Cucara tuberosa* (LAM.) BRITT.): Ecuador, kultiviert in ganz Südamerika.

Siehe auch

- Liste der Gemüse

Quellen

- Joachim Alkämer: Vielseitige Informationen zur Art. (<http://geb.uni-giessen.de/geb/volltexte/2000/320/original/yambohne.htm>) (deutsch)
- National Research Council (U. S.): *Tropical Legumes: Resources for the Future*. (Paperback) Books for Business, 2002. ISBN 0-89499-192-2. S. 21–27.
- Taxonomie bei GRIN (<https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxonomylist.aspx?category=species&type=genus&value=Pachyrhizus&id=8742>) (engl.)
- A.S. Zanklan: *Agronomic performance and genetic diversity of the root crop yam bean (Pachyrhizus spp.) under West African conditions*. Doktorarbeit an der Georg-August-

Weblinks

 **Commons: Yambohnen** (<https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Pachyrhizus?uselang=de>) – Sammlung von Bildern, Videos und Audiodateien

- Weitere Informationen: Biologie, Geschichte und Verbreitung, Nutzung und Verwertung, Literatur, Bildlegenden. (<http://bibd.uni-giessen.de/gdoc/2000/uni/p000003/yambohne.htm>)
 - Arten und Synonyme. (<http://www.plantnames.unimelb.edu.au/Sorting/Pachyrhizus.html>) (engl.)
-

Abgerufen von „<https://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Yambohnen&oldid=217962094>“

Diese Seite wurde zuletzt am 7. Dezember 2021 um 00:16 Uhr bearbeitet.

Der Text ist unter der Lizenz „Creative Commons Attribution/Share Alike“ verfügbar; Informationen zu den Urhebern und zum Lizenzstatus eingebundener Mediendateien (etwa Bilder oder Videos) können im Regelfall durch Anklicken dieser abgerufen werden. Möglicherweise unterliegen die Inhalte jeweils zusätzlichen Bedingungen. Durch die Nutzung dieser Website erklären Sie sich mit den Nutzungsbedingungen und der Datenschutzrichtlinie einverstanden.

Wikipedia® ist eine eingetragene Marke der Wikimedia Foundation Inc.