

Die Knolle

Eine wichtige Knolle kennst du bestimmt aus der Küche: die Kartoffel ist eine Knolle. Bei den Frühblüheren hat unter anderem der Krokus eine Knolle.

Wie auch die Zwiebel ist die Knolle ein Speicherorgan. Sie heißt so, weil sie Essen für die Pflanze speichert. Dadurch können diese Pflanzen auch dann wachsen und blühen, wenn nur wenig Licht da ist. Normalerweise brauchen Pflanzen nämlich viel Licht, um Zucker herzustellen. Pflanzen mit einer Knolle können jedoch auch aus der Knolle Zucker holen. Denn in der Knolle ist viel Stärke. Stärke ist zum Beispiel auch in Brot und Reis. Aus Stärke kann man viel Zucker machen.

Wir Menschen können manche Knollen essen, zum Beispiel die Kartoffel. Andere sind giftig für uns. Zum Beispiel die Knollen von manchen Krokusarten. Das kommt immer ganz auf die Pflanze an.

Es gibt verschiedene Arten von Knollen: Wenn die Knolle eine Verdickung der Hauptwurzel ist, nennt man sie Rübe. Das ist zum Beispiel bei Möhren oder Rettichen so. Wenn die Knolle eine verdickte Nebenwurzel ist, nennt man sie Wurzelknolle. Der Krokus hat zum Beispiel eine Wurzelknolle. Es gibt auch Knollen, die Verdickungen des Stängels sind. Die nennt man dann Sprossknolle. Das Radieschen und der Kohlrabi sind Sprossknollen, die über der Erde liegen. Die Kartoffel ist eine unterirdische Sprossknolle.

Manche Knollen sehen von außen wie Zwiebeln aus. Zum Beispiel die Knolle vom Krokus. Wenn man Knollen und Zwiebeln aufschneidet, sieht man den Unterschied: Die Zwiebel besteht aus vielen Schichten von Zwiebelschalen. Die Knolle ist dagegen eine einheitliche Masse.

Außen hat die Knolle eine dünne Schale als Schutz vor Kälte und Trockenheit. Unter dieser Schale sitzen Knospen. Die Knospen nennt man auch Augen. Aus den Knospen wachsen neue Pflanzen. Das kennst du bestimmt von der Kartoffel: In ihrer Schale sind schwarze Punkte. Das sind die Augen. Wenn die Kartoffel längere Zeit im Schrank liegt, wachsen aus diesen Augen Stängel.