

Lebensmittel

Taro

Allgemeines

Taro ist als Nutzpflanze für den Menschen von Bedeutung und stammt aus Südostasien. Andere Bezeichnungen für Taro sind: «Wasserbrotwurzel, Kolokasie, Taioba, Eddo, Dasheen». Bereits in der Antike gelangte die Pflanze nach China, Japan und in den Mittelmeerraum. Taro-Knollen waren als kohlenhydratreiches Grundnahrungsmittel so wichtig, dass man sie bei Eroberungsfeldzügen oder Umsiedlungen mitnahm.

Taro ist eine immergrüne, ausdauernde, krautige Pflanze, die Wuchshöhen zwischen ein und zwei Metern erreicht. Für den kommerziellen Export wird Taro in Ägypten, Costa Rica, der Karibik, Brasilien und Indien angebaut.



Zubereitung

Essbar sind die Blätter und Knollen der Pflanze. Taros sind länglich oder rund und erinnern am Sellerieknollen. Die Schale ist grau oder violett. Das Fruchtfleisch ist je nach Sorte weiss oder weiss-rötlich marmoriert. Taro-Knollen werden gekocht und haben einen süsslich-scharfen Geschmack.

