Pflanzenportraits

Winterzeit – Kohlzeit!

Text: Helmut Preisinger; Fotos: Helmut Preisinger und Florian Rink

Die verschiedenen Kohlsorten gelten als Gemüse für die Herbst- und Winterzeit. Man kann sich hierzulande einen Gänsebraten ohne Rotkohl kaum vorstellen, und Grünkohlgerichte gehören in Norddeutschland zur Winterzeit einfach dazu. Die Vielfalt der Kohlsorten ist groß, und groß sind auch die Unterschiede ihrer kulinarischen Wertschätzung und Verwendung in den verschiedenen Gegenden Deutschlands, Europas und der Welt: Während der Grünkohl z.B. bei uns als Delikatesse gilt, berichtete mir meine Frau, die aus Schottland stammt, dass „kale“ in ihrer Heimat wenig geschätzt und vor allem als Viehfutter angesehen wurde. Das mag damit zusammenhängen, dass es zu Zeiten der Lebensmittel-Rationierung des 2. Weltkriegs in Großbritannien eine Kampagne gab („Dig for Victory campaign“), die dafür warb, Grünkohl auf den Speisezettel zu setzen, da dieser problemlos anzubauen sei und sowohl einen hohen Nährwert als auch Vitamingehalt habe. Derzeit scheint man sich in Schottland wieder auf den Grünkohl als traditionelles Gemüse zu besinnen, denn man findet hierzu im Internet eine Reihe von (schottischen) Gourmet-Rezepten. Nicht unerwähnt bleiben soll, dass als Beilage zum berühmten brasilianischen Nationalgericht, der Feijoada (Eintopf aus schwarzen Bohnen mit verschiedenen Schweinefleischsorten), häufig „couve-tronchuda“, eine dem Grünkohl ähnliche, in Brasilien kultivierte Kohlsorte in verschiedenen Zubereitungsformen gereicht wird. Vielfältige Möglichkeiten der Zubereitung bie-

Kohlrouladen nach finnischer Art

Diese Artikelreihe, von Mitgliedern des Botanischen Vereins geschrieben, erschien unter den Rubriken „Pflanzen vor der Haustür“ und „Wildpflanzen“ in der Zeitschrift „Hamburger Gartenfreund – Informationen des Landesbundes der Gartenfreunde in Hamburg e.V.“.

tet der Weißkohl, wobei Kohlrouladen in zahlreichen Ländern Europas eine beliebte Verwendung dieser Kohlsorte darstellen, und das in unterschiedlichen Variationen. So bereiten z.B. die Finnen ihre Kohlrouladen (finnisch: „Kaalikääryleet“) süß mit Rübensirup zu.

Eine Pflanzenart – viele Kohlsorten

Ganz erstaunlich ist, dass die Mehrzahl unserer so unterschiedlichen Kohlsorten einer einzigen Pflanzenart angehört, und zwar *Brassica oleracea* aus der Familie der Kreuzblütengewächse (Cruciferae oder Brassicacae). Die Wildform dieser Art (*B. oleracea* ssp. *oleracea*) kommt an den europäischen Atlantikküsten und mit einem halben Duzend anderer Unterarten im Mittelmeerraum vor. Seit wann Kohlsorten gezüchtet und genutzt werden, lässt sich heute nur noch schwer feststellen: Zweifellos wurden schon zur Römerzeit Kohlsorten kultiviert und durch die Römer weiter verbreitet. Das lateinische Wort für Kohl ist „caulis“, was „Stengel“ oder „Strunk“ bedeutet. Interessanterweise gibt es in den keltischen Sprachen gleich vier Worte für Kohl: „kol“, „kal“ (wovon sich das englische Wort „kale“ – und vielleicht auch das finnische Wort für Kohl „Kaali“ ableitet), „bresic“ (daraus wurde lateinisch „Brassica“) und „kap“ (daraus lässt sich „Kappes“ ableiten). Man kann deshalb davon ausgehen, dass die Kelten – vielleicht sogar früher als die Römer – Kohlsorten kultivierten, was nahe liegt, weil der wilde Kohl ja an den Küsten der keltischen Siedlungsgebiete wild wuchs.

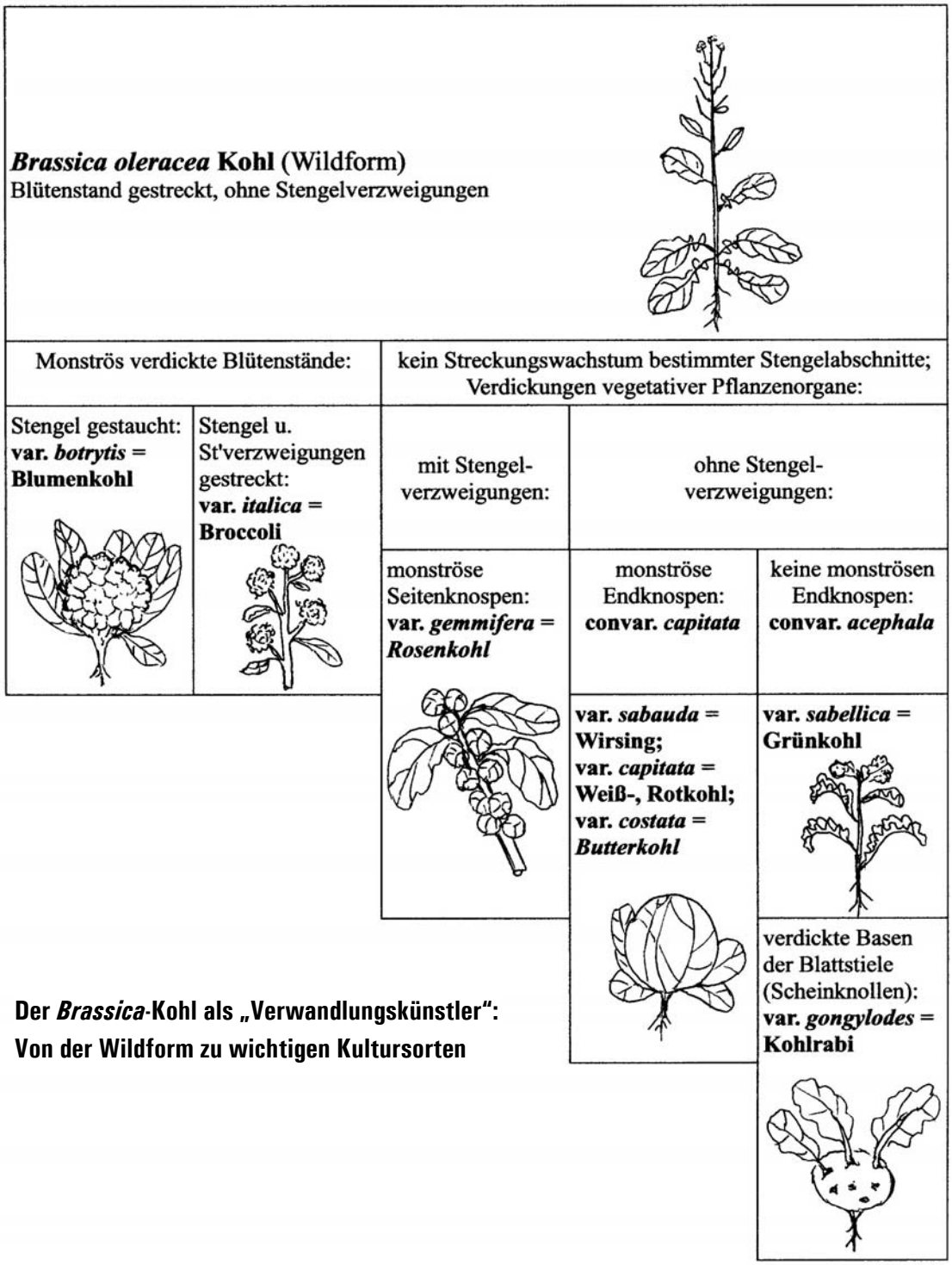
Foto: H. Preisinger

Foto: H. Preisinger

Wochenmarkt:
Rotkohl, Weißkohl, Wirsing, Spitzkohl und Kohlrabi

Monströse Pflanzenorgane durch Zuchtauslese

Der Kohl zeichnet sich durch eine außergewöhnlich starke Variationsbreite aller seiner Pflanzenteile aus, also der Wurzel, des Sprosses, der Blätter und der Blüte. Das ermöglichte die Auslese und Züchtung so unterschiedlicher Kulturpflanzen-Typen wie Grün-, Rot-, Weiß- und Wirsingkohl, Blumenkohl, Broccoli und Kohlrabi. Für die Pflanze bedeutet das einen teilweisen Funktionsverlust der monströs veränderten Pflanzenorgane, z.B. der Blüte beim Blumenkohl (= eingeschränkte Samen- und Fruchtbildung) oder der Blätter bei den Kopfkohlsorten (= verminderte Fotosyntheseleistung). Daraus folgt, dass diese Kulturpflanzen nur in der Obhut des Menschen existieren können und in der Natur gegenüber den Wildpflanzen nicht konkurrenzfähig wären. Einige Kohlsorten sind sehr alt, wie z.B. der vorwiegend



Der *Brassica*-Kohl als „Verwandlungskünstler“: Von der Wildform zu wichtigen Kultursorten

als Viehfutter verwendete Markstammkohl (*B. oleracea* convar. *acephala* var. *medullosa*), andere wurden erst in der Neuzeit gezüchtet. Zu letzteren gehört der Blumenkohl und als jüngste Züchtung der Rosenkohl, über den zuerst aus Flandern berichtet wurde („Brüsseler Kohl", englisch „Brussels Sprout"). Über den Zeitpunkt der ersten Erwähnung dieser Kohlsorte widersprechen sich allerdings die Angaben (bereits 1587 oder erst 1821?).

Wildkohlarten – von Gourmets geschätzt

Neben den Unterarten von *Brassica oleracea* gibt es noch Kohlsorten, die anderen Arten der Gattung *Brassica* zugeordnet werden, so der Chinakohl (*Brassica chinensis*). Eine Wildform des Kohls existiert heute u.a. noch auf Helgoland („Helgoländer Kohl"). Dieser Wildkohl erfreut sich offenbar einiger Beliebtheit bei Hobbygärtnern und Gourmets, wie ein Blick ins Internet zeigt. Gourmets schätzen auch eine Kohlsorte, die nicht zur Gattung *Brassica* gehört, sondern den Namen *Crambe maritima* (Meerkohl) trägt: Es handelt sich dabei um eine Wildpflanzenart, die vergleichsweise selten an meist felsigen oder steinigen Küsten der Ostsee wächst, salztolerant ist, stattliche Einzelpflanzen hervorbringt und unter Naturschutz steht. Im Gegensatz zu den *Brassica*-Kohlarten die, wenn man sie nicht erntet, im 2. Jahr Blütenstände mit gelben Blüten hervorbringen, blüht der Meerkohl weiß. Er wurde vor allem deshalb zu einer eher seltenen Pflanzenart, weil seine Standorte in der Vergangenheit beweidet wurden, was zum Teil auch heute noch geschieht. Früher wurde der Meerkohl auch gesammelt und in kleinem Maßstab angebaut. Man konnte so schon ab Ende Mai, wenn noch kein anderes Gemüse verfügbar war, den Kohl ernten. Heute kann man Samen von *Crambe maritima* kaufen und die Pflanzen im Garten ziehen.

Wildkohl (Helgoländer Kohl)

Literaturauswahl zum Thema „Nutzpflanzen und Kulturgeschichte"

Franke, W. (1976): Nutzpflanzenkunde. Nutzbare Gewächse der gemäßigten Breiten, Subtropen und Tropen. Stuttgart: Thieme (Taschenbuch 467 S.).

Körber-Grohne, U. (1987): Nutzpflanzen in Deutschland. Kulturgeschichte und Biologie. Stuttgart: Konrad Theiss Verlag (490 S.).

Körber-Grohne, U. (2001): Nutzpflanzen in Deutschland von der Vorgeschichte bis heute. Nikol Verlag (490 S.).

Lieberei, R. & Reisdorff, Chr. (2007): Nutzpflanzenkunde, begründet von Wolfgang Franke (7., vollständig überarbeitete Aufl.). Stuttgart: Thieme (530 S.).

Steinbach, G. (1986): Das Mosaik-Lexikon der Nutzpflanzen. Der Gemüse-, Kräuter- und Obstgarten in über 250 farbigen Pflanzenportraits. München: Mosaik Verlag (188 S.).

Pflanzen des Echten Meerkohls (*Crambe maritima*) an der felsigen Westküste Südschwedens bei Varberg (zur Blütezeit im Juni)