

Sauerbraten mit Rotkohl



Sauerkraut



3 Minuten Info

Kohlgemüse



Nutzung

Ein nicht wegzudenkender Klassiker in der deutschen Küche ist das Sauerkraut, welches über Milchsäuregärung aus Weißkohl hergestellt wird. Auch der Rotkohl zum Sauerbraten oder weihnachtlichen Gänsebraten erfreut sich traditionell überaus großer Beliebtheit. Die vor allem im süddeutschen Raum geläufige Bezeichnung Blaukraut rührt aus der Zubereitungsweise her. Gibt man saure

Bestandteile wie Essig oder auch Äpfel hinzu, färbt sich der Kohl rötlich. Eine bläuliche Färbung nimmt der Rotkohl bei Zugabe basischer oder neutraler Mittel wie Zucker an. Broccoli, Rosen- und Grünkohl haben mit über 100 Milligramm pro 100 Gramm den höchsten Anteil aller Kohlsorten an Vitamin C. Weitere Informationen finden Sie im Internet unter www.deutsches-obst-und-gemuese.de

Fotos:

fotolia (Wolfgang Jargstorff), iStockphoto (Kaan Ates, Alasdair Thomson), fotolia (dzain), iStockphoto (David Gomez), fotolia (ExQuisine, Andreas Gayer)

Mit freundlicher Unterstützung der Landwirtschaftlichen Rentenbank

Kohlgemüse

Hatten Kohlgerichte lange Zeit als Arme-Leute-Essen einen schlechten Ruf, erlebte der Kohl in den letzten Jahren einen positiven Imagewandel und steht heutzutage in seinen vielfältigen Formen wieder auf den Speisekarten hochklassiger Restaurants.

Merkmale

Das Kohlgemüse gehört zur Familie der Kreuzblütengewächse und umfasst eine vielfältige Ausprägung an Varietäten, die von wirtschaftlicher Bedeutung sind. Zur Gattung Brassica gehören 39 Arten, darunter bekannte Vertreter wie Raps und Senf sowie *Brassica oleracea*, der Gemüsekohl. Zu dieser

i.m.a - information.medien.agrar e.V.
Wilhelmsaue 37 · 10713 Berlin
Tel. 030 8105602-0 · Fax 030 8105602-15
info@ima-agrar.de · www.ima-agrar.de

information.
medien.agrar e.V. **ima**



Art gehören beispielsweise Kohlrabi, Broccoli, Wirsing, Rosen-, Grün- und Blumenkohl und als wirtschaftlich am bedeutendsten Rot- und Weißkohl. Von den genannten Kohlsorten werden verschiedene Pflanzenteile genutzt. Beispielsweise sind dies bei Broccoli und Blumenkohl die Blütenstände, bei Kohlrabi die verdickte Sprossachse und bei Grünkohl die Blätter.

Herkunft

Bereits in der Antike wurde der Kohl von Römern und Griechen angebaut. Die heutigen Kohlvarietäten gingen von dem aus der Mittelmeerregion stammenden Wildkohl hervor. Schon Karl der Große ließ im Mittelalter auf

seinen kaiserlichen Gütern Kohl per Verordnung anpflanzen. Vor allem im Norden Deutschlands fanden sich für den Kohl hervorragende Anbaubedingungen.

Anbau und Ernte

Das größte geschlossene Kohlanbaugbiet Europas findet sich in Schleswig-Holstein in der Dithmarscher Region, der Kohlkammer Deutschlands. Auf einer Fläche von etwa 3.000 Hektar wird hier seit über hundert Jahren Kohl angepflanzt und etwa ein Drittel der deutschen Gesamtproduktion erzeugt. Im Jahr 2015 betrug die Gesamtanbaufläche in Deutschland knapp

19.000 Hektar. Das entspricht etwa einem Sechstel der gesamten Anbaufläche für Freilandgemüse in Deutschland. Der Großteil der Kohlernte Deutschlands entfiel dabei mit 512.000 Tonnen auf Rot- und Weißkohl (2015). Im Vergleich dazu wurden von Blumenkohl, Kohlrabi, Broccoli und Wirsingkohl im gleichen Jahr insgesamt 244.000 Tonnen geerntet. Der Pro-Kopf-Verbrauch von Rot- und Weißkohl betrug 2014/2015 5,0 Kilogramm. Zusammen mit den anderen Kohlsorten ergab sich ein Gesamtverbrauch von knapp zehn Kilogramm. Eine wirtschaftlich bedeutende Krankheit des Kohls ist die Kohlhernie.

Diese tritt vor allem auf, wenn Kohl über mehrere Jahre auf den gleichen Feldern angebaut wird. Die Kohlhernie ist eine Pilzkrankheit, die die Wurzeln befällt und dadurch einen kümmerlichen Pflanzenwuchs verursacht. Dies führt zu erheblichen Ertragsminderungen. Bis zu zehn Jahre und mehr können die Pilzsporen im Boden überdauern und befallen nahezu alle Arten der Familie der Kreuzblütengewächse. Um dieser Krankheit entgegenzuwirken, empfehlen sich der Anbau toleranter Sorten, Fruchtfolgen mit Anbaupausen von mehreren Jahren, eine Anhebung des Boden-pH-Wertes und das Vermeiden von Staunässe.