

KARFIOL

Wissenschaftlicher Name: *Brassica oleracea* convar. *botrytis* var. *botrytis*

Pflanzenfamilie: Kreuzblütengewächse (Brassicaceae)

Weitere Namen: Blumenkohl, Karviol, Käsekohl, Italienischer Kohl, Blütenkohl, Traubenkohl, Brüsseler Kohl.

Herkunft: Alle unsere Kohlarten gehen auf den Wildkohl (*Brassica oleracea* var. *silvestris*) zurück. Heimat sind die Küsten des Mittelmeeres und die europäische Atlantikküste. Die Griechen kannten im 4. Jahrhundert v. Chr. neben dem Wildkohl schon 2 Kulturformen davon.

Kultur: Wurden früher die Kohlarten vorgezogen und ausgepflanzt, so werden sie heute großteils direkt gesät. Für den Hausgartenbereich sind weiterhin Jungpflanzen sehr praktisch. Karfiol kann auch in auch in Folien- und Glashäusern kultiviert werden. Karfiol benötigt einen gleichmäßig feuchten, mittelschweren, also möglichst lehmigen und auch ausreichend humushaltigen Boden. Die Anzucht von Jungpflanzen kann bereits ab Ende Jänner im Gewächshaus bzw. an Ende Februar am Fenster erfolgen. Als Keimtemperatur benötigt Karfiol 12 bis 15°C, danach kann man ihn auch kühler stellen. Wachstumsstockungen während der Anzucht sind zu vermeiden, dies kann nämlich ein vorzeitiges Blühen auslösen. Bei Frühbau erfolgt die Pflanzung von März bis Mai, die Pflänzchen sind evtl. mit einer Folie oder Schutzhaube zu schützen. Der Pflanzabstand beträgt hier 40 x 40 cm. Beim Sommer- und Herbstbau beträgt der Pflanzabstand 60 x 60 cm bis zu 70 x 70 cm. Eine Aussaat ins Freie kann von April bis Juni erfolgen, will man Karfiol überwintern, kann man bis etwa Mitte Juli ins Freiland aussäen. Das Saatgut soll in einer Tiefe von 0,5 bis 1 cm abgelegt werden. Die Kulturdauer des Karfiols beträgt 16 bis 18 Wochen.

Karfiolbestände müssen gehackt werden, auch mulchen ist zu empfehlen. Vor allem muss er immer ausreichend bewässert werden. Damit die Blumen schön weiß bleiben, schützt man sie vor UV-Strahlung der Sonne, indem man zwei bis drei Blätter umknickt und über die Blume legt, man kann die Blätter aber auch zusammenbinden. Heute gibt es jedoch schon sehr viele selbstdeckende Sorten, d. h. die Blätter schließen sich mehr oder weniger über der Blume locker zusammen. Frühe Sorten können ab Mitte Juli geerntet werden. Heiße Sommer können die Kopfbildung hemmen.

Düngung: Karfiol ist ein Starkzehrer. Die Düngungsgaben erfolgen in einer Grunddüngung und in 2 Kopfdüngungen in jeweils einem Drittel des Gesamtdüngerbedarfes.

Beschreibung: Die „Blume“ des Karfiols entsteht aus der Stauchung und Umformung der Hauptachse des Blütenstandes mit allen seinen Verzweigungen zu einer halbkugeligen, geschlossenen, festen Masse, dem Blumenkohlkopf. Dieser ist somit nichts anderes als der verdickte, noch nicht entwickelte Blütenstand, zunächst noch ohne Blütenknospenanlagen. In diesem Stadium sollte der Karfiol auch geerntet werden. Die Blütenstandästchen strecken sich schließlich und treten mehr oder weniger deutlich als hervorgewölbte kleine Buckel in Erscheinung, der Kopf wird griesig und locker und es werden die Blütenknospen angelegt.

Wichtigste Inhaltsstoffe: Karfiol hat einen hohen Mineral- und Vitamingehalt (A, B₁, B₂, C).

Sorten, Varietäten, Formen: Der klassische Karfiol ist weiß und kann den Konsumenten nicht weiß genug sein. Aus Italien, Frankreich, den Niederlanden und aus Belgien kommt jedoch vermehrt auch gelbgrüner bis grüner und violetter Karfiol, aus den USA sogar gelber

Karfiol. Die auffälligsten Sorten des Karfiols werden als Minarettkohl oder Türmchen-Blumenkohl bezeichnet, z. B. die Sorte „Romanesco“. Im Sortenangebot befinden sich heute auch bereits Minikarfiolen.

Weißer Sorten: „Alpha“, „Beauty F₁“, „Fremont F₁“, „Hormade“, „Maiblu“, „Walcheren Winter“,...

Grüne Sorte: „Alverda“

Violette Sorten: „Rosalind“, „Purple Cape“, „Viola“. Violette Sorten werden beim Kochen grünlich.

Minarettkohl: „Romansco“, „Shannon“

Vermarktung: Die Vermarktung erfolgt nach Größensortierung, stückweise in Steigen. Minikarfiol wird einlagig in Traypacks zu 4 bis 6 Stück angeboten. „Romanesco“ wird meist nach Gewicht verkauft. Riecht die Schnittstelle des Karfiols unangenehm, sollte er nicht mehr gekauft werden.

Lagerung: Karfiol ist kein Lagergemüse. Ganze Köpfe lassen sich gut mehrere Tage im Gemüsefach eines Kühlschranks aufbewahren. Er ist bei 0,5°C und 85-90% rel. Luftfeuchtigkeit ca. 2 Monate lagerbar.

Pflanzenschutz: Karfiol kann durch die Adernschwärze (eine Bakteriose) und Blattfleckenpilze (*Alternaria* spp. und *Pseudocercospora capsellae*) sowie die Kohlhernie (*Plasmodiophora brassicae*, ein Schleimpilz) befallen werden. An Schädlingen wären zu nennen: die Mehligke Kohlblattlaus, Kohlweißlinge und Kohleulen.

Hinweise: Äthylenausscheidungen anderer Gemüse und von Obst verringern die Lagerfähigkeit von Karfiol.

Verwendung: Karfiol kann man roh, fein zerkleinert oder in kochendem Wasser überwallt und abgekühlt z. B. in Rohkostsalaten verzehren. Er wird jedoch fast immer gekocht. Karfiol kann als Suppe, frittiert, gratiniert, mit Käse überbacken, gedünstet, paniert, mit Semmelbröseln und in Butter geschwenkt, als Beilage zu Fleisch, Geflügel, Fisch, Eiergerichten und gefüllt zubereitet werden. Karfiol gibt es auch tiefgekühlt, vor allem in Mischgemüsen und als Sauerkonserve, z. B. in Mixed Pickles.

