

ROTKRAUT

Wissenschaftlicher Name: *Brassica oleracea* convar. *capitata* var. *rubra*

Pflanzenfamilie: Kreuzblütengewächse (*Brassicaceae*)

Weitere Namen: Rotkohl, Rotkabis, Roter Kappus, Blaukraut.

Herkunft: Aufzeichnungen deuten darauf hin, dass das Ursprungsgebiet des Wildkohls Kleinasien, die Atlantikküste Mittel- und Südenglands, Frankreichs und das östliche Mittelmeergebiet sein soll. Wildkohl kommt noch heute an den Küsten Dänemarks, Englands und Nordwestfrankreichs vor. Der Ursprung des Anbaues liegt aber zweifelsfrei im mediterranen Raum. Erste Kulturbeschreibungen findet man bei den Griechen, dann auch bei den Römern. In Europa gibt es den Anbau seit mindestens 2500 Jahren. Der Kopfkohl, den wir im süddeutschen Sprachgebrauch als Kraut bezeichnen, war ursprünglich ein loser Blattkohl und ist seit dem 8. Jahrhundert in Europa bekannt. Im 11. Jahrhundert unterschied man schon zwischen Rot- und Weißkraut.

Kultur: Entweder besorgt man sich Jungpflanzen in einer Gärtnerei oder man zieht selber die Pflänzchen heran. Rotkraut bevorzugt mittlere bis schwere, tiefgründige Böden. Der pH-Wert sollte zwischen 6 und 7,5 sein. Extreme Frostlagen sollten für den Anbau gemieden werden. Herbstaussaaten kann man von Mitte August bis Mitte September durchführen, Saaten im Frühjahr von Mitte Mai bis Ende Juni. Die Ablagetiefe der Samenkörner sollte zwischen 0,5 und 1 cm betragen. Eine Keimung erfolgt bei 15 bis 18°C nach 5 bis 8 Tagen. Das Saatgut ist 4 bis 5 Jahre keimfähig. Die Kulturdauer beträgt je nach Sorte und Jahreszeit zwischen 15 und 20 Wochen.

Jungpflanzen kann man schon im April auf die Gemüsebeete setzen und zwar im Abstand von 40 x 50 cm, spätere Sorten pflanzt man von Ende Mai bis Mitte/Ende Juni im Abstand von 60 x 60 cm. Man sollte sie etwas tiefer pflanzen als sie im Saatbeet beim Gärtner oder im eigenen Anzuchtbeet gestanden haben. Wichtig ist eine reichliche und gleichmäßige Wasserversorgung, gerade kurz vor der Kopfbildung sollte man reichlich wässern. Frühe Aussaaten erntete man von Juni bis Juli, Spätsorten von September bis Oktober. Die Spätsorten sind dann auch sehr gut lagerfähig. Kraut sollte nur alle 3 bis 4 Jahre auf der gleichen Stelle kultiviert werden.

Düngung: Kraut hat einen sehr hohen Stickstoffbedarf und einen hohen Phosphor- und Kaliumbedarf. Es verträgt auch frischen organischen Dünger. 1 bis 2 flüssige Kopfdüngungen sollte man dem Kraut verabreichen. Sorten, die man für die Lagerung herangezogen hat, sollte man ab Ende August nicht mehr düngen.

Beschreibung: Botanisch betrachtet ist das Kraut (wie alle Kohlarten) eine perennierende (ausdauernde) Pflanze, ist aber als zweijährig einzustufen. Für den Anbau als Gemüse wird Kraut als einjährige Pflanze kultiviert. Es bildet im ersten Jahr eine eng geschlossene, kopfförmige Blattrosette und im zweiten Jahr den Blütenstand mit gelben Blüten und schließlich Schoten mit den Samen. Mit dem Wachstum der Rosettenblätter beginnt auch die Kopfbildung und zwar indem sich die Terminalknospe entwickelt und neu gebildete Blätter langsamer von ihr abzweigen. Mit zunehmender Zahl und Größe der den Kopf bildenden Blätter nimmt das Kraut als Ganzes an Größe zu, dabei sterben die unteren Blätter der Rosette nach und nach ab. Die Zahl der Blätter, die sich zu einem Kopf zusammen schließen ist erblich verschieden. Die Umblattzahl wird jedoch durch Temperatureinflüsse beeinflusst. Bei hohen Temperaturen bildet die Pflanze weniger Umblätter.

Im zweiten Jahr bilden sich nach Kälteeinwirkung bis zu 2 m hohe Blütenstängel mit zu Trauben vereinigten gelben Blüten. Die Bestäubung findet hauptsächlich durch Bienen und Hummeln statt. Die Frucht ist eine 4 bis 5 mm breite, etwa 6 bis 10 cm lange Schote mit ausgeprägter Mittelader. In den Schoten befinden sich rundliche bis kugelförmige Samen, die in ihrer Farbe von gelb über braun bis fast schwarz variieren.

Die Kopfform der einzelnen Krautsorten(linien) kann sehr verschieden sein. Man unterscheidet folgende Kopfformen: plattrunde, runde, hochrunde und spitze.

Wichtigste Inhaltsstoffe: Eiweiß, Zucker, Kalzium, Kalium, Phosphor, Magnesium, Natrium, Jod, Eisen, Provitamin A, Vitamin B₁ und B₂ und C und schwefelhaltiges Öl.

Sorten, Varietäten, Formen:

Frühsorten: ‚Frührot‘, ‚Normiro F₁‘, ‚Sombbrero F₁‘, ‚Marner Frührotkohl‘, ‚Primero F₁‘,...

Spätsorten: ‚Allrot‘, ‚Autoro F₁‘, ‚Dauerrot‘, ‚Hardoro F₁‘, ‚Marner Lagerrot‘, ‚Rodima F₁‘, ‚Rodon F₁‘, ‚Marner Lagerrot‘, ‚Subaro F₁‘, ‚Vitaro F₁‘,...

Lagerung: bei 0 bis 1°C und über 95% Luftfeuchtigkeit hält sich Frühkraut 3 bis 4 Wochen, Herbstkraut 2 Monate und Spätsorten 6 Monate.

Vermarktung: erfolgt stückweise.

Pflanzenschutz: Bedeutend sind an Krankheiten die Kohlhernie, Adernschwärze (eine Bakteriose) und an Schädlingen Kohlweißlinge und Kohleulen.

Verwendung: Rotkraut, vor allem die frühen Sorten, wird gerne roh als Salat oder zu Rohkostspeisen zubereitet, meistens aber als Gemüse gekocht, geschmort oder gedünstet. Beliebte Zutaten zu Rotkraut sind Äpfel, Zwiebeln und Maroni. Rotkraut ist eine Beilage zu Gänse-, Enten- und Wildbraten, zu Schweinefleisch, Koteletts und anderen Fleischspeisen. Industriell wird Rotkraut zu Nass- und Sauerkonserven, zu Saft und Tiefkühlkost verarbeitet.

