

## SPROSSENKOHL

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

**Pflanzenfamilie:** Kreuzblütengewächse (*Brassicaceae*)

**Weitere Namen:** Rosenkohl, Brüsseler Kohl, Brabanter Kohl, Rosenwirsing

**Herkunft:** Sprosskohl ist die jüngste Kohllart. Wie wir ihn heute kennen, lässt er sich erst gegen Ende des 18. Jahrhunderts mit Sicherheit in Belgien nachweisen. Seine Kultur kann aber auch wesentlich älter sein, denn ähnliche Typen kannte man schon im 13. und 14. Jahrhundert. So erwähnt zum Beispiel die Marktordnung der Stadt Brüssel schon 1231 eine Brüsseler Lokalform von Kohl unter dem noch heute für den Sprosskohl gebräuchlichen Namen Spryten. Von Belgien dehnte sich der Anbau um 1810 nach Frankreich aus und von dort dann etwa 40 Jahre später nach England und Nordamerika.

**Kultur:** Wurden früher die Kohllarten vorgezogen und ausgepflanzt, so werden sie heute großteils direkt gesät. Für den Hausgartenbereich sind weiterhin Jungpflanzen sehr praktisch. Sprosskohl ist sehr anspruchsvoll und benötigt daher gute, tiefgründige, nicht zu feuchte, lehmige Sand- bis sandige Lehmböden. Eine Aussaat sollte von März bis April erfolgen und zwar ins Treibbeet oder Freilandsaatbeet. 14 Tage nach dem Auflaufen der Pflanzen wird auf 5 x 5 cm pikiert. Eine Pflanzung erfolgt dann von Mai bis Juni, je nach Sorte und Zeitpunkt in einem Abstand von 60 x 50 bis zu 75 x 75 cm. Es sollte jedoch nicht zu spät und auch nicht zu dicht gepflanzt werden, da sonst die Seitensprossen zu klein bleiben. Etwa Mitte September bricht man die Spitzen der Pflanzen ab, damit sich die Sprossen gleichmäßig entwickeln. Bei länger anhaltender Trockenheit unbedingt bewässern. Die Ernte erfolgt dann von Oktober bis in den Februar des Folgejahres. Bei starken Frösten kann man die Pflanzen herausnehmen und im Keller einschlagen, wobei man jedoch die Blätter entfernt. Eine Anbaupause auf der selben Fläche mit Kohlgewächsen von 4 Jahren ist einzuhalten. Ungeeignet in der Fruchtfolge sind auch andere Kreuzblütengewächse, Gurken und Kürbisse.

**Düngung:** Sprosskohl hat einen sehr hohen Stickstoffbedarf und einen hohen Bedarf an Kali und Phosphor; gut sind auch frische organische Dünger.

**Beschreibung:** Sprosskohl ist eine zweijährige Pflanze, die im ersten Standjahr einen 0,5 bis 1,5 m hohen Strunk mit Blättern bildet, in deren Achseln sich kugelige und dicht geschlossene Knospen, die Sprossen oder auch Röschen, bilden. An einer Pflanze können bis zu 70 solcher Knospen gebildet werden. Sie sind meist rund, halbrund, ballon- oder keulenförmig, mittel- bis dunkelgrün und manchmal auch rötlich gefärbt und haben einen Durchmesser von meist 2-4 cm. Die grünen Laubblätter haben lange Stiele und blasig aufgetriebene Spreiten. Das Absterben und der Abwurf der Blätter sind Merkmale neuer Züchtungen. Im zweiten Jahr geht die Pflanze nach der Überwinterung in die generative Phase über und bildet Blüten.

**Wichtigste Inhaltsstoffe:** Vitamin C, A, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, Phosphor, Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen.

### **Sorten, Varietäten, Formen:**

z. B.: ‚Fortress F<sub>1</sub>‘, ‚Hilds Ideal‘, ‚Citadel F<sub>1</sub>‘, ‚Lunet F<sub>1</sub>‘

Rote Sorten: z. B.: ‚Rosella‘, ‚Rubine‘

**Lagerung:** Die von der Pflanze abgetrennten Sprossen sind nicht lange haltbar. Verfärben sich die Deckblättchen gelblich, haben die Sprossen bereits ihren guten Geschmack und Vitamine verloren. In professionellen Lagern wird Sprossenkohl bei  $-1^{\circ}\text{C}$  und einer rel. Luftfeuchtigkeit etwa 6 Wochen gelagert, bei  $-2,5^{\circ}\text{C}$  kann man ihn 8 Wochen lagern. Ganze Pflanzen kann man bei diesen Lagerbedingungen bis zu 10 Wochen lagern.

**Pflanzenschutz:** Sprossenkohl 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:** Frost erhöht wie beim Federkohl den Zuckergehalt der Sprossen und verfeinert wesentlich den Geschmack (kann man auch durch Einfrieren erreichen).

**Verwendung:** Sprossenkohl ist ein wesentlich feineres Gemüse als andere Kohllarten. Sprossen waschen, putzen und am Strunkende kreuzweise einschneiden und in Salzwasser kochen oder dünsten. Danach je nach Geschmack würzen oder mit Saucen übergießen und zu Fleisch, Wild oder Geflügel servieren. Tiefgefrorene Sprossen sind aufgetaut nicht lange haltbar und sollten in der Küche rasch verarbeitet werden.

