

WIRSING

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

Pflanzenfamilie: Kreuzblütengewächse (*Brassicaceae*)

Weitere Namen: Welschkraut, Wirsingkraut, Wirsching, Wersich, Pörschkohl, Börskohl, Savoyerkohl, Wirz, Köhli, in Wien auch „Kelch“ genannt.

Herkunft: Alle unsere Kohlarten gehen auf den Wildkohl 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. Frühsorten können von Anfang bis Mitte Februar (wenn der Boden offen ist) ausgesät werden, für den Spätabbau Ende März bis Anfang Juni. Die Saattiefe sollte 0,5 bis 1 cm betragen. Die Samen werden in Reihen dünn verteilt, die Reihen 40 bis 50 cm auseinander. Die Keimung erfolgt zwischen 5 und 8 Tagen bei 15 bis 20°C, bei tieferen Temperaturen entsprechend länger. Bei Frühsorten wird im April gepflanzt, mit einem Abstand der Pflanzen von 35 x 40 cm voneinander und 50 x 50 cm bei wüchsigen, mittelfrühen oder späteren Sorten. Will man besonders kleine Wirsingköpfe haben, pflanzt man im Abstand von 40 x 25 cm aus. Der Boden soll gelockert und gleichmäßig feucht gehalten werden. Besonders wichtig ist der Kalkgehalt des Bodens mit einem optimalen pH-Wert von 7,5 bis 8,0. Eine Ernte kann bei Frühsorten ab Ende Mai, bei Spätsorten ab Oktober bis Dezember erfolgen.

Düngung: Der Wirsing ist ein Nährstoffresser. Neben Mist und Kompost kommt man in der Regel ohne Mineraldünger nicht aus. Als Grunddüngung vor dem Pflanzen dienen 70 – 80 Gramm eines Volldüngers. Nach dem Anwachsen 20g/m² Kalkammonsalpeter. Bei Sorten, die im Herbst zur Ernte kommen, sind weitere 20g bei Beginn der Kopfbildung angebracht. Organische Düngung muss rechtzeitig und anhaltend erfolgen, damit die Nährstoffe rechtzeitig frei werden.

Beschreibung: Der Wirsing ist neben Rot- und Weißkraut die wichtige dritte kopfbildende Kohlart. Auch beim Wirsing schließen sich die Blätter zu Köpfen zusammen, die plattrund, oval, kegelförmig oder spitz sein können. Oft öffnet sich der geschlossene Kopf mit seinen obersten gekrausten Blättern ein wenig wie eine Blüte. Anders als beim festen Kraut sind die Blätter hier lockerer übereinander angeordnet. Sie sitzen meist dem Strunk auf, sind manchmal aber auch kurz gestielt; je länger die Stiele, desto schlechter die Kopfbildung und desto wertloser die Pflanze. Die Blätter sind am Rand stets gewellt, netzartig gerippt und, im Unterschied zum glattrandigen Kraut, höckerig und blasig gekräuselt. Die einzelnen „Blasen“ sind 3 bis 16 mm im Durchmesser und verschieden hoch. Manchmal zeigen die Blätter einen mit den Fingern abwischbaren Wachsüberzug.

Wichtigste Inhaltsstoffe: Vitamine A, B1, B2 und C, Kohlenhydrate, Eiweiß, Kalzium, Kalium, Phosphor, Magnesium, Natrium, Eisen.

Sorten, Varietäten, Formen:

frühe Sorten: „Advent“, „Vorbote“, „Salarite“

mittelfrühe Sorten: „Grünkopf“, „Hamasa“, „Novusa“, „Savoy Star“, „Vertus“, „Marner Frühkopfwirsing“, „Resulta“

späte Sorten: „Arisma“, „Wirosa“, „Wivay“

zur Überwinterung: ‚Promasa‘, ‚Vorbote‘, ‚Winterfürst‘, ‚Yaland‘

Lagerung: bei 0 bis 1°C und über 95% rel. Luftfeuchtigkeit hält sich Wirsing bis zu 6 Monate frisch.

Pflanzenschutz: Wirsing ist wie alle Kohlgewächse durch die Kohlhernie gefährdet, aber auch Blattfleckenkrankheiten wie die Adernschwärze oder die Kohlschwärze als auch Mehlige Kohlblattlaus, Kohlweißling, Kohleule, Kohlmotte und Kohlmottenschildlaus schädigen den Wirsing.

Hinweise: Die frühen und mittelfrühen Sorten garen schneller als die Wintersorten und stellen geschmacklich ein echtes Feingemüse dar.

Verwendung: Wirsing wird fast ausschließlich gekocht oder gedünstet verzehrt. Die Außenblätter werden entfernt, der Kopf geteilt, fein geschnitten oder gehobelt. Man macht daraus Eintöpfe mit Rind- oder Schweinefleisch, Irish Stew, Kohlrouladen, Wirsing-Auflauf, Wirsingsuppen usw. Wirsing lässt sich auch gut einfrieren. Die Verarbeitungsindustrie stellt Nass- und Trockenkonserven sowie Trockengemüse her, wenn auch nur in geringerem Ausmaß als von anderen Gemüsen.

