

SPITZKRAUT

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

Pflanzenfamilie: Kreuzblütengewächse (*Brassicaceae*)

Weitere Namen: Spitzkohl, Filderkraut, Spitzkabis

Herkunft: Das Spitzkraut ist im 12. bis 13. Jahrhundert aus Wildkohllarten entstanden. Der so genannte Lactuarische Kohl war schon den Römern bekannt und war der Vorläufer späterer Sorten. Größere Bedeutung hatte das Spitzkraut im 18. und 19. Jahrhundert. Erst seit einigen wenigen Jahren erfährt das Spitzkraut als Rarität und Besonderheit unter den Gemüseliebhabern eine Renaissance.

Kultur: Entweder besorgt man sich Jungpflanzen in einer Gärtnerei oder man zieht selber die Pflänzchen heran. Für frühreifende Sorten sollte die Aussaat Mitte Februar bis Anfang April in einem Gewächshaus oder am Fensterbrett in kleinen Töpfen erfolgen. Bei 16 bis 18°C dauert die Keimung 8 bis 10 Tage. Eine Aussaat im Freien kann von April bis Ende Juni erfolgen. Die Pflanzen sollte zumindest einmal pikiert werden. Die Pflanzung erfolgt in einem Abstand von 50 x 40 cm für Frühsorten und von 60 x 60 cm für Spätsorten.

Die Ernte erfolgt für frühreifende Sorten von Ende Mai bis September, für spätreifende Sorten von September bis November.

Das Spitzkraut gedeiht ausgezeichnet an sonnigen Standorten, auf allen wasserhaltenden und humusreichen und nährstoffreichen Böden.

Düngung: Spitzkraut ist ein Starkzehrer. Je nach Kulturdauer sollten pro 10 m² 200 bis 300 g Reinstickstoff, 70 bis 80 g P₂O₅ und 300 bis 400 g K₂O gegeben werden.

Beschreibung: Das Spitzkraut ist eine besondere Ausformung des normalen Weißkrauts. Die Blätter sind rosettenartig angeordnet. Die Köpfe sind rund und stanitzelförmig zur Spitze zusammenlaufend.

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

Sorten, Varietäten, Formen:

Frühsorten: ‚Cape Horn F1‘, ‚Erstling‘, ‚Hornspi‘

Spätsorten: ‚Filderkraut‘, ‚Winnigstadt‘, ‚Prospera‘

Lagerung: bei 0 bis 1°C und über 95% Luftfeuchtigkeit hält sich Spitzkraut 1 bis 2 Wochen.

Vermarktung: erfolgt stückweise.

Pflanzenschutz: Bedeutend sind die Kohlhernie und an Schädlingen Kohlweißlinge und Kohleulen.

Hinweise: Das Filderkraut ist eine historisch gewachsene Spezialität aus der Filderebene bei Stuttgart. Das Filderkraut hat große, sehr feste und feinblättrige Köpfe. Der Geschmack ist angenehm süß. Es soll die beste Sorte für die Herstellung von Sauerkraut sein und auch die Kohlrouladen aus Filderkraut sollen eine Delikatesse sein.

Verwendung: Zum Dünsten, Kochen, für Salat und Sauerkraut.

