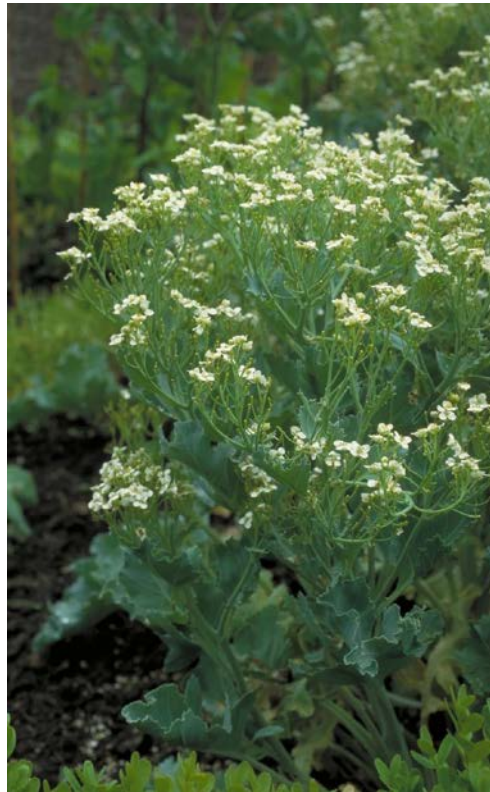


Meerkohl (*Crambe maritima*)

FAMILIE: Kreuzblütler (*Brassicaceae*)



PFLANZENMERKMALE: Meerkohl ist ein ausdauernder, sehr widerstandsfähiger und robuster, reich verzweigter und offener Blattkohl. Die Pflanze wird ca. 50 bis 70 cm hoch. Die in der Regel aufrechten, langen und 2 bis 3 cm dicken, kahlen Blattstiele haben große, rundliche, breit gelappte, leicht gewellte, blaugrüne, wachsbedeckte und etwas fleischige Blätter. An ca. 60 cm hohen rispig verzweigten Stängeln erscheinen im Mai und Juni die kleinen weißen, in kurzen Trauben stehenden Blüten. Die Beerntung beginnt, wie beim Spargel, im dritten Jahr nach der Aussaat und kann 7 bis 10 Jahre fortgesetzt werden

LEBENSDAUER: ausdauernd.

BLÜHZEIT: Mai.

STANDORT: Da der wild wachsende Meerkohl stark salzhaltige Böden besiedelt, hat er kaum Konkurrenz im Pflanzenreich. Meerkohlstauden wirken daher solitär auf sonst weithin vegetationslosen Küstenbereichen.

VORKOMMEN: Wildpflanze an den Meeresküsten Westeuropas an der Ostsee und am Schwarzen Meer. In Wien und Niederösterreich kommt *Crambe hispanica* vor und im pannonischen Teil Niederösterreichs *Crambe tatarica*, der Steppen-Meerkohl.

BEMERKUNGEN: Bereits bei den Römern war der Meerkohl als allerdings wenig bekanntes Gemüse in Verwendung. Der Meerkohl wächst wild in den Küstengebieten West- und Nordeuropas sowie am Schwarzen Meer. In England wird der Meerkohl seit 1750 kultiviert und ist dort ein sehr feines und auch beliebtes Gemüse. Bei uns wird er zusehends, ausgehend von botanischen Gärten, als Gemüserarität kultiviert und von Feinschmeckern geschätzt.