



Blumenkohl

Brassica oleracea var. *botrytis* L.

Wir alle hatten ihn schon auf dem Teller – gekocht, überbacken oder geraspelt als Rohkost.

Die weiße Farbe hat er aber nur, wenn einige Zeit vor der Ernte der Kopf (oder wie der Fachmann sagt, die Blume) mit den grünen Randblättern bedeckt wird. Dieser Arbeitsschritt heißt Blumendeckung. Inzwischen gibt es auch Sorten, bei denen die Blätter so wachsen, das sie die Blume bedecken.

Was passiert, wenn die Sonne auf die Blume scheint? Der Blumenkohl enthält etwas Karotin. Mit der Sonneneinstrahlung bekommen unbedeckte Köpfe einen leichten Gelbstich, weil mehr Karotin gebildet wird.

Es gibt übrigens auch Sorten die gelbe, grüne und sogar lila Köpfe haben. Die lila Farbe kommt von natürlichen pflanzlichen Farbstoffen, den Anthocyanen, die auch dem Rotkohl seine Farbe geben. Sie sind wasserlöslich und so wird der Kohl beim Kochen leider blasser.

Kleine Nomenklaturkunde

Die wissenschaftlichen Namen setzen sich aus dem Gattungs- und Artnamen zusammen. Beim Kohl ist die Art *Brassica* und die Gattung *oleracea*. Und dann gibt es viele Varietäten/Unterarten. Wir stellen euch hier vier Vertreter vor.



Bildnachweis: alle Bilder Pixabay 1 Brokkolikopf artverau 2 Brokkoli Querschnitt ImageParty

Blüte oder...?

Genau wie beim Blumenkohl essen wir auch beim Brokkoli und Romanesco den Fruchtstand. Er ist stark gestaucht und noch im Knospenzustand. Also haben wir hier wirklich noch unfertige Blüten auf unseren Tellern.

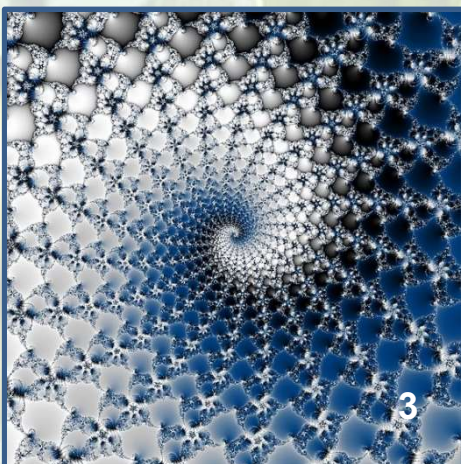
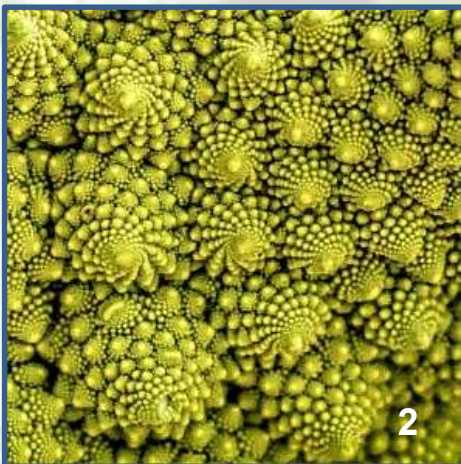
Brokkoli

Brassica oleracea var. *italica* Plenck.

Brokkoli ist nicht einfach eine grüne Sorte Blumenkohl, aber sehr eng mit ihm verwandt. Schaut euch die Oberfläche mal ganz genau an, dann werdet ihr Unterschiede entdecken.

Wenn der Brokkoli geerntet wird, sind seine kleinen Blütenansätze in der Entwicklung weiter als beim Blumenkohl. Deshalb ist die Oberfläche beim Blumenkohl körnig und beim Brokkoli wie eine Ansammlung von vielen kleinen Kugeln. Aus jedem Kügelchen könnte eine hübsche gelbe Blüte werden. Zu den Blüten unseres Quartetts könnt ihr etwas mehr beim Rosenkohl lesen.

Die relativ langen Stiele des Brokkoli müssen nicht auf dem Kompost landen. Sie können geschält und ganz oder in Stücke geschnitten zusammen mit den Röschen zubereitet werden.



Bildnachweis alle Bilder Pixabay 1 Romanesco Kopf Hans 2 Romanesco Detail fietzfotos 3 mandelbrot imagi

Romanesco

Brassica oleracea convar. *botrytis* var. *botrytis* L.

Eine sehr hübsche Variante des Blumenkohls ist der Romanesco. Seinen Namen bekam er von der Stadt Rom, dem Ort seiner Züchtung.

Die besondere Kopfform macht ihn zu einem echten Hingucker in der Gemüseabteilung.

Die spirالية Gestalt, deren Einzelteile vom kleinsten bis zum größten sich immer wiederholen, sieht doch aus wie von einem Computerprogramm entworfen.

In der Mathematik nennt man solche Formen und Muster von natürlichen oder künstlichen Gebilde Fraktale.

Neben seiner fantastischen Geometrie enthält der Romanesco ähnlich viel Vitamin C wie Orangen.



Rosenkohl

Brassica oleracea var. *gemmifera* DC

Hoppla. Eigentlich hat dieses Mitglied der Kohl-Sippe rein botanisch beim Thema „Blüten essen“ nichts verloren. Aber mit seinem Namen passt er so schön als vierter Vertreter für dieses Quartett und ich brauche ja auch vier Kohl-Arten.

Was so ähnlich aussieht wie eine geschlossene Blüte ist eine Sprossknospe. Das beschreibt auch der wissenschaftliche Name. Er setzt sich aus Gemma „Knospe (oder Perle)“ und „ferre“ tragen zusammen. Quer durchgeschnitten sehen sie wie Mini-Kohlköpfe aus.

Diese Knospen sitzen in den Achseln der Blattstiele. Werden sie nicht von uns zum Verzehr geerntet treiben sie im nächsten Jahr aus. Man sagt dann der Kohl fängt an zu „schießen“ - er treibt die langen Blütenstände aus. Ihr habt doch bestimmt schon Rapsfelder voll mit gelben Blüten gesehen? Raps ist ein sehr naher Verwandter des Kohles. Unsere Kohlarten bei den Pflanzendetektiven haben beinahe ebensolche gelben Blüten.

Was ist eine zweijährige Pflanze?

Wenn eine Pflanze im ersten Jahr keimt und heran wächst, überwintert und im zweiten Jahr blüht und die Samen reifen, nennt man sie zweijährig. Viele Gemüsearten, z.B. Kohl, gehören zu den zweijährigen Pflanzen.