

Blumenkohl

Blumenkohl (Bezeichnung in Deutschland und in Vorarlberg sowie schweizer Hochdeutsch) bzw. **Karfiol** (österreichisches Hochdeutsch)^[1] (*Brassica oleracea* var. *botrytis* L.), regional auch „Käsekohl“, „Blütenkohl“, „Traubenkohl“, „Minarett-Kohl“ oder „Italienischer Kohl“ genannt, ist eine Zuchtsorte des Gemüsekohls (*Brassica oleracea*) mit fleischigen, in einem Kopf zusammenstehenden Blüten sprossen, die als Gemüse (genauer: als Blütengemüse) gegessen werden. Anders als bei anderen Kohlsorten bildet sich der Blütenstand bereits im ersten Jahr. Werden die Pflanzen nicht geerntet, kommt es zum „Schießen“, der gestauchte Spross streckt sich, und es werden gelbe Blüten und danach Samen gebildet.



Blütenstand des Blumenkohls (Längsschnitt). Die Blätter sind gekräuselt.

Inhaltsverzeichnis

[Herkunft und Geschichte](#)

[Wirtschaftliche Bedeutung](#)

[Formen und Typen](#)

[Anbau](#)

[Krankheiten und Schädlinge](#)

[Verwendung](#)

[Literatur](#)

[Weblinks](#)

[Einzelnachweise](#)



Blumenkohl

Herkunft und Geschichte

Blumenkohl stammt von der in Kleinasien beheimateten Urform *Brassica oleracea* var. *silvestris* ab. Er wurde schon im 6. Jahrhundert erwähnt. Die Kreuzfahrer brachten dann die Samen von ihren Kreuzzügen mit nach Italien. Seit dem 16. Jahrhundert wird er in ganz Europa angebaut – zuerst in Italien, kurze Zeit später auch in Frankreich. Eine der ältesten Abbildungen findet sich im Kräuterbuch des Botanikers und Arztes Joachim Camerarius des Jüngeren, das gegen Ende des 16. Jahrhunderts erschien.^[2] Heute gehört der Blumenkohl in ganz Europa zu den beliebtesten Kohlsorten; die wichtigsten Exporteure sind Frankreich, Belgien und die Niederlande. Blumenkohl ist heute auf der ganzen Welt verbreitet.



Blumenkohl in violetter und gelbgrüner Variante

Wirtschaftliche Bedeutung

Im Jahr 2018 wurden laut der FAO, der Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen, etwa 26,5 Millionen Tonnen Blumenkohl (und Brokkoli) geerntet. Die größten Produzenten waren China, Indien und die USA. Die größten Erntemengen in Europa wurden von Spanien, Italien und Polen eingebracht.^[3] In der Schweiz wurden 2018 15.744 Tonnen Blumenkohl konsumiert, knapp 1,9 Kilogramm pro Kopf. Davon stammten 7089 Tonnen aus der Schweiz. Die Anbaufläche betrug rund 580 Hektar.^[4]

Folgende Tabelle gibt eine Übersicht über die zehn größten Produzenten von Blumenkohl (inkl. Brokkoli) weltweit, die insgesamt 89,2 % der Erntemenge produzierten.

Größte Blumenkohlproduzenten (2018)^[3]

Rang	Land	Menge (in t)
1	 Volksrepublik China	10.668.866
2	 Indien	8.800.000
3	 Vereinigte Staaten	1.204.696
4	 Mexiko	728.721
5	 Spanien	725.261
6	 Italien	368.117
7	 Türkei	294.743
8	 Polen	292.754
9	 Frankreich	287.333
10	 Bangladesch	274.297
	Welt	26.504.007

Formen und Typen

Der Romanesco (*Brassica oleracea* convar. *botrytis* var. *botrytis*) ist eine Variante des Blumenkohls, die in der Nähe von Rom gezüchtet wurde. Der Romanesco bildet statt Blütenanlagen Blütensprossanlagen.^[5] Der Blumenkohl bildet zwar Blütenanlagen, aber bevor die Blütenblätter sich differenzieren und als solche erkennbar sind, bildet er in den Blütenanlagen weitere Blütenanlagen.^[6] Der Romanesco zeigt in seiner Gestalt die spirale Anordnung der Blüten. Der Romanesco gehört zu den wenigen Pflanzen, die in ihrem Blütenstand gleichzeitig Selbstähnlichkeit und damit eine fraktale Struktur sowie Fibonacci-Spiralen aufweisen.^[7] Er wird meistens gekocht gegessen, hat einen hohen Gehalt an Vitamin C und übertrifft darin den Blumenkohl. Des Weiteren enthält er zahlreiche sekundäre Pflanzenstoffe (Flavonoide, Glucosinolate und andere). Im Blumenkohl enthalten ist auch Sulforaphan.



Romanesco *Brassica oleracea*

Farbige Blumenkohle werden besonders in Italien und Frankreich angebaut. Es sind auch violette und grüne Zuchtformen verbreitet, deren Blütenstände nicht vollständig von Hüllblättern umschlossen sind und sich während des Wachstums mit Lichteinwirkung violett oder andere Sorten ohne Lichteinwirkung grün einfärben.

Anbau

Um bei Blumenkohl den Ertrag zu steigern, werden heute meistens CMS-Sorten (F1-Hybride) angebaut.^[8] Der Anbau erfolgt auf Feldern und in privaten Gärten. Die Ernte im Freiland ist in Deutschland vom Frühjahr bis zum späten Herbst möglich. In Regionen mit mildem Winterklima (z. B. Bretagne, spanische Mittelmeerküste) kann Blumenkohl auch im Winter geerntet werden. Blumenkohl benötigt guten humosen Boden in warmer vollsonniger Lage. Die Aussaat erfolgt ab Februar im geheizten Gewächshaus, ab Mitte April im Freiland. Ausgepflanzt wird im Abstand von 50 × 50 cm. Zum Schutz vor Frost wird Blumenkohl mit Vlies abgedeckt. Er ist ein Starkzehrer (benötigt viel Nährstoffe) und verträgt frischen organischen Dünger. Im weiteren Wachstumsverlauf kann weitere drei- oder viermal Stickstoff (z. B. Hornspäne) als Kopfdüngung gegeben werden, bis der Bedarf gedeckt ist. Regelmäßig Hacken und bei Trockenheit Gießen fördert das gleichmäßige Wachstum. Bei starker Sonneneinstrahlung sollte die Blume mit einem Blatt o. ä. bedeckt werden, um ein Vergilben zu vermeiden.^[9] Die knospigen Blütenstände, die in den Handel kommen, sind in Deutschland in der Regel weiß bis elfenbeinfarben, da sie von Blättern umhüllt oder mit Folien abgedeckt und dadurch vor Licht geschützt waren. Anders als der eng verwandte Broccoli werden sie geerntet, bevor die Hüllblätter sich geöffnet haben und die Blüten voll entwickelt sind.



Blütenstand des Romanesco mit fraktalen Strukturen und Fibonacci-Spiralen.

Krankheiten und Schädlinge

Eier oder Raupen vom Kohlweißling können im Hausgarten durch regelmäßiges Abstreifen beseitigt werden, damit die Raupen des Schmetterlings nicht in kurzer Zeit einen großen Teil der Blattfläche fressen. Die Kohlflyge legt im Sommer ihre Eier an dem Wurzelhals von jungen Pflanzen ab. Die Maden fressen in den Wurzeln und führen zur Welke bis hin zum Absterben der ganzen Pflanze. Mit einem Pappkragen um den Wurzelhals kann die Eiablage verhindert werden. Günstig für die Abwehr von Schädlingen ist die Anzucht unter feinmaschigen Gemüseschutznetzen. Kohlhernie, eine durch einen Einzeller hervorgerufene Pflanzenkrankheit, führt zur Verdickung und Verformung der Wurzel.^[10] Dies führt zu geringerer Wasseraufnahme, Welke und kann bis zum Absterben der Pflanze führen. Befallene Pflanzen sind zu vernichten, nicht zu kompostieren. Da die Pilzsporen in Pflanzenresten und im Boden lange überleben, sollte sieben bis zehn Jahre lang auf den Anbau von Kohlarten an dem betroffenen Ort verzichtet werden.^[10] Auch Unkräuter wie Hirtentäschel sind zu entfernen. Verfärbungen der Blüte weißer Sorten wie gelbe oder braune Flecken auf dem Blütenstand werden durch Sonneneinstrahlung, als Druckstellen oder bei unsachgemäßer Lagerung nach der Ernte verursacht und mindern die Qualität.

Verwendung

Blumenkohl kann roh oder gekocht gegessen werden. Er ist leicht verdaulich, von mildem Geschmack und reich an Vitamin C und Mineralstoffen. Zur Zubereitung wird er von den Blättern befreit, der Strunk gekürzt und eingeschnitten und der Kohlkopf im Ganzen etwa 20 Minuten in Salzwasser gegart oder zerteilt in Röschen geröstet (z. B. im Ofen) oder 10 bis 15 Minuten gedünstet. Durch Zugabe von etwas Milch oder Zitronensaft bleibt er weiß. Die Blätter können gekocht und im Mixer zerkleinert zu einer Cremesuppe verarbeitet werden. Romanesco behält seine frische grüne Farbe durch kurzes Abschrecken in Eiswasser.



Professionelle Blumenkohlernte

Serviert wird er klassisch mit zerlassener Butter, mit Holländischer Sauce oder Béchamelsauce, auf polnische Art mit in Butter geröstetem Paniermehl (in Bayern und Österreich als „Karfiol mit Brösel“ bekannt) oder mit Käse überbacken. Außerdem eignet er sich dazu, im Teigmantel in Fett ausgebacken zu werden; auch Panieren und Frittieren sind mögliche Zubereitungsweisen.



gekochter Blumenkohl

Literatur

- Udelgard Körber-Grohne: *Nutzpflanzen in Deutschland – Von der Vorgeschichte bis heute*. Nikol, Hamburg 1995, ISBN 3-933203-40-6.

Weblinks

-  **Wiktionary: Blumenkohl** – Bedeutungserklärungen, Wortherkunft, Synonyme, Übersetzungen
-  **Commons: Blumenkohl (*Brassica oleracea* var. *botrytis*)** (https://commons.wikimedia.org/wiki/Categorie:Brassica_oleracea_var._botrytis?uselang=de) – Sammlung von Bildern, Videos und Audiodateien
-  **Wikibooks: Blumenkohl** – Wikibooks-Kochbuch

- Umfangreiche Infos zum Blumenkohl inkl. Rezepte (<http://www.blumenkohl.org/>)

Einzelnachweise

1. Ulrich Ammon, Hans Bickel, Jakob Ebner, Ruth Esterhammer, Markus Gasser, Lorenz Hofer, Birte Kellermeier-Rehbein, Heinrich Löffler, Doris Mangott, Hans Moser, Robert Schläpfer, Michael Schloßmacher, Regula Schmidlin, Günter Vallaster: *Variante Wörterbuch des Deutschen. Die Standardsprache in Österreich, der Schweiz und Deutschland sowie in Liechtenstein, Luxemburg, Ostbelgien und Südtirol*. Berlin / New York: Walter de Gruyter, 2004; S. 127, 389.
2. Körber-Grohne, S. 181.
3. *Crops > Cauliflowers and broccoli*. (<http://www.fao.org/faostat/en/#data/QC>) In: *Produktionsstatistik der FAO für 2018*. fao.org, abgerufen am 23. März 2020 (englisch).
4. *Lust auf Blüten? Dann ran an den Blumenkohl!* (<https://www.bauernzeitung.ch/artikel/lust-auf-blueten-dann-ran-an-den-blumenkohl>) In: *bauernzeitung.ch*. 18. Mai 2019, abgerufen am 19. Mai 2019.
5. Lee B. Smith, Graham J. King: *The distribution of BoCAL-a alleles in Brassica oleracea is consistent with a genetic model for curd development and domestication of the cauliflower*. In: *Molecular Breeding*. Band 6, Nr. 6, 2000, S. 603–613, doi:10.1023/A:1011370525688 (<https://doi.org/10.1023/A%3A1011370525688>).
6. John Bowman: *Arabidopsis. An Atlas of morphology and development*. Springer Verlag, New York / Barcelona 1994, ISBN 0-387-94089-8, S. 204–205.
7. Romanesco: Der mathematische Blumenkohl, in: Landwirtschaftlicher Informationsdienst Nr. 2980 vom 30. Juli 2010 (<https://www.lid.ch/medien/mediendienst/detail/info/artikel/romanesco-der-mathematische-blumenkohl/>)
8. Roger Müller: *Schweizer Gemüse aus Gen-Labor: Konsument hat keine Wahl*. (<https://www.srf.ch/sendungen/kassensturz-espresso/themen/konsum/schweizer-gemuese-aus-gen-labor-konsument-hat-keine-wahl>) In: *srf.ch*. 2. September 2014, abgerufen am 17. März 2019.
9. E. Niller: *Der große und der kleine Gemüsegarten. Naturgemässer Anbau von Gemüse, Gewürzkräutern und Pilzen. Weihenstephaner Erfahrungen*. Berlin/Hamburg 1990, ISBN 3-489-63224-9.

10. Josef Schlaghecken: *Kohlhernie*. ([http://www.gartenakademie.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/0/E25577BBDB1120C5C12571DF003E5035/\\$FILE/Kohlhernie-Gartenakademie.pdf](http://www.gartenakademie.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/0/E25577BBDB1120C5C12571DF003E5035/$FILE/Kohlhernie-Gartenakademie.pdf)) (PDF)
Eine schlimme Wurzelkrankheit an Kohlarten, Rettich und Radieschen.
Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum, 6. November 2004, abgerufen am 27. Februar 2016.

Abgerufen von „<https://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Blumenkohl&oldid=207336098>“

Diese Seite wurde zuletzt am 6. Januar 2021 um 19:26 Uhr bearbeitet.

Der Text ist unter der Lizenz „Creative Commons Attribution/Share Alike“ verfügbar; Informationen zu den Urhebern und zum Lizenzstatus eingebundener Mediendateien (etwa Bilder oder Videos) können im Regelfall durch Anklicken dieser abgerufen werden. Möglicherweise unterliegen die Inhalte jeweils zusätzlichen Bedingungen. Durch die Nutzung dieser Website erklären Sie sich mit den Nutzungsbedingungen und der Datenschutzrichtlinie einverstanden.
Wikipedia® ist eine eingetragene Marke der Wikimedia Foundation Inc.