

Das Kraut wird sauer

Der Gemüsegarten ist nach den ersten Frösten leer geworden und würde einen trostlosen Anblick bieten, wären da nicht die vollbepackten Stiele des Rosenkohls, dessen Aroma die Kälte verfeinert hat, und die langen Reihen der Kohl- und Wirsingköpfe, die den Frösten trotzen. Das bodenständige Gemüse sieht im winterlichen Garten sehr attraktiv aus. Die kräftigen Blätter des Wirsings kräuseln sich morgens unter einer Reifschicht, und der Rotkohl leuchtet im Licht des Spätherbsts in kräftigen Blau- und Rosatönen.

Den Weisskohl, der besonders reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Schwefel ist, habe ich vor Wochen geerntet. Dutzende schöner Kohlköpfe wurden im Schuppen eingelagert. Aber dann waren da noch viel mehr Kohlköpfe, die von

Schnecken zum Teil stark angefressen waren. Sie häuften sich auf der Schubkarre, die so schwer war, dass ich sie kaum bis vor die Küchentüre schieben konnte. Ich habe die angefressenen Kohlköpfe geputzt und gehobelt und zusammen mit Salz und Wacholder in einem Putzeimer aus Plastik zusammengestampft; Metallgefässe eignen sich nicht für Sauerkraut. Anfangs überquoll der Eimer hoffnungslos. Ich legte ein Tuch auf den gehobelten Kohl und darauf ein Holzbrett, und mein Mann half



Der **Weisskohl** wird geerntet, eingelagert oder zu wohlschmeckendem, gesundem Sauerkraut verarbeitet.

Foto: Floraprint

mir, darauf herumzustampfen, bis alles im Eimer Platz hatte. Dann haben wir den Eimer mit einem Stein beschwert und unter die Heizung in der Küche gestellt. Nach zwei Tagen bildete sich Salzlake, die leicht schäumte und angenehm roch. Nach weiteren zwölf Tagen aber stank es im ganzen Haus dermassen nach Sauerkraut, dass wir den Eimer in den Schuppen verbannten. Die Milchsäuregärung hatte eingesetzt. Inzwischen sind fünf Wochen vergangen, und wir haben das Sauerkraut probiert – es ist tatsächlich geniessbar!

Kohl lässt sich überhaupt hervorragend lagern, zum Beispiel in einer Erdmiete auf Stroh gebettet oder auf Sand gelegt in einem kühlen, frostfreien Keller. Man kann die Kohlköpfe auch am Strunk kopfüber aufhängen. Selbst nach längerer Lagerung und nach dem Kochen enthält Kohl immer noch reichlich Vitamine und Nährstoffe.

Viel anspruchsvoller als in der Lagerung ist Kohl jedoch im Anbau. Er gehört zu den Starkzehrern. Kohl gedeiht am besten in tiefgründigen, was-

ser- und nährstoffreichen Böden und braucht zudem viel Licht. Das Beet für die nächste Saison im Herbst tief umgraben und mit Stallmist anreichern. Im Frühling zusätzlich reifen Kompost begeben. Während des Wachstums regelmässig düngen. Ansonsten fällt nur das übliche Hacken, Jäten und Giessen an. Um Krankheiten und Schädlingen vorzubeugen, darf man Kreuzblütler (nebst Kohlarten sind das Blumenkohl, Broccoli, Kohlrabi etc.) nicht mehrmals hintereinander an derselben Stelle anbauen. Ideal ist es, vier Jahre zu warten. Kohl ist auch geeignet für Mischkulturen. Borretsch, Dill und Kapuzinerkresse halten Schädlinge fern und bringen Farbe ins Beet.

BUCHTIP

Dekorative Küchengärten sind im Trend: Gemüse und Kräuter werden mit essbaren Blumen kombiniert und in originellen Beeten angebaut. Das Buch zeigt, wie man nüchterne Nutzgärten in romantische Schmuckstücke verwandeln kann. Zudem ist es gespickt mit vielen originellen und witzigen Tips. Brigitte Stein: «Dekorative Küchengärten», Verlag Eugen Ulmer, Fr. 37.-