



Sabine Reber

Der blumigste Kohl

Kinder mögen ihn oft gar nicht, manche Erwachsene dafür umso mehr: den **Rosenkohl**. Im Garten macht er Freude, sofern man beim Anbau einige Besonderheiten beachtet.

Ich mag Rosen, und ich mag Kohl. Am allerliebsten aber mag ich Rosenkohl (*Brassica oleracea* var. *gemmifera*). Nicht weich gekocht sollen die Röschen sein, sondern schön fest und knackig gedünstet und mit einem Schuss Whiskey abgelöscht, wie ihn die Iren gern auf den Tisch bringen. Seine Herkunft wird allerdings in Brüssel vermutet – dort soll im Jahr 1785 der erste Rosenkohl auf einem Markt angeboten worden sein. Damit ist der Rosenkohl das jüngste unter den Kohlgewächsen, und darum heisst das beliebte Gemüse auf Französisch bis heute «Choux de Bruxelles». Alle anderen Kohlarten sind viel älter und haben die Menschen schon ewig begleitet.

Im Garten macht der Rosenkohl viel Freude – so er denn nach Wunsch gedeiht! Rosenkohl gehört nicht gerade zu den Anfängerpflanzen, und in der Tat kann mit diesem delikaten Kohlgewächs so einiges schiefgehen im Verlauf der Saison. Denn erstens einmal wächst der Rosenkohl recht langsam. Von der Aussaat bis zur Ernte vergehen etwa 165 Tage. Das heisst, die Schnecken haben entsprechend viel Zeit, sich seiner zarten Blätter zu bemächtigen. Auch die Kohlweisslinge haben alle Musse der Welt, um das graugrüne Laub kolonienweise zu bevölkern, und alle möglichen Raupen und sonstigen Tiere rücken ihm ebenfalls gern zu Leibe.

Das beste Mittel gegen diese ungebetenen Mitesser ist, den Rosenkohl von Anfang an mit Schneckenringen und dann ab Ende Mai auch mit Kulturschutznetzen vor Frassfeinden zu schützen. Was der Rosenkohl sonst noch braucht: gute, humose Erde, genug Nahrung (in Form von

Kompost!) und stets genug Wasser. Zu viel Dünger ist jedoch nicht gut, denn dadurch werden die Röschen weniger fest. Im Herbst, wenn die Pflanzen gross und schwer werden, sollte man sie an exponierten Lagen auch mit Pflocken stützen. Es gibt nichts Traurigeres, als eine prächtige grosse Rosenkohlpflanze, die im Sturm umkippt. Und dann heisst es, Geduld haben und den richtigen Zeitpunkt für die Ernte abwarten.



Die nussigen Mini-Kohlköpfchen sind ein feines Wintergemüse.

Am besten schmecken die festen, knackigen Röslein nämlich nach dem ersten Frost. Die Kälte lässt das Aroma milder werden, wie auch beim Wirz und anderen Kohlarten. Die Photosynthese geht an kalten Tagen weiter, aber der Zucker wandelt sich jetzt nicht mehr in Stärke um. Der Effekt lässt sich übrigens mit Tiefkühlen nicht erreichen, weil die Photosynthese nur bei Tageslicht stattfindet. Darum ist der beste Rosenkohl immer derjenige, der frisch aus dem eigenen Garten geerntet wurde! Beim Lagern baut sich nämlich der Zucker leider rasch ab. Wenn genug Rosenkohl gepflanzt wurde, dann kann die ganze kalte Saison über immer wieder geerntet werden. Aber Achtung, wenn es wärmer wird! Dann gehen die festen Röschen nämlich auf, und sie können zwar auch in diesem Zustand noch gegessen werden, aber richtig zart und mild schmecken sie dann eben nicht mehr. Falls man die Ernte vergessen hat oder abwesend war und der

Rosenkohl im Frühling plötzlich aufblüht, ja, dann lassen sich die jungen Blüten zur Not auch noch frittieren. ✨

Sabine Reber ist Schriftstellerin und Gartenpublizistin. Ihre Bücher und Gartenkurse: www.sabinesgarten.ch