

Butterkohl

Der Butterkohl ist wieder in die Bergischen Gärten zurückgekehrt!

Im Jahr 2003 erreichte die Bergische Gartenarche die ersten Anfragen nach Butterkohl. Bis dahin gab es noch Saatgut und Jungpflanzen zu kaufen, doch 2004 verlor er seine Sortenzulassung und war nicht mehr erhältlich.



Nach ausführlicher Suche fanden wir den Butterkohl schließlich bei „Pro Specie Rara“, einer Schweizer Initiative zum Erhalt alter Sorten und dann auch bei „Dreschflegel“, einem Zusammenschluss von Landwirten in Deutschland mit dem gleichen Ziel.

2006 fanden wir sogar in Lindlar noch einen Garten mit Butterkohl; eine Gärtnerin hatte die letzten Samentüten bei der Genossenschaft gekauft und die Sorte vor dem Untergang bewahrt.

Seitdem verbreiten wir das leckere Gemüse in der Region und seine Anhängerschaft wächst.

Butterkohl war immer ein beliebtes Gemüse in den Hausgärten des Rheinlandes.

Er gehört zu den Kopfkohlsorten und ist eine ursprüngliche Form des Wirsings. Seine Blätter sind glatter, als man es vom Wirsing her kennt und die Köpfe sind wesentlich lockerer aufgebaut. Er besitzt ein weicheres Blatt und einen milderer Geschmack. Butterkohl hat eine grün-goldene Farbe und bildet längliche Köpfe, ähnlich dem Chinakohl. Seinen Namen erhielt er aufgrund seines "buttrigen" Aussehens und der zarten Konsistenz.

Besonders schätzt man an ihm, dass er bereits eine frühe Ernte bringt, wenn anderes Gemüse noch nicht reif ist und, dass man ihn über einen langen Zeitraum, bis zum Herbst ernten kann. So kann man z.B. einzelne junge Blätter ernten und muss nicht gleich den ganzen Kopf abschneiden.

Botanisch gesehen gehört Kohl, zusammen mit Rettich, Mairüben, Rucola, Senf, Raps und vielen anderen zur Familie der Kreuzblütengewächse (Brassicaceae). Die Bandbreite des **Kopfkohls** reicht vom Blumenkohl über Kohlrabi bis hin zu Rosenkohl, Krauskohl und umfasst natürlich auch Rotkohl, Weißkohl und nicht zuletzt Butterkohl.

Der Kopfkohl ist die wirtschaftlich wichtigste Form des Gemüsekohls. Aufgrund der hohen Ansprüche bei der industriellen Verarbeitung und des intensiven Ackerbaus setzte ein Kahlschlag in der Sortenvielfalt ein. Nur wenige Kohlsorten eigneten sich für diese Zwecke.

Auch der Butterkohl ist für den Erwerbsanbau nicht rentabel. Daher haben die deutschen Saatguthersteller kein Interesse an einer teuren Neu-Zulassung der Sorte. (In Frankreich und der Schweiz ist Butterkohl noch erhältlich). Die Hobbygärtner haben das Nachsehen. Neben einer geringeren Geschmacks- und Formenvielfalt müssen sie sich mit Sorten begnügen, die nicht auf ihre Ansprüche hin gezüchtet wurden.

Seit unserer Butterkohl-Suchaktion in den Jahren 2004 bis 2006 hat sich der Butterkohl wieder gut in den Bergischen Gärten etabliert. Auch die Saatguternte gelingt und in jedem Frühjahr erhält man sowohl Jungpflanzen als auch Samen des beliebten Gemüses auf den Tauschbörsen in der Region.

Anbau:

Der Anbau von Kohl ist nicht kompliziert, es gibt aber ein paar Dinge, die beachtet werden sollten. Bei der Fruchtfolge sollten Kohl und andere Kreuzblütengewächse nicht hintereinander auf demselben Beet angebaut werden, da sonst gewisse Kohlkrankheiten auftreten können. Eine

Anbaupause von ca. vier Jahren ist einzuhalten. Im Falle eines Kohlhernie-Befalles sollte sieben Jahre pausiert werden.

Aussaat:

Schon ab Ende März wird Butterkohl ausgesät und Mitte bis Ende April gepflanzt, die Saat sollte 1 cm tief gelegt werden. Der Pflanzabstand beträgt 50 x 50 cm. Er liebt einen sonnigen bis halbschattigen Platz und gedeiht am besten bei 15 - 20° C. Einige Sorten vertragen für kurze Zeit Frostperioden bis zu -10° C. Kohl ist ein Starkzehrer, er benötigt nährstoffreichen Boden und sollte, z.B. mit Brennesseljauche, nachgedüngt werden.

Achtung: Auch die Schnecken mögen die jungen Butterkohl-Pflänzchen!

Samenernte: Wer Kohlsamen ernten möchte, lässt eine Pflanze stehen, die dann im zweiten Jahr Samenschoten bildet.

Traditionelle Rezepte zu Butterkohl:

Butterkohl-Gemüse

1000 - 1500 g Butterkohl

1 EL Fett

1 EL Mehl

1 Zwiebel

¼ L Milch

Salz, Pfeffer

3 EL saure Sahne

- Der Butterkohl wird zerteilt, gewaschen, abgekocht und klein gehackt.
- Dann zerlässt man das Fett, bräunt darin die in kleine Würfel geschnittene Zwiebel und das Fett und löscht mit der Milch ab.
- Die Mehlschwitze mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Butterkohl in die Mehlschwitze geben und noch mal kurz aufkochen.
- Man kann den Kohl verfeinern, indem man noch etwas saure Sahne unterrührt. Dazu schmecken Kartoffeln.

Butterkohl-Eintopf:

1000 - 1500 g Butterkohl

ca. 500 g Kartoffeln

1 EL Olivenöl o.ä.

1 Tasse Wasser

½ Becher süße Sahne

Salz, Pfeffer oder geriebene Muskatnuss

- Butterkohlblätter und das Herz waschen und klein schneiden
- Im Olivenöl unter Rühren kurz erhitzen, dann das Wasser zugeben, salzen und im geschlossenen Topf bei geringer Hitze ca. 20 Minuten schmoren (Garprobe)
- Die geschälten Kartoffeln in Salzwasser garen, abgießen und stampfen
- Den gegarten Butterkohl mit den Kartoffeln, der Sahne und den Gewürzen mischen und nochmals vorsichtig erhitzen, evtl. noch mit etwas Butter verfeinern

Neue leichte Zubereitungsart von Butterkohl (experimentell):

Mit Olivenöl und Knoblauch in der Pfanne schwenken.

