

So was Krauses!

Wenn es draußen friert und die leichten Sommergemüse nicht mehr recht sättigen, dann bricht die Zeit des Grün- oder Braunkohls an. So war es zumindest früher einmal. Im Zuge eines Versuchsanbaus werden 60 dieser Lokal- und Handelssorten derzeit geprüft. Von Thomas Gladis, Bernd Horneburg & Michael Suanjak

Otto Träger († 1987) in Breitenfeld war einer der wenigen Erhaltungszüchter des altmärkischen Braunkohls. Foto: R. Heller

Der Krauskohl war vielerorts das wichtigste Wintergemüse schlechthin: anspruchslos in der Kultur, ergiebig und winterhart. Ein paar schöne Pflanzen blieben stehen, sie blühten und fruchteten dann im kommenden Jahr. Sicher wurde auch Saatgut getauscht, wechselten Jungpflanzen den Besitzer, aber jeder Bauer schwor halt auf seinen eigenen Kohl und selektierte ein wenig anders als die Nachbarn. Und so entstanden im Laufe der Jahrhunderte unzählige Landsorten. Die meisten von ihnen gingen verloren und sind längst vergessen, doch in einigen Regionen halten sie sich hartnäckig und behaupten sich sogar gegen handelsübliche Zuchtsorten.

Die Altmark, im Norden Sachsen-Anhalts gelegen, ist eine solche Region. Dort heißt der Braunkohl nicht nur so, sondern ist auch

teils grün, teils rot gefärbt. Anthocyanhaltige und bis 2m hoch wachsende Sorten gelten heute als Raritäten. Der Altmärker Braunkohl vereint beide Merkmale mit einem interessanten Farbenspiel. Noch in den 1990er Jahren wurde diese Landsorte das ganze Jahr über als Futterpflanze genutzt. Die langen Strünke fanden als Dachsparren oder zum Ausbessern von Zäunen Verwendung. Der grob gekrauste Blattschopf wanderte in den Kochtopf. Zubereitet wurde eine Menge, die für mehrere Mahlzeiten reichte, angerichtet mit Schmalz und fettem Fleisch (Heller 1990 und 1997). Heutigen Gourmets erscheint dieses Gericht optisch wenig ansprechend, denn nach dem Kochen und mehrmaligen Aufwärmen ist der Kohl dunkelbraun gefärbt; der Braunkohl tut halt seinem Namen alle Ehre. Früher zählte eher der Geschmack - doch vielleicht hat man-

che Hausfrau auch einen Schuß Essig in den Topf gegeben, um einen schöneren violett-roten Farbton zu erhalten?

Eine überraschende Vielfalt an Grünkohl-Landsorten hat sich auch in Ostfriesland erhalten. Reinhard Ehrentraut und Susanne Sander-Seyfert (2007 und 2008) haben danach gesucht und 26 Grünkohl-Herkünfte gefunden. Sie bilden den Grundstock für eine Erhaltungszucht, die an tradierte Kriterien anknüpft: Ertrag, Robustheit und Gesundheit der Pflanzen sowie bestimmte Wuchseigenschaften. Ähnlich wie in der Altmark kann an manche Nutzungen heute nur noch erinnert werden - die unteren Blätter als Tierfutter, der Frühjahrsaustrieb der Strünke als Gemüse, das Mark der Strünke ebenso, die holzigen Teile zum Verfeuern.

Um die Leistungsfähigkeit von Landsorten im ökologischen Anbau zu untersuchen, plante die Arbeitsgruppe Standortanpassung und Ökologische Züchtung in der Abt. Pflanzenzüchtung der Universität Göttingen einen Versuchsanbau. Geprüft werden 59 Sorten: 14 davon aus dem ARCHE NOAH Sortenarchiv, 31 aus der Sammlung ostfriesische Lokalsorten von Reinhard Lühning. 14 Handelssorten - davon 3 Futterkohle - dienen zum Vergleich. Zwei Versuche stehen bei Göttingen auf Löss- und Tonböden in unterschiedlichen Höhenlagen, der dritte in der Naturland-Gärtnerei Lühning in Ostfriesland.



Palmkohl
'Nero di Toscana'



Grünkohl
Ostfriesische Palme



'Green Peace Kale'

K O H L

Bei den gemeinsamen Boniturarbeiten Ende Oktober 2010 in Göttingen wurden die Sorten bzw. Herkünfte botanisch klassifiziert (nach Gladis und Hammer 2003).

Wenn mit wissenschaftlichen Namen jongliert wird, schütteln viele Erhalterinnen und Erhalter die Köpfe oder werfen gar das Handtuch. Die Namen und die damit verbundenen Beschreibungen können jedoch helfen, die Vielfalt zu ordnen und so besondere Merkmale überhaupt zu entdecken. Voraussetzung dafür sind natürlich entsprechende Bestimmungsschlüssel.

Hier seien entsprechende Internetseiten empfohlen, die von Fachkundigen laufend ergänzt und verbessert werden:

www.keytonature.eu/wiki/
www.offene-naturfuehrer.de/wiki/

Diese gerade entstehenden online-Werkzeuge können für die Publikation von Bestimmungshilfen für Kulturpflanzen und Haustiere genutzt werden können.

Beim gegenständlichen Versuch ergab die Klassifizierung folgendes Ergebnis: Überwiegend handelte es sich um grüne und rote Krauskohle (var. *sabellica* L.). Weiters standen auch Futterkohle (var. *viridis* L.), Palmkohle (var. *palmifolia* DC.) und Markstammkohle (var. *medullosa* Thell.) im Vergleich. Eine Besonderheit ist die Sorte 'Green Peace Kale' mit ähnlichen Blattmerkmalen wie die Sorte 'Ragged Jack' (sie gehört zu var. *selenisia* L., Plumagekohle oder Feder-Kohle mit Blatt-Protuberanzen). Im Unterschied zu dieser ist ihr Spross jedoch stark verkürzt, dabei verdickt und verzweigt - und wäre demnach den verzweigten Blattkohlen convar. *fruticosa* (Metzg.) Alef. zuzuordnen, oder sogar als Schwestern-Varietät zum Ewigen oder Gartenstrauchkohl (var. *ramosa* DC.) neu zu beschreiben. Eine Sorte ('Dwarf Siberian') konnte gar nicht mit Sicherheit der Art *B. oleracea* L. zugeordnet werden.

Die Merkmalstabellen des IPK Gatersleben (Dank an Frau Graichen!) und von Bioversity International (vormals IBPGR, dann IPGRI) ließen sich problemlos anpassen und wurden um fehlende, nutzungsrelevante Merkmale ergänzt. So können auch bei Gemüse Verbänderungen und Panaschierungen vorkommen, wie dies bei einer Grünkohl-

Pflanze festgestellt wurde. Dieses Merkmal muss noch im Nachbau auf seine Beständigkeit geprüft werden.

Für alle Krauskohle typisch ist übrigens eine aufgebozene Randzone der Blattspreite mit wellig-krausem Saum, der oft gezähnt, aber nicht geschlitzt ist. Auch bei diesem Merkmal gibt es zwischen Sorten und Herkünften starke Unterschiede. Bei vielen trat zusätzlich die sonst für Palmkohle und Wirsing charakteristische Blasigkeit der Blätter auf. Auch die Sproßachsen waren uneinheitlich. Typische Grünkohle sollten dünne, unverzweigte Sprosse haben. Bei hohen Sorten können schwächere und kurze Seitentriebe bzw. spät austreibende Blattachselknospen auftreten, die Pflanzen sollten aber nicht (außer der Haupttrieb ist beschädigt) gleichmäßig und stark verzweigt sein (convar. *acephala* [DC.] Alef.).

Literatur-Tipps

- > Ehrentraut, R. und S. Sander-Seyfert 2007: Ostfriesisches Gemüse – Beschreibung regionaler Landsorten mit Grundlagen des Samenbaus. Dreschflegel.
- > -- und -- 2008: Groenkohl und Updrögt Bohnen. Dreschflegel Saaten und Taten.
- > Gladis G, Hammer K 2003: Die *Brassica-oleracea*-Gruppe. Schriften des VEN 1. www.nutzpflanzenvielfalt.de/sites/nutzpflanzenvielfalt.de/files/bd1brassica1.pdf
- > Heller, R. 1990: Bemühungen um die Bewahrung alter Kulturpflanzen. Der Heidewanderer. Heimatbeilage der Allg. Zeitung, Uelzen, 66,31, 121-124.
- > Heller, R. 1997: „Napp vull Kohl mütt sin“. Altmark-Blätter (Heimatbeilage der Altmark-Zeitung) vom 13.12.97, 03.01.98 und 10.01.98.
- > IBPGR 1990: Descriptors for Brassica and Raphanus. International Board for Plant Genetic Resources, Rom.

Kontakt

- > Thomas Gladis, Stiftung Kaiserstühler Garten, th.gladis@gmx.de
- > Bernd Horneburg, Uni Göttingen bhorneb@gwdg.de
- > Michael Suanjak, ARCHE NOAH michael.suanjak@arche-noah.at

Mit Unterstützung des Europäischen Fonds für regionale Entwicklung.

Im Bild unten: Öko-Zuchtgarten der Uni Göttingen. Viele der geprüften Landsorten sind anbauwürdig und können das Sortenspektrum bereichern. Wichtige Eigenschaften wie Ertrag, Inhaltsstoffe und Winterhärte sind bei Drucklegung dieses Artikels allerdings noch nicht vollständig untersucht; wir werden zu einem späteren Zeitpunkt darüber berichten! Es ist geplant, die interessantesten Sorten in eine ökologische Erhaltungszüchtung zu bringen und zukünftig Saatgut anzubieten.

