



Blumenkohl, Romanesco & Co

Der Blumenkohl liebt maritimes Klima. In Europa gedeiht er am Besten in milden, meernahen Lagen in fruchtbarer, reichhaltiger Erde, wie z.B. der Bretagne, an den Kanalküsten, den Mittelmeerküsten und in den deutschen Marschlanden. Er wird weltweit auf ca. 320 000 ha angebaut, besonders in Indien ist er sehr beliebt. Wichtig für die Ausbildung eines cremeweißen Kopfes ist ein kräftiger Wind, der die Blumen gut abtrocknen lässt. Andernfalls bilden sich schnell so genannte Stockflecken, vor allem bei Winterblumenkohl häufiger vorkommend. Auch Frost übersteht er nicht so gut. Deswegen sind dem Anbau von Blumenkohl über die Wintermonate in Deutschland Grenzen gesetzt. Vereinzelt können mal Blumenkohlsätze über den Winter ins Frühjahr gerettet werden, der Anbau von Winterblumenkohl ist aber immer mit großen Verlusten verbunden. Beim Blumenkohl handelt es sich nicht wie bei den anderen Kopfkohlsorten um Blätter sondern um die die Blüte der Pflanze. Sie entsteht aus der Umformung, Verschmelzung und Stauchung der Hauptblütenachse mit all ihren Verästelungen zu einem halbkugeligen, fleischigen Kopf. Es ist das Vorstadium zur Blüte. In diesem optimalen Erntestadium verharrt die Blume nur wenige Tage. Danach geht sie in die Blüte über und wird unverkäuflich. Damit der Kopf weiß bleibt, werden die großen Blätter über den Kopf eingeknickt, um diesen zu schattieren. Schon ein Lichteinfall über wenige Stunden führt zu braunen, grünlichen, gelben und violetten

Verfärbungen, die aber die innere Qualität nicht beeinträchtigen, im Gegenteil.

In Italien und Frankreich sind farbige Blumenkohlsorten schon besonders beliebt und auch in Deutschland nimmt der Bekanntheits- und Beliebtheitsgrad zu. Während die Blume des grünen Blumenkohls der der weißen Sorte gleicht, bildet der Romanesco dekorative, minarettartige Türmchen. So kocht man ihn am besten ganz, um seine ästhetische Struktur nicht zu zerstören. Die farbigen Blumenkohlsorten enthalten aufgrund ihres Gehaltes an Chlorophyll (Blattgrün) und anderen Pflanzenfarbstoffen mehr wertvolle primäre und sekundäre Inhaltsstoffe als ihr bleicher Verwandter. Besonders der Vitamin-C-, Kalium- und Magnesium-Gehalt ist deutlich höher, der Geschmack ist aromatischer. Durch die zarte Zellstruktur sind sie aber ebenso bekömmlich wie weißer Blumenkohl.

In der Kultur sind die farbigen Sorten etwas anspruchsvoller. Eigentlich stammen diese Sorten aus wärmeren Gefilden, bisher gibt es nur wenige Sorten, die sich für den Anbau in unseren Breiten eignen. Hier zu Lande bleiben die Köpfe kleiner, was allerdings dem Anspruch des Marktes entgegenkommt (Stichwort: Singlehaushalt). In Italien und Frankreich ist der Anbau ganzjährig möglich, während Romanesco und Grüner Blumenkohl hier frühestens ab Juni geerntet werden kann. Bei der Lagerung verhält er sich genauso wie Blumenkohl. 0-5°C, dunkel, einlagig.