

# Kohlrabi



## Botanischer Name

*Brassica oleracea* var. *gongylodes*

## Pflanzenfamilie

Kreuzblütler (Brassicaceae)

## Sorten

Es gibt ca. 40 - 50 verschiedene Sorten, unterteilt in weiße und blaue (violette) Sorten. Im Handel beliebte Sorten sind z.B. Superschmelz, Gigant und Delikatess.

## Herkunft

Zur Kulturgeschichte von Kohlrabi gibt es wenig gesicherte Informationen. Kohlrabi ist, wie der Name sagt, eine Kohlsorte. Die Kultivierung des Wildkohl begann vermutlich im 4. Jh. vor Chr. und wurde in vielen unterschiedlichen Gebieten betrieben. Hierdurch erklärt sich die enorme Formenvielfalt. Zu der Art *Brassica oleracea* gehören auch viele andere bekannte Kohlsorten wie Rotkohl, Grünkohl, Rosenkohl, Broccoli, Blumenkohl. Die Wildform dieser Kohlsorten ist v.a. im Mittelmeerraum und entlang der atlantischen Westküste Europas anzutreffen. Ihr einziger Standort in Deutschland ist Helgoland, dort wird die Pflanze auch Klippenkohl genannt.

## Saison

Kohlrabi wird im Frühjahr ausgesät. Der kommerzielle Anbau erfolgt zumeist in Gewächshäusern. Von der Aussaat bis zur Ernte vergehen etwa 12 - 20 Wochen. Die heimische Erntesaison liegt zwischen Mai und Oktober.



## Wissenswertes

Da Kohlrabi im Ausland als typisch deutsch gilt, wird z.B. in England auch der deutsche Name verwendet. Während in Deutschland jährlich bis zu 100 Mio. Knollen verzehrt werden, ist Kohlrabi in Nordamerika kaum bekannt und dort im Handel z.T. nur schwer erhältlich.

## Aufbewahrung

Kohlrabis werden in der Regel mit Blattlaub geerntet und in den Handel gebracht. Das Blattlaub sollte frisch und fest sein, es zeigt auch den Frischegrad der Knolle nach der Ernte an. Dennoch sollte das Blattlaub vom Verbraucher möglichst schnell von der Knolle entfernt werden, da es der Knolle Feuchtigkeit entzieht. Im EU-Schulprogramm gibt es ab und zu auch Kohlrabi, der ohne Blatt geliefert wird. Das hat für die Kinder den Vorteil, dass mehr „reines“ Gemüse geliefert wird, da die Blätter sonst mitgewogen werden. Für den Erzeuger hat es den Vorteil, dass er Kohlrabi ohne Grün vermarkten kann (**siehe dazu auch das Zusatzinfo „Reste vermeiden – Reste verwerten“**).

Die Knollen sollten möglichst kühl und dunkel gelagert werden. Da Kohlrabi bei langer Lagerung holzig (und damit für viele Menschen ungenießbar) wird, ist ein zeitnaher Verzehr ratsam.

## Experiment mit den Kindern

Kohlrabi eignet sich (durch seinen unverkennbaren Kohlgewuch) gut für ein Experiment zur Verbindung von Geruchssinn und Geschmackssinn. Ohne Geruchssinn können wir auch nicht viel schmecken. Um das auszuprobieren, werden eine Knolle Kohlrabi und weitere Gemüse- und/oder Obstsorten in Stücke geschnitten. Dann wird mit zugehaltener Nase (und verbundenen Augen) ein Stück in den Mund gesteckt. Lässt sich jetzt noch viel schmecken und kann man noch am Geschmack erkennen, um welches Gemüse oder Obst es sich handelt?