

Mit charakteristischer Spitze
FILDER-SPITZKRAUT



Botanik

Artname: *Brassica oleracea* var. *capitata* for. *alba* subv. *conica*

Familie: Brassicaceae / Kreuzblütler

Bedeutung

Kohl war bis ins 20. Jahrhundert ein wichtiges Wintergemüse im deutschsprachigen Raum. Die Sauerkrautindustrie verdrängte das Filder-Spitzkraut zunehmend, da sie mit der aufkommenden Mechanisierung im 19. Jahrhundert vor allem Rundkraut bevorzugte. Dieses kann komplett maschinell verarbeitet werden.

FILDER-SPITZKRAUT

Mit charakteristischer Spitze

Herkunft

Das Filder-Spitzkraut wurde 1772 erstmals schriftlich erwähnt. Es wird traditionell auf der Filderebene südlich von Stuttgart kultiviert.

Kohl stammt ursprünglich aus dem asiatischen Raum.

Saatgut

Das Saatgut wird noch heute auf einigen Höfen durch gezielte Auswahl der Mutterpflanzen gewonnen: sie überwintern im Keller und werden im Frühjahr erneut ausgepflanzt. Aus ihren Blüten wird im zweiten Jahr das neue Saatgut gewonnen. Es existieren mittlerweile nur noch wenige Land-sorten des Filder-Spitzkrauts.

Verwendung

Filder-Spitzkraut dient zur Herstellung gesunden und besonders zarten Sauerkrauts oder wird als Rohkostsalat gegessen.

Der Kohl mit der charakteristischen Spitze enthält viel Vitamin C sowie große Mengen an Eisen und Magnesium.

Anbau

Kohl gedeiht besonders gut auf tiefgründigen, lehmigen Böden. Der Anbau erfolgt durch das Setzen vorgezogener Jungpflanzen im Frühjahr.

Geerntet wird das Spitzkraut ab September von Hand, da es sehr druckempfindlich ist.

Tipp

Im Erlebnis.Genuss.Zentrum werden alte Sorten lebendig: Entdecken Sie die regionalen Sorten mit Tradition in den Gärten, auf den Äckern und Obstwiesen des Freilichtmuseums Beuren. Nehmen Sie an einer der zahlreichen Veranstaltungen teil und erfahren sie warum Sortenvielfalt auch Geschmacksvielfalt bedeutet.

Mehr Informationen:

www.freilichtmuseum-beuren.de

www.erlebnis-genuss-zentrum.de

Copyright: Freilichtmuseum Beuren, 1. Auflage 2019

