



Kohlrabi – Obeägollraabi

Brassica oleracea var. *gongylodes* L.

Kohlrabi

Wie alle unsere Kohlsorten, ist auch Kohlrabi eine Kulturform, die recht spät, wohl erst im 8. Jahrhundert in Nordosteuropa aus dem Markstammkohl gezüchtet wurde. Bis 1600 verbreitete er sich nach Mitteleuropa und wurde zu einem besonders beliebten Gemüse der Deutschen. Daher übernahm man selbst in der englischsprachigen Ursprungsregion den deutschen Namen als Lehnwort.

Der Bamberger Dialektname unterscheidet den Kohlrabi vom *Undeägollraabi* oder *Eädgollaraam*, der Kohl- oder Steckrübe.

Botanisch betrachtet, gehört der Kohlrabi zur Pflanzenfamilie der *Brassicaceae*, der Kreuzblütler, und hierin zur Gattung *Brassica*, Kohl. Die Arten-Bezeichnung *oleracea* macht ihn als gemüseartigen Kohl kenntlich, der als Varietät *gongylodes* endlich als Kohlrabi bestimmt ist. Der botanische Varietäts-Name leitet sich wohl von der dem Kohlrabi ähnlichen Körperform der Fangschrecke „Wandelnde Geige“ (*Gongylus gongylodes*) mit ihrem stark verdickten Hinterteil ab.

Der zur Sprossknolle kugelig verdickte Stängel ist ein Speicherorgan der zweijährigen Kohlrabi-Pflanze. Sie kommt erst nach der Kälteperiode des Winters im folgenden Sommer zu Blüte und Samenbildung.

Für den Gemüse-Gartenbau wurden frühe, mittelfrühe und späte Sorten gezüchtet, die eine ganzjährige Marktversorgung gewährleisten.

Besonders bei der Kultur früher Sorten muss die botanische Eigenart der Blütenbildung nach Kälteeinwirkung beachtet werden: Bereits im Winter unter Glas gezogen, darf die Temperatur nicht unter 10°C sinken, damit die zarten Knollen gebildet werden können. Hierzu ist ebenfalls ein kontinuierlich feuchter Boden nötig. Mit einem Knollendurchmesser von 7-8 cm können sie nach ca. 60 Tagen im Frühjahr geerntet werden.

Kohlrabi ...



... im Bamberger Kochtopf vor 200 Jahren

Kohlrabigemüse, bürgerlich, für 4 Personen

Vor allem ist zu beobachten, dass man für 4 Personen auch 4 Stücke von Kohlrabi haben muss, wenn dieselben schön ausgewachsen sind; im Frühjahr aber, da der Kohlrabi noch klein ist, darf man 8 und noch mehrere Stücke nehmen, je nachdem ob sie groß oder klein sind.

Diese Kohlrabistücke müssen in 2/3 Maß [ca. 0,66 l] siedigen Wassers abgesotten werden, weil die Gemüse, wenn sie mit wenig Wasser abgesotten werden, jederzeit einen üblen Geruch haben.

Schneide also den Kohlrabi halbmondförmig und wasche ihn sauber aus, setze Wasser zum Feuer mit Salz, wirf die Kohlrabischnitten hinein, lass sie etliche Walle sieden, gieß das Wasser davon und ein frisches darauf, welches auch wieder abgossen wird.

Dann lege in einen Tiegel oder Kastrol 1,5 Loth [ca. 24 g] frischer Butter oder Fett, mache einen Kochlöffel voll Mehl darin gelb, gieß eine achtel Maß [1/8 l] Fleischbrühe nebst Salz, auch etwas geriebene Muskatnuss dazu und lass es aufkochen. Gieb sofort das Kohlrabigemüse hinein, lass es langsam aufkochen, (sollte es zu dick werden, so muss man noch ein wenig gute Suppe nachschütten) und gieb es zur Tafel.

Wohlgermerkt, dieses Gemüse ist noch besser, wenn man auch etwas von den grünen Blättern dazu kocht. Wenn diese Blätter sauber geputzt und von den Stielen abgestreift worden sind, so schneidet man sie zusammengerollt in fingerbreite Streifen, wäscht dieses Zusammengeschnittene aus und kocht es mit Salz. Ist es ganz weich, so schüttet man das Wasser ab und frischt es mit kaltem Wasser wieder auf. Sofort drückt man das Grüne aus, gibt es in einen Tiegel oder ein Kastrol, würzt es mit etwas Salz und Muskatennuss, gießt eine Achtelmaß [ca. 1/8 l] fette Fleischbrühe und einen kleinen Schöpflöffel voll Kraftbrühe daran, lässt dieses alles einkochen und gibt es sodann zu dem Kohlrabi.

Dr. Hubertus Habel

Quellen:

Klietsch, Heinrich/Johann Hermann Siebell: Vollständiges und allgemeinnützlich
Bamberger Kochbuch ..., Bamberg 1805.

Müllers, Lambert: Gemüsebau, Nordhausen am Harz 1935.

Wikipedia: Wandelnde Geige (http://de.wikipedia.org/wiki/Wandelnde_Geige; Aufruf: 27.4.2013).

Wonneberger, Christoph u. a.: Gemüsebau, Stuttgart 2004.