Butterkohl (Schmalzkohl, Rippenkohl)

Steckbrief

botan. Name:	*Brassica oleracea var. sabauda subvar. fimbriata*
Aussaat:	März, April, Mai
Pflanzung:	Jungpflanzen
Boden:	sandiger Lehm, Lehm
Wasserbedarf:	💧💧
düngen:	Starkzehrer, Kompost
Fruchtfolge:	alle 4 Jahre auf dem gleichen Beet, nicht nach anderen Kohlarten
Ernte:	Juli bis Oktober
geeignet für:	Beet, Hochbeet, Einzelpflanzen im großen Topf

Kulturgeschichte

Der zarte Kohl aus Omas Garten war schon fast ausgestorben. Henriette Davidis-Holle empfahl ihn noch 1931 in der 58. Auflage ihres Kochbuches als angenehmes Gemüse. Er verdient bei den Kohlsorten mehr Beachtung wegen seiner Frühreife und der Möglichkeit, die Köpfe zu entblättern und dadurch eine lange Nutzungsmöglichkeit zu haben.
Der Butterkohl stellt eine Variante des Wirsings dar und ist diesem im Wuchs und Blatt sehr ähnlich. Fast wurde ihm zum Verhängnis, dass er keine festen Köpfe bildet, sondern offen mit locker stehenden Blättern wächst. So lässt er sich schlecht im Handel vermarkten. Die Blätter sind stark gerippt, Blattrand und Blattspreite sind nicht so stark blasig gekräuselt wie bei Wirsing. Die Farbe der zarten Blätter ist hellgrün bis gelb. Er eignet sich als Wirsing für kleine Haushalte, da er blattweise ähnlich wie Pflücksalat geerntet werden kann.

Wie anbauen?

Butterkohl wird wie Wirsing kultiviert. Die Aussaat wird aber früher, schon Ende März oder Anfang April in Anzuchtschalen vorgenommen. Mitte bis Ende April werden die Jungpflanzen ausgepflanzt mit Abständen von 50 cm. Der Butterkohl wächst schneller als Wirsing, so daß er schon im Frühsommer genutzt werden kann. Man kann die einzelnen Blätter abpflücken, solange sie zart sind. Wenn die Herzblätter geschont werden, wachsen immer neue Blätter nach und man kann über einen langen Zeitraum ernten. Erst später bildet sich ein Kohlkopf, der im Herbst geerntet werden kann. Wie alle Kohlpflanzen hat der Butterkohl einen hohen Nährstoffbedarf. Der Boden sollte nährstoffreich und locker sein, es kann Kompost eingearbeitet werden. Auf Kohlschädlinge wie Kohlblattlaus, Raupen des Kohlweißlings und Kohlfliege ist zu achten. Butterkohl kann auch für den Herbst gepflanzt werden. Er ist insgesamt aber empfindlicher gegen Kälte und Frost als andere Kohlarten.

Sortenvielfalt

- **´Goldberg`:** offene, lockere Köpfe mit gelbgrünen, stark blasigen Blättern
- **`Goldvital´:** lockerer Kopf, feinblasige gelbgrüne Blätter

In der Küche

Die Blätter des Butterkohls geben wie Wirsing Gemüseeintöpfen einen kräftigen Geschmack. Für den Butterkohl sind Rezepte wie für Wirsing oder Spitzkohl passend, also auch in Streifen

geschnitten und geschmort, für Kohlrouladen, mit Zwiebeln angerichtet zu Kartoffeln, als Beilage zu Bratwurst oder Frikadellen.

Butterkohl als Beilage

(für 4 Personen)

- 12-14 Einzelblätter des Butterkohls
- 1 Zwiebel
- Salz, Muskatnuss
- Butter
- 100 ml Sahne

Butterkohl-Blätter waschen, dicke Mittelrippe herausschneiden, Blätter in Streifen schneiden, in kochendem Salzwasser etwa 20 min. garen, Blätter auf einen Durchschlag abtropfen lassen, in der Pfanne die Butter zerlassen, die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden, mit den Blattstücken anschmoren, Sahne und etwas Muskatnuss dazugeben, mit Kartoffeln servieren zu Koteletts, frischer Bratwurst.