WIKIPEDIA

Palmkohl

Der **Palmkohl** (*Brassica oleracea* var. *palmifolia* DC.) ist eine Varietät des <u>Gemüsekohls</u> und gehört zur <u>Familie</u> der Kreuzblütengewächse (Brassicaceae).

Weitere <u>Trivialnamen</u> dieser Kulturpflanzenform im deutschen Sprachraum sind: Italienischer Kohl, Toskanischer Kohl, **Schwarzkohl**. Eine als Zierpflanze verwendete Sorte ist "Negro Romano".



Palmkohl-Sorte ,Nero di toscana

Inhaltsverzeichnis

Herkunft und Verbreitung
Beschreibung und Ökologie

Schädlinge

Inhaltsstoffe

Verwendung

Einzelnachweise

Weblinks



Sorte ,Cavolo nero'

Herkunft und Verbreitung

Diese Kohl-Form wurde im 18. Jahrhundert in Italien entwickelt. ITaditionell wird sie noch viel in Norditalien, und dort besonders in der Toskana angebaut, wo in 2003 der industrielle Anbau untersucht wurde.

Beschreibung und Ökologie

Der Palmkohl ist eine <u>zweijährige</u> <u>krautige Pflanze</u> und kann Wuchshöhen von bis 3 Metern erreichen. Er ist in den <u>gemäßigten Gebieten</u> nicht frosthart. Er ist nicht zu verwechseln mit dem <u>Markstammkohl</u>, dessen Trieb dicker ist und dessen Blätter nicht blasig sind, aber manchmal leicht gezähnte, gekrauste Ränder aufweisen. Die Anordnung der blasigen, leicht nach unten gerollten <u>Laubblätter</u> ist wechselständig und wirkt etwas palmartig. Die Laubblätter sind 60 bis 80 Zentimeter lang und 8 bis 10 Zentimeter breit, dunkelgrün bis schwarz-grün. [2]

Er blüht im zweiten Jahr von Mai bis August mit hellgelber Blütenfarbe. Palmkohl ist <u>selbstfertil</u> und die <u>Bestäubung</u> erfolgt beispielsweise durch Bienen. Die Samenreife erstreckt sich von Juli bis September. [3]

Schädlinge

Inhaltsstoffe

Je älter die Blätter sind, desto mehr Fasern (Trockensubstanz) enthalten sie. Besonders alte Blätter haben einen recht hohen Fasergehalt und sind für die industrielle Verarbeitung qualitativ nicht geeignet. Auch der Nitratgehalt ist höher als bei jüngeren Blättern. Der Nitratgehalt steigt auch mit dem Alter der Pflanzen, was sich aber nicht auf den oberen Pflanzenteil auswirkt. [4]

Verwendung

Palmkohl ist im Geschmack milder als Grünkohl. Die fein geschnittenen Laubblätter werden für Salate oder Kochgemüse verwendet. Er eignet sich auch ausgezeichnet für toskanische Wintereintöpfe. Eine bekannte Verwendung des Palmkohls ist die portugiesische <u>Kohlsuppe caldo verde</u>. Palmkohl kann auch sehr gut für späteren Gebrauch blanchiert und danach tiefgefroren aufbewahrt werden. Palmkohl hat als <u>Kübelpflanze</u> im Garten oder vor dem Haus auch dekorativen Wert. Früher wurde die lange holzige Sprossachse zur Fabrikation von Spazierstöcken verwendet. [5][6]

Einzelnachweise

- 1. Jack E. Staub, Ellen Buchert: *75 Exciting Vegetables for Your Garden*. Gibbs-Smith, 2005, S. 120, ISBN 978-1-58685-250-4.
- 2. Vilmorin-Andrieux & Cie, Les Plantes Potagères. Quatrième Édition, Paris 1925, S. 152–153.
- 3. *Brassica oleracea palmifolia* (https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Brassica+olera cea+palmifolia) bei *Plants For A Future*, abgerufen am 20. Juni 2020.
- 4. L.F. D'Antuono u. R. Neri: *Traditional Crop Revised: Yield and Quality of palm-tree kale, grown as a merchanised industrial crop, as a function of cutting hight.* In: *Acta Hort.* (ISHS) 598, 2003, S. 123–127, doi:10.17660/ActaHortic.2003.598.17 (https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2003.598.17).
- 5. Jack E. Staub, Ellen Buchert: *75 Exciting Vegetables for Your Garden.* Gibbs-Smith, 2005, S. 119, ISBN 978-1-58685-250-4.
- 6. Anton Oskar Klaußmann: *Spazierstockpflanzungen*. In: Bibliothek der Unterhaltung und des Wissens, Jahrgang 1909, Neunter Band, S. 221–224. Union Deutsche Verlagsgesellschaft, Stuttgart, Berlin, Leipzig.

Weblinks

Commons: Palmkohl (*Brassica oleracea* var. *palmifolia*) (https://commons.wikimedia.org/wiki/Categ ory:Brassica_oleracea_var._palmifolia?uselang=de) – Sammlung von Bildern, Videos und Audiodateien

🕡 Wikisource: Spazierstockpflanzungen – Quellen und Volltexte

Abgerufen von "https://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Palmkohl&oldid=207902001"

Diese Seite wurde zuletzt am 21. Januar 2021 um 14:44 Uhr bearbeitet.

Der Text ist unter der Lizenz "Creative Commons Attribution/Share Alike" verfügbar; Informationen zu den Urhebern und zum Lizenzstatus eingebundener Mediendateien (etwa Bilder oder Videos) können im Regelfall durch Anklicken dieser abgerufen werden. Möglicherweise unterliegen die Inhalte jeweils zusätzlichen Bedingungen. Durch die Nutzung dieser Website erklären Sie sich mit den Nutzungsbedingungen und der Datenschutzrichtlinie einverstanden. Wikipedia® ist eine eingetragene Marke der Wikimedia Foundation Inc.