



BUNDESVERBAND DEUTSCHER PFLANZENZÜCHTER

Presseinformation

Kohl macht's möglich: Vitamin C frisch vom Feld auch im Winter

Pflanzenzüchtung sorgt für vielfältige Formen und einheitliche Ernten

Bonn, 15.1.2013. Gemüse frisch vom Acker – und das mitten im Winter: Im Gegensatz zu fast allen anderen Kulturarten in Deutschland beginnt die Ernte von Grünkohl meist nach dem ersten Frost. Rosenkohl und Grünkohl können fast die gesamten Wintermonate vom Feld geerntet werden und frische, wertvolle Inhaltsstoffe direkt vom Acker liefern. Kohl ist als Nahrungsmittel schon seit der Antike bekannt. Beim Verbraucher ist er vor allem wegen seines Gehalts an Senfölen und dem hohen Gehalt an Vitamin C sehr beliebt. Heutzutage fragen Konsumenten nach immer neuen Formen, Farben und Geschmacksrichtungen. Die enorme Vielfalt an Kohlsorten und ihre Verfügbarkeit das ganze Jahr über sind auf züchterische Leistung zurückzuführen. Die Züchter optimierten den Anbauwert, wobei sie vor allem Ertrag und Gesundheit sowie die Abernteraten (Verhältnis geernteter Kohlköpfe zu erntefähigem Bestand auf dem Feld) verbesserten.

Tausendsassa Kohl

Die verschiedenen Kohlarten gehören zur Familie der Kreuzblütengewächse. Die Art Gemüsekohl (*Brassica oleracea*) umfasst 11 Unterarten. Davon sind vor allem sechs Unterarten wirtschaftlich bedeutsam: Blumenkohl, Brokkoli, Kohlrabi, Rosenkohl und Grünkohl sowie Kopfkohle mit den Formen Weißkohl, Rotkohl und Wirsingkohl. Wir nutzen heute die unterschiedlichsten Pflanzenteile als Gemüse: Beim Grünkohl sind es die Blätter, bei Kopfkohlen die vergrößerte Spitzenknospe, beim Rosenkohl die zahlreichen Seitenknospen und beim Brokkoli kommen die Blütenstiele und Blütenknospen zum Einsatz. Regional haben die verschiedenen Kohlsorten unterschiedliche – vor allem auch kulturelle – Bedeutung. In einigen Regionen Norddeutschlands, einer der Hochburgen des Grünkohlanbaus, wird traditionell zu Beginn der Grünkohlernte nach dem ersten Frost der Kohlkönig bei „Grünkohl mit Pinkel“ (einer besonderen Art Mettwurst) auserkoren. Neben der verdauungsfördernden Wirkung wird dem hohen Gehalt an Senfölglycosiden zudem auch ein antimikrobieller und appetitanregender Effekt zugeschrieben. In Form von Sauerkraut bewahrte Weißkohl die Seefahrer vor Skorbut und versorgte die ärmere Bevölkerung auch im Winter mit Vitaminen.

„Kohl, früher das Essen armer Leute, hat dank erfolgreicher Pflanzenzüchtung längst die Gourmetküche erobert. Dabei kommt es ganz besonders auf tadelloses Aussehen der Köpfe an. Gefahr droht zum Beispiel durch die Kohlhernie“, sagt Dr. Carl-Stephan Schäfer, Geschäftsführer im Bundesverband Deutscher Pflanzenzüchter e. V. (BDP). „Diese wird durch den Pilz, *Plasmodiophora brassicae*, hervorgerufen und kann von nicht ausgereiften Pflanzen bis zu Totalausfällen in der Ernte sorgen. Seit einigen Jahren haben Pflanzenzüchter resistente Sorten entwickelt, die geeignet sind, das Infektionsgeschehen zu durchbrechen und die Ernten zu sichern. Pflanzenzüchter haben es geschafft, Sorten zu entwickeln, die nicht befallen werden können und sichern damit die Ernten.“

Erfolgsstory Kohlzüchtung – vielfältig, hochwertig und ganzjährig verfügbar

In Europa sind derzeit fast 2.040 Kohlsorten zugelassen. Pflanzenzüchter in Deutschland entwickeln diese z. B. für verschiedene Klimazonen und unterschiedliche Verwendungen ständig weiter. Weltweit stellen Anbauer und Verarbeiter, Handel und Verbraucher immer höhere Anforderungen an das Gemüse. Deshalb zielt die Züchtung auf die Verbesserung von Qualität, Geschmack, Aussehen und Verarbeitungseigenschaften ab. Besonders wichtig für die Kohlzüchtung ist die Uniformität der Kohlköpfe. Industriegemüse muss ganz besondere Anforderungen wie große Köpfe, kurzer Innenstrunk für eine hohe Ausbeute, Feldgesundheit und ein langes Erntezeitfenster erfüllen. Eine neue Sorte marktreif zu entwickeln, dauert dabei bis zu 15 Jahre.

„Die Entdeckung von Hybridsystemen bei Kohl hat einen bedeutenden Züchtungsfortschritt gebracht“ erklärt Dr. Schäfer. „Durch die Entdeckung der Hybridzüchtung lassen sich sehr uniforme Sorten entwickeln, was unter anderem die Ernte deutlich erleichtert und die Aberntrate sichert. Im Zuge der Entwicklung dieser Hybriden hat die Resistenzzüchtung gegen beispielsweise pilzliche und bakterielle Pathogene sowie physiologisch bedingte Krankheiten große Bedeutung erlangt.“ Zudem spielt der Einsatz von molekularen Markern in der Selektion auf Resistenzen gegen Krankheiten und Schädlinge eine große Rolle in der Züchtung von Kohl. Nach der Kreuzung der Eltern, erkennt man die Nachkommen mit den gewünschten Resistenzen mit Hilfe von molekularen Markern dann einfacher und sicherer.

Sorteneigenschaften an Verzehrsgewohnheiten orientiert

Waren früher große Kohlköpfe gefragt, müssen sie heute auch für Einpersonenhaushalte geeignet sein. Zusätzlich konzentriert sich der Verbrauch von Kopfkohl immer stärker auf vorverarbeitete Produkte. „Convenience-food“ ist hier das Schlagwort. „Züchtung setzt an, ernährungsphysiologisch wertvolle Komponenten weiter zu verbessern“, so Schäfer weiter. „Für Convenience-food gewinnen damit verarbeitungstechnische Eigenschaften einen ganz neuen Stellenwert.“ Die Kohlzüchtung hat hier die große Chance, innovativ und mit der passenden Sorte, neue Trends zu beeinflussen!

Kontakt:

Bundesverband Deutscher Pflanzenzüchter e.V.
Dorothe Heidemann
Kaufmannstraße 71-73, 53115 Bonn
Tel. 02 28/9 85 81-29, Fax -19, d.heidemann@bdp-online.de
www.bdp-online.de; www.diepflanzenzuechter.de

Facebook: www.facebook.com/diepflanzenzuechter.de

Twitter: www.twitter.com/DialogBDP