

## NUTZGARTENDATEI

<b>Pflanzenart:</b>	<b>Meerkohl (Seekohl)</b> <i>Crambe maritima</i>
<b>Botanische Familie:</b>	<b>Kreuzblütler (<i>Brassicaceae</i>)</b>
<b>Kulturart:</b>	mehnjähriges Kraut
<b>Klima und Standort:</b>	Die Staude wächst wild entlang der Ostsee und der nordwesteuropäischen Atlantikküste. Sie bevorzugt daher mildes und feuchtes Klima.
<b>Bodenansprüche:</b>	Der Boden soll sandig, locker und tiefgründig, leicht erwärmbar und gut wasserhaltend sein. Allzu große Trockenheit schadet dieser Küstenpflanze, Salzgehalt dagegen scheint sie zu fördern.

**Nährstoffansprüche:** Der Meerkohl gehört zu den Mittelzehrern. Eine jährliche Kompostdüngung, ca. 2-3 kg im Herbst um die Staude verteilt, und während der Wachstumszeit ca. 3 Dünggüsse mit Brennesseljauche im Abstand von je 3 Wochen genügen, damit die Pflanze gesund aufwächst.

**Sorten:** Vom Meerkohl gibt es keine unterschiedlichen Sorten.

**Positive Nachbarn:** Borretsch, Erbsen, Buschbohnen, Sellerie, Tomaten, Fenchel, Rote Rüben, Möhren, Spinat, Phacelia, Ringelblumen, Salbei, Salat, Tagetes, Kamille.

Meerkohl lässt sich auch gut mit anderen Stauden oder Rosen kombinieren.

**Negative Nachbarn:** Kohlarten, Veilchen, Raps, Senf, Zwiebeln, Knoblauch, Erdbeeren, Wermut.

### Pflanzdaten

**Saatbad:** 30 Minuten in Humofix®-Lösung

**Aussaart:** in Saatkästen oder -schalen:  
ab März wie bei Kohlgemüse, aber auch Herbstaussaat ist möglich.

ins Freiland: April – Mai  
oder besser: August - Oktober

**Pflanzung:** April/Mai oder September/Oktober

**Pflanzabstände:** 40 cm in der Reihe,  
50 cm von Reihe zu Reihe

### Saat- und Pflégetips

Die Anlage der Pflanzung erfolgt entweder durch Samen oder besser durch Stecklinge. Eine Aussaat ins Freiland in ein gut vorbereitetes Saatbeet geschieht am besten noch im Herbst, da Frühjahrssaaten oft erst im darauffolgendem Jahr keimen.

An Ort und Stelle zu säen ist nicht ratsam. Die Aussaat auf Freilandsaatbeeten sollte man ziemlich dicht vornehmen, denn bei Meerkohl gibt es meist viele Fehlstellen und nicht keimfähige Samen, so dass man auf jeden Fall genügend junge Pflänzchen zum Setzen im Frühjahr hat. Die Aussaat in Kästen oder Schalen ist nicht so problematisch.

Man pflanzt die jungen Setzlinge an Ort und Stelle, wenn sie 4 bis 5 Blätter gebildet haben.

Hat man bereits einige Pflanzen im Garten, so kann man immer wieder Stecklinge aus dem eigenen Bestand gewinnen. Die Pflege während des ersten Jahres erstreckt sich auf Unkrautbekämpfung und Gießen, sowie Bodenlockerung mindestens im Frühjahr und Herbst. Ansonsten ist auch eine Mulchschicht dem Wachstum förderlich.

Im Winter deckt man die Pflanzen mit Reisig oder Laub ab, um Frostschäden zu vermeiden.

Das **Bleichen** kann entweder durch Bedecken mit Erde oder durch Überstülpen von großen Blumentöpfen geschehen. In der Praxis haben sich Blumentöpfe oder Eimer, die übergestülpt werden, besser bewährt, aber auch schwarze Mulchfolien lassen sich verwenden.

Gegen Ende des Winters – der Boden sollte nicht mehr gefroren sein – nimmt man die winterliche Abdeckung von den Pflanzen und stülpt die Gefäße je über eine Pflanze, darüber gibt man Stroh, Laub, Sand oder andere wärmende Materialien. Nach Ablauf von 14 Tagen kann man schon nachsehen, ob sich unter den Gefäßen schon Blatttriebe gebildet haben und ob diese schon die Länge von mindestens 15 cm bis ca. 25 cm erreicht haben. Die Zeitdauer hängt ganz von der Witterung ab und kann kaum beschleunigt werden. Meist sind die getriebenen Blattstiele nach 3-4 Wochen fertig zum Schneiden.

Die später erscheinenden Blüentriebe sind sofort auszubrechen, damit die Pflanze nicht zu sehr geschwächt wird. Denn wie beim Rhabarber bilden sich bereits im Sommer im Boden die Knospen für den Austrieb im nächsten Jahr.

## **Ernte**

Die Ernte kann bei Sämlingen erst im dritten Frühjahr beginnen, bei Stecklingspflanzen schon im nächsten Frühling, doch entnimmt man nur einige, wenige Triebe.

Am besten ist es, das Treiben in Sätzen vorzunehmen, damit immer nur soviel Gemüse erntereif ist, wie man für eine Mahlzeit braucht.

Pro Pflanze soll man nur etwa zwei bis drei Wochen ernten, dann ungehindert wachsen lassen.

Natürlich kann man den Meerkohl auch ohne übergestülpte Gefäße wachsen lassen. Dann erscheinen die Triebspitzen später und bleiben grün. Sie schmecken kräftiger und sind vitaminreicher. Man erntet diese Blattstiele, bevor sich die Blätter ausgebildet haben. Nach der Blüte, auch wenn diese ausgebrochen wurde, bekommt der Meerkohl einen leicht bitteren Geschmack.

Meerkohl läßt sich nicht lagern und sollte nur frisch verwendet werden, allenfalls kann man die Stiele blanchieren und einfrieren.

### **Vermehrung**

#### a) Vermehrung aus Samen

Will man den Bestand erneuern, läßt man einfach einige Samentriebe stehen. Um die Pflanzen nicht unnötig zu schwächen, ist es besser, Seitentriebe stehen zu lassen und den Mitteltrieb zu entfernen. Die Blüte ist weiß mit den für Kohlgewächse typischen vier kreuzförmig angeordneten Blütenblättern. Die Frucht ist eine Schote, die aus zwei Gliedern besteht. Das untere Glied ist stielartig und samenlos, das obere Glied ist fast kugelig und enthält einen Samen. Im Handel werden oft diese Gliederschoten als Saatgut angeboten. Es besteht deshalb aus diesen graugelben kugelförmigen Gebilden von etwa 5-10 cm Durchmesser. Die Qualität dieses Saatgutes ist außerordentlich schlecht, weshalb man immer etwas mehr aussäen sollte.

**Keimfähigkeit:** nur  $\frac{1}{2}$  bis 1 Jahr

#### b) Vermehrung aus Stecklingen

Für die Anzucht aus Stecklingen schneidet man die benötigten Triebe Anfang März und steckt sie sofort an Ort und Stelle in gut gelockerten Boden. Die Stecklinge müssen unbedingt gleichmäßig feucht gehalten werden, damit sie möglichst schnell Wurzeln bilden. Man benutzt zu Stecklingen Seitentriebe oder Teile alter Pflanzen.

### **Schädlinge und Krankheiten**

#### **Pilze**

**Kohlhernie:** Wucherungen an der Kohlwurzel, Pflanzen bleiben klein und kümmerlich. Abhilfe: Boden aufkalken, auf be-

fallene Flächen 5 Jahre keinen Kohl oder andere Kreuzblütler anbauen. Flächen öfters mit Schachtelhalmjauche übergießen, Tagetes anpflanzen (vgl. dazu auch S. 17).

**Falscher Mehltau:** Blätter auf der Oberseite gelblich verfärbt, auf der Unterseite violettgrauer Überzug. Abhilfe: Weite Abstände, für gute Durchlüftung sorgen, regelmäßiges Spritzen mit Schachtelhalmbrühe oder -jauche.

### **Bakterien**

**Schwarzadrigkeit:** Hautrippen der Pflanze werden schwarz, die Zwischenräume zwischen den Blattadern gelb, Pflanzen verkrüppeln. Abhilfe: kranke Pflanzen entfernen und vernichten, die noch gesunden durch ausgewogene Düngung und Spritzungen mit Kräuterbrühen stärken.

### **Schädlinge**

**Kohlfliege:** Fraßgänge mit weißen Maden in den Strünken, Pflanzen faulen vom Strunk her. Abhilfe: frühzeitiges Anhäufeln, Bestäuben mit Steinmehl oder Algomin.

**Kohlgallenrüßler:** Knotenartige Wucherungen an den Wurzeln und am Wurzelhals. Abhilfe: Ebenfalls anhäufeln, Bestäuben mit Steinmehl oder Algomin.

**Kohlweißling:** Fraßschäden an Blättern. Abhilfe: Mischkultur mit Sellerie und Tomaten, Spritzen zur Flugzeit mit einem Auszug aus Tomatengeiztrieben, Absammeln und Vernichten der Eigelege und Raupen.

**Kohlblattlaus:** Abhilfe: Mischkultur, Spritzen mit Kräuterbrühen, vor allem mit Rhabarberblätterbrühe oder mit fertigen biologischen Präparaten.

**Weißer Fliege (Kohlmottenschildlaus):** Blätter verklebt, Unterseite besetzt mit unbeweglichen weißen Larven, beim Berühren fliegen in Scharen kleine weiße „Fliegen“ auf. Abhilfe: Fruchtwechsel, stark befallene Bestände im Herbst abräumen, nicht über Winter stehen lassen, Spritzungen mit Rainfarn-/Rhabarberbrühe und etwas Neutralseife, mehrmals innerhalb von 5 - 7 Tagen spritzen.

### **Bedeutung für die Ernährung und Verwendung**

Meerkohl ist ein feines, bei uns weniger bekanntes Gemüse. In England ist es dafür hochgeschätzt. Es hat den Vorzug,

noch vor Spargel küchenfähig zu sein. Man verwendet die etwa 15 cm langen vorgetriebenen Blattstiele, zumeist in gebleichtem Zustand wie Spargel.

Wie alle Kohlarten ist der Meerkohl reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Eisen, wobei jedoch die grünen Blattstiele, wie beim Spargel für die Ernährung wertvoller sind, als die gebleichten, wenn auch die gebleichten einen feineren Geschmack haben.