

**Zum Vorziehen** sät man ab Februar in Topfplatten mit 4–5 cm großen Einzeltöpfen. Ideale Keimtemperatur: 15–18 °C. Haben die Setzlinge 3–4 Blätter entwickelt, wird ausgepflanzt. Größere Pflanzen wachsen schlechter an

**Im Freiland** sät man in Reihen (Abstand 30 cm) und verzieht die Sämlinge später auf 25–30 cm in der Reihe. Gedulden Sie sich mit der Aussaat! Fallen die Temperaturen während der Keimphase unter 10 °C, bilden Kohlrabi keine Knollen oder schießen



# Tolle Knollen

Kohlrabi gehören zu den Schnellstartern unter den Kohlarten. Von der Aussaat bis zur Ernte vergehen nur wenige Wochen. Die Vorkultur lohnt sich vor allem beim frühen Anbau, mittelspäte und späte Sorten sät man direkt ins Beet

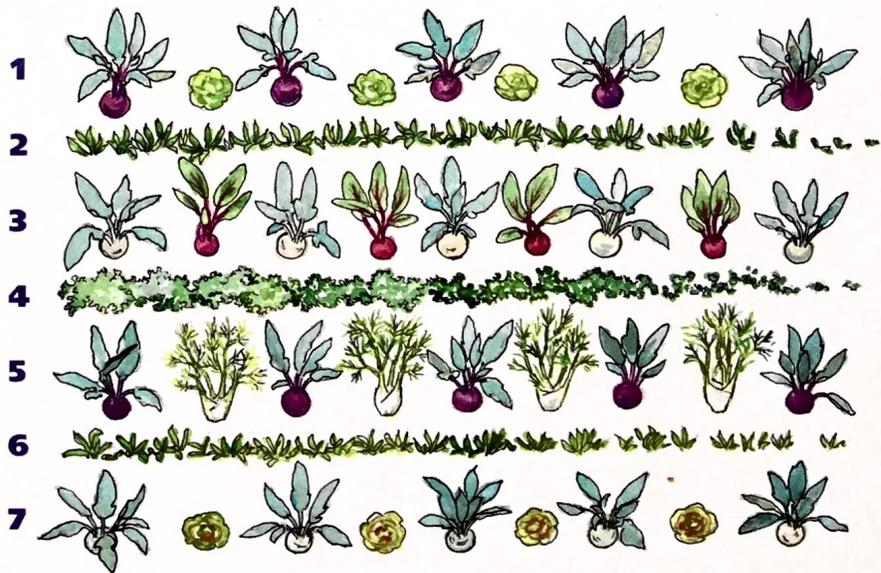
**K**ohlrabi wurden vermutlich zuerst in Italien kultiviert, bei uns kennt man die mit Meerkohl verwandten Knollen erst seit 400 Jahren. Dennoch gelten sie als typisch deutsches Gemüse und selbst in England und Japan heißen sie Kohlrabi. Frühsorten sind bereits im April erntereif. Und wer den Anbau staffelt und die richtigen Sorten wählt, kann fast rund ums Jahr ernten.

**Den Anfang** macht 'Azur Star'. Wegen der tiefblauen Farbe zählt die traditionsreiche Züchtung zu einer der schönsten und gleichzeitig schmackhaftesten Sorten für den Anbau im Frühbeet oder Freiland unter Vlies und Folie. Auch 'Lanro' mit runden, hellgrünen Knollen kann bereits ab Februar ausgesät und ab Anfang März unter Vlies oder Folie ins Freie gepflanzt werden. Letzter Anbauermin ist im September. 'Rasko' ist eine Empfehlung für Rohkostfans. Die neuere, samenfeste Bio-Züchtung überzeugt mit nussig-süßem Aroma und butterzartem, rahmweißem Fleisch. Sorten für die Herbsterte wie 'Superschmelz' oder 'Kossak' lassen sich ▶

## Ein Beet zum Nachpflanzen

Mit den richtigen Partnern gedeihen auch Kohlrabi besser. Vorteile unserer Mischkultur: Salat vertreibt Erdflöhe, Spinat fördert durch seine Wurzel-ausscheidungen (Saponine) das Wachstum aller Gemüsearten. Rote Bete und Kohlrabi wurzeln unterschiedlich tief und nutzen im Boden gespeicherte Nährstoffe optimal. Fenchel und Kräuter wehren Schädlinge ab.

**Reihe 1:** blaue Früh-Kohlrabi und Kopfsalat, z. B. die Sorte 'Maikönig'.  
**Reihe 2 und 6:** Spinat aussäen und als Baby-Leaf-Salat ernten, sobald die Blätter handhoch gewachsen sind.  
**Reihe 3:** mittelfrühe weiße Kohlrabi und Rote Bete pflanzen oder säen.  
**Reihe 4:** rasch wachsende Frühlingskräuter wie Petersilie und Schnittsellerie ziehen.  
**Reihe 5:** Knollenfenchel und blaue Frühkohlrabi setzen.  
**Reihe 7:** Spät-Kohlrabi und Pflücksalat





**Kohlrabi und Kopfsalat** zählen zu den Favoriten beim frühen Anbau im Folientunnel. Nicht vergessen: in der Hauptwachstumszeit an sonnigen Tagen regelmäßig lüften, sonst droht Sonnenbrand, die Knollen werden holzig und der Salat schießt

► Zeit zum Wachsen. Dafür werden die Knollen fast so groß wie Kohlköpfe und bleiben dennoch saftig.

**Vollholz-Kohlrabi** muss nur fürchten, wer das Gießen vergisst. Auch bei zu engem Pflanzabstand, verkrusteter Erde oder starker Verunkrautung wachsen die Knollen nur noch langsam und bilden rund um den Wurzelansatz harte Fasern. Ein weiter Pflanzabstand und niedrige, dafür häufigere Düngergaben ab Beginn der Knollenentwicklung sind günstiger als eine hohe Einmal-Dosis. Wird es den

Pflanzen zu warm, verzögert sich die Knollenbildung ebenfalls. Deshalb im Frühbeet, Gewächshaus und Folientunnel kräftig lüften, sobald die Temperaturen über 20 °C ansteigen.

**Rasch wachsende Frühsorten** entwickeln mehr Laub. Vor allem junge Herzblätter sind zum Wegwerfen viel zu schade, denn sie liefern reichlich Betacarotin und sekundäre Pflanzenstoffe. Man streut sie roh und in feine Streifen geschnitten über Suppe und Salat oder bereitet sie wie Spinat zu. Auch die Knollen warten mit gesun-

den Inhaltsstoffen auf: Bemerkenswert ist der hohe Anteil an Vitamin C sowie an B-Vitaminen für gute Nerven und an Zink, dem Alleskönner unter den Mineralstoffen. Noch ein Grund für die Getrennt-Verwertung von Blatt und Knolle: Ohne das sowieso rasch welkende Grün verdunsten Kohlrabi weniger Wasser und bleiben im Kühlschrank eine Woche frisch und knackig. Spätsorten können – wie Möhren und andere Wurzelgemüse – im luftfeuchten Keller noch gut zwei Monate gelagert werden.

*Christel Rupp*

## Aufgeplatzte Knollen

sind Folge stark schwankender Wasserversorgung. Bei sonnigem Frühlingwetter vor allem ins Frühbeet oder in den Folientunnel gepflanzte Kohlrabi alle zwei bis drei Tage kräftig gießen!

## Ein Gemüsenetz

verhindert den Befall mit häufig auftretenden Schädlingen wie Kohlweißling, Kohltriebrüssler, und Mehliger Kohlblattlaus. Und auch der Salat bleibt läuse- und schneckenfrei

