

# Blumenkohl & Brokkoli

Der Blumenkohl ist ein Gemüse. Der Name dieser Pflanze erklärt zweierlei: Er ist mit anderen Kohlpflanzen wie Rotkohl, Kohlrabi, Chinakohl und Wirsing verwandt. Doch im Unterschied zu diesen anderen Gemüsesorten werden von ihm nicht die Blätter oder wie beim Kohlrabi die Wurzelknolle gegessen, sondern die Blütensprossen, also die Blume. Man nennt ihn daher auch ein Blütengemüse.

Der Blumenkohl hat in manchen Gegenden auch andere Namen wie Traubenkohl, Minarettkohl. In Österreich heißt er Karfiol. Das kommt vom italienischen Wort cavolfiore, was auf Deutsch auch Blumenkohl heißt.

Ursprünglich kommt der Blumenkohl aus dem Gebiet der heutigen Türkei. Kaufleute aus Venedig brachten seine Samen vor vielen Jahrhunderten nach Italien. Von dort verbreitete er sich über die ganze Welt. Heute werden weltweit über 26 Millionen Tonnen Blumenkohl angebaut, über 19 Millionen Tonnen alleine in China und Indien.



Der Brokkoli ist eine Kohlart, die ursprünglich aus Asien kommt. Heute wächst Brokkoli auch in vielen anderen Ländern. Besonders in den Ländern rund um das Mittelmeer wird er in Europa angebaut. Er besteht aus einem Stiel, aus dem sich Röschen und dann Blüten entwickeln. Deshalb gehört Brokkoli zu den Blütengemüsesorten.

Die Blüten stehen sehr eng zusammen und sehen aus wie kleine Bäumchen, bevor sie richtig blühen. Meistens sind sie zu diesem Zeitpunkt grün, es gibt aber auch weiße, gelbe und violette Sorten. Geerntet wird Brokkoli von Mitte Mai bis Oktober. Dazu werden die Blütenbäumchen abgeschnitten, aus dem Stiel können sich dann weitere Röschen bilden, die später geerntet werden.

Sowohl die Bäumchen als auch der Stiel des Brokkoli sind essbar. Sind die Stiele noch sehr

dünn, sehen sie ein bisschen aus wie grüner Spargel. Deswegen wird Brokkoli auch Spargelkohl genannt. Ist der Stiel schon dicker, sollte man ihn allerdings etwas schälen, da er außen hart sein kann.

Meist wird Brokkoli gekocht, man kann ihn aber auch roh essen. Man sollte ihn im Kühlschrank aufbewahren, da er bei hohen Temperaturen und Licht schnell welk wird. Außerdem verliert er so schneller das Vitamin C, von dem er sehr viel hat.

Das Wort Brokkoli schreibt man auch Broccoli. Der Name stammt aus der italienischen Sprache: „brocco“ bedeutet Sproß oder Trieb. Broccoli ist eine Verkleinerungsform. Man sagt auf Deutsch auch Bröckelkohl, Sprossenkohl, Winterblumenkohl oder anders.