Kohl | ernten & richtig lagern

Zwei Varianten, um Rotkohl oder Weißkohl zu lagern

Rotkohl oder Weißkohl erfolgreich anbauen ist eine Sache, das Lagern eine andere. Wer seinen Kohl erfolgreich angebaut hat, will nun zumindest einen Teil auch richtig lagern können, damit die liebe Mühe nicht umsonst war, denn schnell ist etwas falsch gemacht und die wertvolle Ernte verdorben. Richtig gemacht ist das Lagern von Weißkohl und Rotkohl allerdings gar nicht so schwer und weit problemloser, als man oft denkt.

Bringen Sie also Ihren Kohl richtig über den Winter, damit Sie auch im Winter immer genug Kohl aus eigenem Anbau haben.

Die Lagerung beginnt mir der richtigen Ernte des Weißkohl und Rotkohl

Schon bei der Ernte von Kohl sind einige Dinge zu beachten:

- Ernten Sie den zu lagernden Teil des Weißkohl und Rotkohl nicht zu früh vor dem Winter aus dem Garten. Lassen Sie ihn so lange wir möglich draußen im Beet, bevor die Ernte beginnt. Kohl kann durchaus bis zum ersten Frost im Spätherbst draußen im Beet verweilen. Aber nicht länger.
- Nach dem ersten leichten Frost sollte es dann aber losgehen mit der Kohlernte.
- **So gehen Sie dabei vor:**
  - Ziehen Sie die Kohlköpfe samt Wurzelstrunk aus der Erde.
  - Wichtig! - der Strunk sollte am Kohl und möglichst unbeschädigt bleiben – also nicht abschneiden!

- Entfernen Sie den gröbsten Teil der Erde. Der Strunk muss aber nicht wirklich sauber werden. Ein einfaches Abklopfen reicht schon aus.
- Lassen Sie auch die äußeren Umblätter am Kohl.
- Jetzt beginnt die eigentliche Lagerung

Was ist der ideale Ort um Kohl zu lagern?

Der richtige Lagerplatz für Kohl ist kühl und dunkel!

Optimal sind daher tiefliegende, kühle Kellerräume alter Gebäude (nicht die warmen Keller moderner

Häuser) oder ungeheizte Lagerräume alter Häuser, Erdmieten oder zur Not auch Schuppen, die eine möglichst gleichbleibende Temperatur über dem Gefrierpunkt aufweisen sollten. Je wärmer ein Raum ist, desto höher liegt die Verdunstung von Wasser aus den Kohlköpfen. Zudem steigt die Gefahr von Schimmel- und Pilzbefall.

Kühlschränke eignen sich nur bedingt und nur für eine kurzfristige und vorübergehende Lagerung von bis zu vier Wochen. Zudem bieten sie meist kaum die entsprechende Kapazität, wenn man eine etwas größere Kohlernte unterzubringen hat. Nach etwa drei bis vier Wochen im Kühlschrank drohen die Kohlköpfe welk zu werden und beginnen dann bald zu faulen. Essen Sie sie dann lieber schnell auf.

Lagerung von Weißkohl und Rotkohl

Sie können Kohl auf verschiedene Weise lagern. Es gibt zwei gängige Varianten, die Sie je nach Ihren Möglichkeiten nutzen können.

1.

Kohl aufhängen

Das Aufhängen der Kohlköpfe ist die wohl beste Methode, den Kohl haltbar zu lagern.

1. Legen Sie zu erst einmal alle losen Umblätter, also die äußeren Blätter des Kohlkopfes, nach hinten um, und binden Sie diese an den Wurzelstrunk an. Dadurch wirken Sie entscheidend dem Befall von Pilzkrankheiten entgegen.
2. Benutzen Sie dazu ein stabiles Packband, mit dem Sie die Blätter an den Strunk binden und ein wenig umwickeln.
3. Binden Sie nun die Kohlköpfe an einer Leine bzw. einem starken Seil kopfüber hängend an. Auf diese Weise können Rotkohl und Weißkohl monatelang gelagert werden.
4. Die Leine kann sowohl wagerecht durch den Kellerraum von Wand zu Wand geführt werden als auch senkrecht, wo die Kohlköpfe dann wie an einer Perlenkette herunterhängen. Es geht auch gut mit einer Kette, die von der Decke oder einem Balken herunterhängt.

2.

Kohl liegend lagern

Lagern Sie Ihren Kohl in luftigen Holzkisten oder auf Holzregalen mit breiten Ritzen, also auf Latten.

1. Entfernen Sie keinesfalls die Umblätter des Kohls. Entfernen Sie wenn, dann nur von den äußersten Umblättern jene, die ggf. schon mit Pilzsporen oder anderen Krankheiten befallen sind. Ansonsten belassen Sie die Umblätter an den Kohlköpfen, auch wenn diese nicht ansehnlich sein sollten. Sie dienen den jungen Blättern im innern des Kohlkopfes als Schutz gegen Fäulnis.
2. decken Sie die Kohlköpfe mit Jutesäcken oder Leinensäcken ab, und kontrollieren Sie sie hier immer wieder mal auf Schimmelbildung oder sonstige Fäulnis. Kohl neigt bei der Lagerung im Liegen dazu, leicht zu faulen. Bei beginnender Fäulnisbildung sollten die Kohlköpfe sofort entfernt und ggf. gegessen werden.

Viel Spaß und Erfolg wünscht Ihnen Ihr Mein Gartenratgeber Team