



Wird Grünkohl und Rosenkohl leckerer durch Frosteinwirkung?

05.01.2007

Josef Schlaghecken

Im Volksmund geht man davon aus dass Grünkohl und Rosenkohl nach Frosteinwirkung auf dem Feld besser schmeckt. Was ist wahres daran? Was verändert sich in der Pflanze? In www.wikipedia.org findet man dazu eine Antwort. Im Folgenden ein Textauszug aus dem Informationsangebot nach Eingabe des Stichwortes „Grünkohl“. Es lohnt sich aber auch die zusätzlichen, sehr wissenswerten Informationen zu Grünkohl und Rosenkohl, in Wikipedia anzuschauen.

Grünkohl: Ernte nach dem ersten Frost!

Es heißt oft, durch den Frost würde ein Teil der im Grünkohl enthaltenen Stärke in Zucker umgewandelt, weshalb der nach den ersten Frösten geerntete Kohl besser schmecke. Tatsächlich spielen Frost und Stärke keine Rolle, sondern es kommt auf die späte Ernte und allgemein kühle Temperaturen an. Reifer Grünkohl enthält kaum noch Stärke, die umgewandelt werden könnte, bildet durch die Photosynthese aber weiterhin Traubenzucker. Durch die kühlen Temperaturen verlangsamen sich die Stoffwechselfvorgänge allgemein, besonders die Tätigkeit des Enzyms Phosphofruktokinase wird stark gehemmt – der Zuckergehalt der Kohlblätter steigt an. Da diese Traubenzucker-Anreicherung nur bei der lebenden Pflanze stattfindet und der Frost selbst keine Rolle spielt, kann der Effekt der späten Ernte nicht durch kurzes Einlagern des geernteten Kohls in der Kühltruhe imitiert werden. In der industriellen Landwirtschaft werden auch Sorten verwendet, die von vorneherein einen hohen Zuckeranteil haben, und deshalb früher geerntet werden können.

Quelle: <http://de.wikipedia.org/wiki/Gr%C3%BCnkohl>