Blaukraut - Rotkraut - Rotkohl - Roter Kappes

Blaukraut - *Brassica oleracea convar. capitata f. rubra*

Im süddeutschen Sprachraum und Österreich bezeichnet man Kohl als Kraut. Dies gilt für nahezu alle Kohlsorten. So heisst Rotkohl also Rotkraut oder Blaukraut. Die Bezeichnung Blaukraut wird vor allem in Bayern und Österreich benutzt.

Das Blaukraut gehört zur botanischen Familie der Kreuzblütengewächse. Die einzelnen Blätter des Blaukrauts liegen sehr eng aneinander und wachsen so zu einem festen runden Kohlkopf zusammen. Siehe Fotos

Das Blaukraut wird durch den wasserlöslichen Farbstoff Anthocyan, (ein Stoffwechselprodukt) erst Blau. Diese Farbe ändert sich je nach pH-Wert des Bodens, in dem das Blaukraut wächst. Gerade in alkalischen Böden bekommt das Blaukraut eine besonders bläuliche Farbe. Eine eher rötliche Farbe bekommt das Blaukraut in besonders sauren Ackerböden.

Vermutlich ist auch genau das ein Grund für die unterschiedliche Bezeichnungen des Blaukrauts

Möchte man das Blaukraut mehr rötlich haben, so erreicht man dies, indem man bei der Zubereitung mehr säuerliche Produkte verwendet.

Essig, Rotwein oder Äpfel sind typische Säuerungsmittel bei der Zubereitung des Blaukrauts.

Der Blaukrautkopf hat im rohen Zustand eine eindeutig violette Färbung wie man auf den Bildern auch schön sehen kann.

Den Strunk des Blaukrautkopfes verwendet man nicht und schneidet deshalb bei der Zubereitung den Strunk raus.

Hier nun ein Rezept für die Zubereitung des Blaukrauts Eine Anleitung mit 19 Bildern (wie ich es am liebsten mag)

http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/b/blaukraut/blaukraut/home.html

Dirschl Josef

Die Feiertagsseiten (http://www.feiertagsseiten.de)
Alle Angaben ohne Gewähr - copyright © by Josef Dirschl, info@feiertagsseiten.de
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED
Ich übernehme für die Seiten, auf welche sich die Links beziehen, keinerlei Verantwortung, da ich keinen Einfluss auf Inhalt und Gestaltung dieser Seiten habe.