



Markstammkohl

Markstammkohl der auch Futterkohl und Markkohl genannt wird, ist eine Kulturvarietät des Gemüsekohls mit verdicktem Trieb.

Markstammkohl hat einen milden, leicht butterigen Geschmack. Er kann von August bis weit in den Frost hinein geerntet werden und ist sehr frostfest.

Ein vergessenes Gemüse

Markstammkohl wurde im vergangenen Jahrhundert noch manchmal auf Grünmärkten in Süddeutschland angeboten; leider ist er heutzutage kaum noch zu finden. In erster Linie erntet man die Blätter, aber auch das Mark ist sehr lecker. Es bildet sich ein zunehmend dicker werdender Stamm, an dem die Blätter locker in etwa 15 cm Abstand stehen. Der Stamm muss geschält werden und schmeckt ähnlich wie Kohlrabi, leicht süßlich, würzig.

Die Pflanze kann 2m hoch werden, bei gutem Boden können die Stiele einen Durchmesser von unglaublichen 10cm erreichen!

