



# Chabis und Chöli

Wie wäre es mit einem **Baumkohl oder einer Kohlpalme** zu Weihnachten statt dem obligaten Tannenbaum? Die Brassica-Gewächse werden ordentlich gross. Und sie sind ebenso dekorativ wie essbar.

Sabine Reber Schriftstellerin und Gartenexpertin

Auf dem WG-Balkon bei meiner Tochter in Bern wird seit dem Herbst mit Kohlarten experimentiert. Besonders der ewige Baumkohl ist von Interesse – je nach Sorte werden die robusten Brassica-Arten bis zu zwei Meter hoch, und sie sind frosthart bis minus fünfzehn Grad. An ihren langen Blättern lassen sich Lametta oder Lichterketten befestigen, was für einiges Gaudi sorgt. Wer schmückt schon seinen Chabis mit LED-Lichtern und Glitter?! Es sieht jedenfalls witzig aus, wie am 'Daubenton's-Green'-Baumkohl die kitschige Deko im eisigen Wind weht. Die Pflanzen können bis zu zehn Jahre alt werden, weshalb sie eben ewiger Kohl heissen. Sie blühen so gut wie nie und bilden immer neue Blätter. Für gedeckte Balkone sind sie ebenfalls super, denn sie kommen bestens im Halbschatten zurecht und gedeihen praktisch auch ohne direkte Sonne. Der Palmkohl auf dem WG-Balkon seinerseits legt in puncto Drama gerade noch einen Zacken zu und hat seine bis zu dreissig Zentimeter langen Blätter mit dem ersten Frost in tiefes Schwarzgrün gehüllt – was im Einklang mit der Weihnachtsdeko exquisit aussieht.

Den Sommer über wuchsen die robusten Brassica-Geschöpfe bei mir im Saanenland auf der Terrasse heran – denn mit Kohlgewächsen auf einem kleinen Balkon ist das an warmen Tagen so eine Sache. Das wissen alle, die es je versucht haben: Brassicas haben die Angewohnheit, dass sie bei Hitze stark nach Kohl riechen. Und diese doch gar rustikalen Ausdünstungen sind nicht unbedingt angenehm, wenn man sich im Liegestuhl räkeln und von Pina Colada und Meeresstrand träumen möchte. Sobald die Tage kälter werden, ist der olfaktorische Aspekt aber

kein Problem mehr. Im Herbst kommt auf dem Balkon so richtig die Kabiszeit. Viele Kohlgewächse sind nicht nur äusserst robust und überdauern den Winter problemlos, sie sehen in der kalten Jahreszeit auch sehr hübsch aus.

Nun fragt ihr euch vielleicht, wie das mit den klassischen Kohlarten wie Weisskabis, Wirz und Rotkohl auf dem Balkon aussieht. Diese sehen auch hübsch aus, vor allem wenn sie im Garten draussen vom ersten Schnee verzuckert werden. Wer eine grössere Terrasse hat, kann damit sicher experimentieren. Auf dem kleinen WG-Balkon bei meiner Tochter wären diese Pflanzen weniger

geeignet. Sie brauchen viel Platz, tiefgründigen Humus und viel Kompost. In einem normalen Balkonkistchen würden sie kaum gedeihen. Darum lasse ich das lieber. Umso besser geht es mit Zierkohl. Dieser bleibt mit seinen weiss-grün oder rosa-grün gerüschten Blättern klein und bescheiden und lässt sich auch mit



anderen Winterpflanzen zusammen in Töpfchen oder Eternitkistchen arrangieren. Neuere Züchtungen bringen auch Varianten mit gezacktem oder gekraustem Laub hervor. Alles sehr verspielt und bestens geeignet für kreative Balkonarrangements.

Meine Deko-Überlegungen gehen den jungen Leuten ziemlich am Allerwertesten vorbei. Aber dass man von den ewigen Kohlgewächsen regelmässig Blätter für die Küche ernten darf und die Pflanzen einfach immer weiterwachsen, das hat schon fast einen weihnächtlichen Aspekt, von wegen Jesus, ewigem Leben und so. Jedenfalls ernten die Teenies mit Freude frische Kohlblätter und zaubern damit interessante asiatische und gesunde vegane Gerichte auf den Teller. 🍴



«Der essbare Garten» von Sabine Reber und Markus Kobelt, mit Fotos von Stöth Grünig, LandLiebe-Edition, 2024, 208 Seiten, Fr. 39.-, für Abonnentinnen und Abonnenten Fr. 31.-