

8104 Material - Blaukohl oder Rotkohl



Der **Rotkohl** (*Brassica oleracea* var. *capitata* f. *rubra*) ist eine Sorte des Kohls, die nach der Zubereitung zu Gemüse auch **Rotkraut** oder **Blaukraut** genannt wird. Die Blattfarbe ist ein dunkles Lila. Der Rotkohl ändert jedoch seine Farbe je nach pH-Wert des Bodens. In sauren Böden erscheint die Blattfarbe eher rot, in alkalischen Böden dagegen bläulich. So erklären sich auch die unterschiedlichen Bezeichnungen in verschiedenen Regionen. Ob es Blaukraut oder Rotkraut ist, entscheidet hauptsächlich die Zubereitung, je mehr Essig oder andere Säuren zum Beispiel durch Zugabe von Äpfeln beim Kochen dazugeben werden, umso roter ist das Gericht. Durch diese lokalen Zubereitungsformen erklären sich die unterschiedlichen Bezeichnungen Rotkraut oder Blaukraut

Zubereitung

Im rohen Zustand hat die Pflanze eine violette Färbung. Chemisch gesehen wirkt der Rotkohlsaft als Säure-Base-Indikator. Dadurch verfärbt sich die Pflanze je nach Zubereitung: In vielen norddeutschen (aber auch badischen) Kochrezepten kommen eher säurehaltige Zutaten, wie Essig und Wein vor. Dadurch hat das fertige Gemüse eine rote Farbe und der Name Rotkohl hat sich durchgesetzt.

In einigen Regionen Deutschlands (etwa in Schwaben, Franken und Bayern) verwendet man eher Zucker oder sogar alkalische Zutaten wie Natron, wodurch die violette Farbe auch nach der Zubereitung noch bestehen bleibt, oder sich sogar ins bläuliche verändert. Dort heißt das gleiche Gemüse Blaukraut.

Regionale sprachliche Besonderheiten

Das Rotkraut besitzt eine Farbe, die genau zwischen rot und blau liegt. Im Mittelalter existierte noch kein Begriff für diesen Zwischenton. „Lila“ – ein Wort arabischen Ursprungs – kennt die deutsche Sprache erst seit dem 18. Jahrhundert, es gab nur die Volltonadjektive „blau“ und „rot“. In den deutschen Regionen fielen die Entscheidungen für den Rotkohl unterschiedlich aus. Das deutsche Sprachgebiet kannte im Süden vornehmlich das *Kraut*, im Norden eher den *Kohl*.

Rotkohl oder Blaukraut?

Die Namensgebung lässt sich allerdings auch wissenschaftlich belegen. Einerseits hängt die Grundfärbung des Gemüses vom Boden ab, auf dem es gedeiht: es wird erst durch den wasserlöslichen Farbstoff Anthocyan, (ein Stoffwechselprodukt) blau. Diese Farbe ändert sich je nach pH-Wert des Bodens. Gerade in alkalischen Böden bekommt das

8104 Material - Blaukohl oder Rotkohl

Blaukraut eine besonders bläuliche Farbe. Eine eher rötliche Farbe bekommt das Blaukraut dagegen in besonders sauren Ackerböden. Des weiteren kann die Farbe während der Zubereitung beeinflusst werden. Durch die Zugabe von sauren Bestandteilen, wie etwa Essig, färbt der Kohl sich rötlich. Dagegen durch die Zugabe von basischen Bestandteilen wie Backpulver (Natriumbicarbonat) oder Haushalts-Natron färbt sich das Gemüse bläulich.

Bezeichnungsvielfalt Eine einheitliche deutsche Bezeichnung des Gemüses existiert nicht. Folgende Benennungen sind gebräuchlich:

- *Rotkohl*: Norddeutschland (Niedersachsen, nördliches Sachsen-Anhalt, Brandenburg und nördlich davon)
- *Rotkraut*: Mittel- und Südwestdeutschland (Sachsen, Thüringen, Hessen, Baden), Ostösterreich (Niederösterreich, Wien, Burgenland, Oststeiermark)
- *Blaukraut*: Süddeutschland (Württemberg, Südhessen, Franken, Bayern), Österreich (oben nicht genannte Länder), Schweiz
- *(Rot-/Blau-)Kappes*: Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz

Rotkohl als pH-Indikator

Da der beim Kochen oder Pressen anfallende Rotkohlsaft eine vom pH-Wert abhängige Färbung aufweist, kann er als einfacher Säure-Base-Indikator verwendet werden

ph-Wert	Farbe
2	rot
4	lila
6	blauviolett
8	blau
10	blau-grün
12	grünlich gelb

Weblinks:

http://www.chemie.uni-regensburg.de/Organische_Chemie/Didaktik/Keusch/D-cabbage.htm

Blaukraut oder Rotkraut? Lernziel: Anthocyane als pH-Indikatoren

<http://www.chempage.de/versuche/AC/AC%20014/AC%20014.htm> Farbenwunder Rotkohl

Dieser Artikel basiert auf dem Artikel „Rotkohl“ aus der freien Enzyklopädie Wikipedia. Er steht unter der GNU-Lizenz für freie Dokumentation In der Wikipedia ist eine Liste der Autoren verfügbar)

Artikel. <http://de.wikipedia.org/wiki/Rotkohl>

GNU-Lizenz: http://de.wikipedia.org/wiki/Wikipedia:GNU_Free_Documentation_License

Liste der Autoren: <http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Rotkohl&action=history>