NACHRICHTEN AG

17. Juli 2025

Riesenkohlrabi aus Löwenberg: Ein Gemüse, das begeistert!

Ein Riesenkohlrabi aus Löwenberg begeistert: Anke Kraatz und ihr Vater Lothar Schoof teilen ihre Gartenfreuden und Rezepte.

Löwenberg, Deutschland - In Löwenberg, wo die alten Heimlichkeiten der DDR-Zeiten immer noch lebendig sind, hat Anke Kraatz kürzlich einen wahren ȝGemüse-Pokalȝ aus dem Garten ihres Vaters Lothar Schoof hervorgebracht. Der beeindruckende Kohlrabi wog stolze 2,7 Kilogramm, maß in der Höhe 16 Zentimeter und erfreute sich einer Breite von 18 Zentimetern. Hendrik, der Enkel von Lothar, konnte sich kaum zurückhalten und hielt den Riesenkohlrabi triumphierend in die Höhe.

Ursprünglich hatte Anke Kraatz geplant, eine simple Gemüsesuppe zu kochen, doch angesichts der Dimensionen des Kohlrabis musste es eine schmackhafte Kohlrabisuppe werden.

Diese zubereitete sie mit Bauch- und Kammscheiben, Kohlrabi, Kohlrabiblättern und Kartoffeln und rundete das Rezept mit einer Mehlschwitze ab. Dazu gesellte sich Lothar Schoof, der das Mittagessen mit seiner Tochter und seinem Enkel in vollen Zügen genoss.

Ein leidenschaftlicher Gärtner

Lothar Schoof, im zarten Alter von 73, ist ein leidenschaftlicher Gärtner mit einem beeindruckenden Garten von 2800 Quadratmetern, auf dem er nicht nur Kohlrabi, sondern auch Salat, Radieschen, Gurken und viele andere Pflanzen selbst kultiviert. ȣIch ziehe alles selbst im Gewächshaus,ȣ erklärt er stolz. Im Frühjahr mischt er Pferdedünger in die Erde, um seinen Pflanzen das Beste zu geben.

Besonders auffällig ist, dass Schoof keinerlei Chemie verwendet. Stattdessen wirken traditionelle Hausmittel Wunder, wie die Brennnesseljauche, die gegen Blattläuse eingesetzt wird. Dies macht ihn zu einer Vorzeige-Figur für nachhaltigen Anbau, der auch seinem Enkel praktische Erfahrungen im Garten vermittelt.

Der Kohlrabi im Detail

Kohlrabi (Brassica oleracea var. gongylodes) hat in Europa seit dem 16. Ȣahrhundert seinen Platz gefunden und erfreut sich aufgrund seines würzigen Aromas und der Nährstoffdichte großer Beliebtheit. Pro 100 g enthält Kohlrabi nur 28 kcal, hat wenig Fett und steckt voller Vitamine wie Vitamin C und B6 sowie Mineralstoffen wie Kalium und Calcium. Das Gemüse ist also nicht nur schmackhaft, sondern auch gesund und vielseitig verwendbar ȣ ob roh in Salaten oder gekocht in Suppen.

Ein entscheidender Punkt beim Anbau ist der Standort: Kohlrabi benötigt einen sonnigen, warmen und geschützten Platz mit humusreichem Boden. Ein pH-Wert zwischen 6,0 und 7,0 ist ideal. ȣDas Anpflanzen klappt wunderbar, solange der Boden gut vorbereitet ist,ȣ sagt Schoof und fügt an, dass eine

Beetvorbereitung bereits im Herbst erfolgen sollte, um den Boden während des Winters ruhen zu lassen. Nach dem Säen, das zwischen Ende März und Anfang Mai geschieht, sollte die Erde gleichmäßig feucht gehalten werden, damit die Pflanzen prachtvoll gedeihen können.

Kohlrabi und Nachbarn

Nicht zu unterschätzen ist die Nachbarschaft im Garten: Kohlrabi versteht sich bestens mit Gurken, Bohnen und Erbsen, während andere Kohlarten nicht die besten Freunde sind. Lothar Schoof praktiziert Mischkultur in seinem Garten und sorgt somit für ein harmonisches Wachstum seiner Pflanzen.

Am Ende des Tages zeigt sich, dass der Anbau von Kohlrabi alles andere als langweilig ist. Tatsächlich ist es eine Kunst, die sowohl Geduld als auch ein gutes Händchen erfordert. Ob im eigenen Garten oder auf dem Teller, die Freude an frischem, selbst gezogenem Gemüse ist bei der Familie Kraatz immer spürbar. Und wer weiß, vielleicht wird es der nächste Riesenkohlrabi sein, der als stolzer Pokal in die Höhe gehalten wird.

Für alle, die es ausprobieren möchten: Übrigens, eine Ernte von Kohlrabi kann bereits nach 7 bis 20 Wochen nach dem Setzen erfolgen ج eine hervorragende Investition in die Gesundheit!

Details	
Ort	Löwenberg, Deutschland
Quellen	• www.maz-online.de • www.gruenes-archiv.de • www.mein-gartenexperte.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.net