

Chinakohl

Brassica pekinensis Rupr., *Brassica chinensis* L.
(Herbst, Lagerware)

Kulturansprüche:

Nährstoffreiche, mittelschwere Böden mit guter Wasserführung und hohem Humusgehalt. Chinakohl reagiert empfindlich auf Bodenverdichtungen und Staunässe. Auf ausreichende Niederschläge oder Bewässerungsmöglichkeit achten. Der pH-Wert sollte zwischen 6,5 und 7,5 liegen (Kohlhernie).

Vierjährige Fruchtfolge empfohlen aufgrund von Kohlhernie-Gefahr. Auch andere Kreuzblütler in der Fruchtfolge berücksichtigen (Raps, Rübsen, Senf, alle Kohlarten). Chinakohl ist eine wertvolle Nachkultur, idealerweise nach Getreide.

Düngung:

N: Nmin-Sollwert 240 kg/ha
P₂O₅: 60 kg/ha, Versorgungsstufe C
K₂O: 180 kg/ha, Versorgungsstufe C

Chinakohl entwickelt in kurzer Vegetationszeit sehr viel Blattmasse. Wirtschaftsdünger vor und während der Kultur vermeiden. Kalkstickstoff einsetzen und je nach pH-Wert Kalkungen durchführen.

Anbautechnik:

Aussaat: Direktsaat Ende Juli - Mitte August. Zum Teil wird Chinakohl auch gepflanzt. Schossgefahr bei Temperaturen unter 16°C oder einer zu kalten Anzucht. Daher keine zu frühe Aussaat bzw. Pflanzung im Frühjahr (oder Jungpflanzenanzucht über 22°C)

Saattiefe: 2 cm

Reihenabstand: 45 - 65cm Direktsaat auf Endabstand
30 - 45cm bei Pflanzung

Abstand in der Reihe: 20 - 25cm bzw. 25 - 30cm bei Pflanzung

Aussaatdichte: ca. 80.000 Korn/ha

Pflanzenschutz:

Schädlinge: Erdfloh, Weißlinge, Kohlflye, Rübsenblattwespe, Maiswurzelbohrer, Blattläuse, Schnecken u.a.m. *Krankheiten:* Blattfleckenkrankheiten, Kohlhernie, Falscher Mehltau, u.a.m.

Ernte:

Nach Abschluss des Kopfwachstums, vor dem Eintritt größerer Fröste. Vorsichtig am Kopfgrund abschneiden, da leicht brüchig. Einzelkopfgewichte von 0,6 bis 2,5 kg.

Ertrag von 35 – 80 t/ha, vermarktungsfähige Ware je nach Lagerungsverlusten, abhängig von Einlagerungsqualität, Lagerungsbedingungen und Zeitpunkt der Vermarktung.

Lagerung:

Lagerung meist in Naturlager ohne technische Kühlung oder in Kühlräumen bei 1°C und 95 – 98% Luftfeuchtigkeit. Gelagert wird meist in Großkisten; Chinakohl reagiert sehr stark auf Ethylen. Die Lagerung ist 3 bis 4 (5) Monate möglich.

Josef Kapper LK – Stmk, 1/2022