

Het sortiment koolsoorten en –cultivars is bijzonder uitgebreid. Met de groeiende interesse voor groenten uit eigen tuin, neemt uiteraard ook de belangstelling voor kolen toe. Wie niet van de koolsmaak houdt, kiest voor kolen voor de sier.

Tekst: Emiel van den Berg  
Foto: www.visionpictures.com

**B**rassica is een plantengeslacht uit de familie der kruisbloemachtigen, vroeger de Cruciferae geheten maar tegenwoordig Brassicaceae genoemd. De familie komt wereldwijd voor en bestaat uit zowel eenjarige, tweejarige als overblijvende planten. Bij de tuinplanten zijn halfheesters Iberis, Alyssum en Aethionema drie bekende familieleden. Ook meer kruidachtige sierplanten als Arabis, Crambe, Lunaria en Erysimum en de in het wild voorkomende pinksterbloem (*Cardamine pratensis*) en gewone raket (*Sisymbrium officinale*) zijn kruisbloemachtigen. Bij de eetbare geslachten zijn radijs (*Raphanus*) en rucola (*Eruca*) bekende voorbeelden maar is Brassica het bekendst vanwege de rijke schakering aan consumptieve gewassen van met name kolen. De herkomst van de wetenschappelijke naam Brassica is onduidelijk. Er wordt verondersteld dat het woord is afgeleid van het Keltische woord bresic dat de Kelten voor kool gebruikten.

#### WINTERKLEUR

Brassica heet in het Nederlands kool, de siervormen worden sierkool genoemd. Het geslacht telt vele soorten en cultivars waarvan veel soorten inheems zijn in het gebied rond de Middellandse Zee. Ook groeien ze van nature in de gematigde streken van Europa en Azië maar sommige soorten hebben zich inmiddels van daaruit over de hele wereld verspreid. *B. nigra* bijvoorbeeld, de zwarte mosterd, is inmiddels inheems in België en Nederland. De groep sierkolen behoort vrijwel geheel tot de eenjarige *B. oleracea*, de Japanse sierkool. Overigens is de soortnaam Latijns voor groente, want ook veel kolen voor de keuken behoren tot deze soort. Van oudsher werden sierkolen veel in kasteeltuinen gebruikt om er mozaïekbedden mee aan te leggen. Na het rooien van de eenjarigen in oktober kwamen er sierkolen voor in de plaats. Met hun karakteristieke blad trotseerden ze strenge vorst zodat de planten



*Brassica oleracea* var. *palmifolia*

# Lekkere en mooie Brassica

tot ver in het voorjaar kleur in de tuin brachten. In het voorjaar combineerden ze dan nog goed met bloembollen waarna ze eind mei weer plaats maakten voor nieuwe eenjarigen. De populariteit van sierkolen liep echter sterk terug en pas in de jaren '70 van de vorige eeuw traden ze voorzichtig weer op de voorgrond. Tot de siervormen behoren met name die cultivars die opvallen met hun decoratieve blad. Soms zit de sierwaarde in de (sterk) gekroesde of juist gaafrandige bladrand, soms in de bladkleur die kan variëren van groen met wit, geel of rood tot dieppaars. Vaker nog zit de sierwaarde in zowel de bladvorm als bladkleur. Het grote voordeel van sierkolen is zogezegd hun winterhardheid en extra bijkomstigheid is dat de intensiteit van de bladkleuren toeneemt naarmate de temperatuur daalt.

#### KEUKENKOLEN

De tweede groep kolen behelst de soorten en cultivars voor de keuken. Bekend zijn de bloemkool, de boerenkool, de rode kool en de spruitkool maar er zijn ook minder bekende kolen zoals de sluitkool, de romanescos en de Abessijnse kool. Overigens behoren ook koolraap, koolrabi, paksoi en raapstelen tot Brassica. Binnen de groep eetbare kolen zijn de

laatste jaren heel wat nieuwe, vaak sierlijke, cultivars geïntroduceerd. Of geïntroduceerd want geregeld betreft het oude rassen die weer terug in de belangstelling komen. Mede doordat het gebruik van groenten in de siertuin is toegenomen, staan al deze kolen steeds meer in de belangstelling. Een land als Frankrijk staat bekend om de kleurrijke combinaties van eenjarige en (sier)groenten. Behalve snijbieten, siererwten en snijmaïs worden daarbij ook veel kleurrijke kolen toegepast. De keuze bij decoratieve kolen voor keukengebruik is groot. Bij de spruitkool bijvoorbeeld heeft 'Rubine' roodpaars blad en hebben ook de spruiten diezelfde kleur. Behalve mooi in de tuin en op het bord hebben de spruiten ook een goede smaak. Hetzelfde geldt voor de roodpaarse broccoli 'Oasis', de geelgroene bloemkool 'Limeligh' en de rode bloemkool 'Violet Queen'. Ook bij de bladkolen is er variatie. In de Franse combinaties van eenjarige is vaak de rode boerenkool 'Redbor' of 'Berza Galicia' te vinden of groeien grijsbladijge variëteiten. Er zijn ook variëteiten met extra gekroesd blad zoals 'Frosty'. En bijzonder is ook de palmkool, *B. oleracea* var. *palmifolia*, die zo heet omdat de relatief smalle bladeren de overhangende vorm hebben die ook bij palmbladeren is te zien.