

Kann man Chinakohl, trotz der schwarzen Punkte an den Blattenden, essen?

JA! Oft befinden sich unter den ersten Blattschichten an den Blattenden des Chinakohls kleine schwarze Punkte. Solche Stellen sind aber gesundheitlich unproblematisch und können bedenkenlos mitgegessen werden.



Wie entstehen diese schwarzen Punkte?

Die Blätter des Chinakohls sind leicht gezackt und an den Spitzen münden kleine Leitbündel. Dort enden die Blattadern aus Holz- und Bastzellen. Es kommt vor, dass einzelne Zellen entlang der Leitbahn oder an deren Ende absterben oder verholzen und dabei schwarz vertrocknen. Man nennt diese Stellen Blattrandnekrosen.

Die schwarzen Punkte können sich auch erst nach der Ernte bei der Lagerung in den Kühlhäusern oder später in den Haushalten bei zu warmer Lagerung entwickeln.

Gesundheitlich sind Blattrandnekrosen völlig unproblematisch und man kann den Chinakohl ohne Bedenken essen.

Nicht verwechseln sollte man die schwarzen Punkte mit der braunen Nassfäule. Diese wird durch Bakterien oder Pilze verursacht. Dabei werden größere Teile der Blätter des Chinakohls braun und matschig. In diesem Fall sollten die betroffenen Bereiche mitsamt einem mindestens 3 cm breiten Rand weggeschnitten und die Blätter gut gewaschen werden.

Gut unterscheiden lässt sich die braune Nassfäule von den schwarzen Punkten mit unseren Sinnen! Fäule stinkt während die schwarzen Punkte lediglich ein Schönheitsfehler sind.

Quellen:

<https://projekte.meine-verbraucherzentrale.de/DE-BY/was-bedeutendiekleinen-schwarzen-punkte-an-den-blattrandern-von-chinakohl>
(Verbraucherzentrale Bayern)
https://www.t-online.de/leben/essen-und-trinken/id_87420332/chinakohl-darf-man-die-schwarzen-punkte-auf-den-blattenden-mitessen.html
<https://www.dnn.de/Mehr/Essen-Trinken/Was-kleine-schwarze-Punkte-auf-Chinakohl-bedeutend>