



Wirz (Wirsing) «Plainpalais» (*Brassica oleracea L. var. sabauda L.*)

Sorteninhaber: Eidgenössische Landwirtschaftliche Forschungsanstalt Changins, 1260 Nyon.

Sortenvertreter: DSP Delley Samen und Pflanzen AG, 1567 Delley

Herkunft und züchterische Bearbeitung

Der Wirsing (Wirz) oder auf Französisch «chou de Milan» genannt, stammt aus Südeuropa. Seit dem 17. oder 18. Jahrhundert wurden lokale Populationen durch Gemüsegärtner der Region Genf und durch savoyische Gemüseproduzenten kultiviert. Es existierten einst mehrere Stämme von leichtkopfigem Wirsing von Plainpalais: nur zwei davon blieben uns erhalten. Die aktuelle Sorte wurde mittels Stammauslese von mütterlicher Seite während drei Generationen erhalten. Man bemühte sich, die Homogenität und die Struktur des Kopfes zu verbessern. Dabei wurde jedoch darauf geachtet, dass der degustative Wert der Originalpopulation unbedingt bewahrt werden konnte.

Morphologische Eigenschaften

Innerhalb der Kategorie der Wirsinge gilt der Plainpalais als «leicht»

Kopf: von mittlerer Grösse, genug fest, gut gedeckt, Form: gewölbt und oben leicht abgeflacht; er besteht aus feinen, stark gewellten Blättern. Die Nervatur ist nicht sehr grob. Farbe der Deckblätter: grün-goldig, Farbe der Innenblätter: weiss-creme; «Innenstrunk» wenig sichtbar.

Blätter: Die Deckblätter sind von mittlerer Grösse; sie sind aber weniger gekraust als der vermarktbar Kopf.

Strunk: sehr kurz; Plainpalais gehört zu der Art Wirsing, bei welchem die Umblätter oft den Boden berühren.

Agronomische Eigenschaften

Ertragswert

Gut bis sehr gut. Es ist schwierig, die Produktivität von Plainpalais mit deren anderer Lokalsorten (z. B. Paradiesler) oder mit F1-Hybridsorten (z. B. Wirosa) zu vergleichen, welche eine längere Entwicklungszeit benötigen und dabei grössere Köpfe entwickeln.

Homogenität

Die Selektionsarbeiten erlaubten die Erhaltung einer homogenen, freiabblühenden Sorte, welche nicht mehr so viele nicht kopfende Pflanzen enthält.

Qualität

Der Wirz ist sehr nahrhaft, sehr reich an Vitaminen und fein im Geschmack und Aussehen. Er verfügt über einen viel delikateren Geschmack als der Weisskohl (Weisskabis). Er kann auf zahlreiche Arten zubereitet werden: als Suppe, als Pot-au-feu und sogar als Salat. Unter den Wirsingen hebt sich der Plainpalais durch die Feinheit seines Krautes und seines besonders feinen Geschmackes hervor.

Lagerung

Der Wirz mit kurzem Strunk von Plainpalais eignet sich im Prinzip vor allem für den Frischmarkt. Weil die Köpfe nahe der Erde sind, begünstigt das Mikroklima manchmal die Entwicklung der Graufäule (*Botrytis cinerea*) in den

unteren Partien der Pflanze. Die Sorte widersteht der Kälte dagegen gut, und der Hausgärtner kann die Ernte bis ins Frühjahr ausdehnen.

Anbauempfehlungen

Eignung

Plainpalais ist ein Herbstwirsing mit schneller Entwicklung: Die Kulturdauer von der Aussaat bis zur Ernte beträgt ungefähr vier Monate.

Aussaat

Man sät anfangs Juni, ungefähr 4 g Samen pro Are Kulturfläche.

Boden

Diese Sorte ist nicht sehr anspruchsvoll.

Pflanzung

Im Juli; Pflanzabstände: 50 x 40 cm.

Pflanzenschutz

Der Wirz «Plainpalais» ist auf die gleichen Parasiten anfällig wie die anderen Kohllarten. Die Entwicklung der Schädlinge, besonders Raupen (Kohlweissling und Kohleule) Läuse und Erdflöhe, ist sorgfältig zu überwachen und nötigenfalls zu bekämpfen. Bei den Krankheiten muss man besonders die Gefahr der Graufäule beachten.

Ernte

Oktober bis November, eventuell bis Februar bei günstigen Bedingungen.

Bearbeitet von der Eidgenössischen Forschungsanstalt Wädenswil (Hp.Buser), 1992.



«Plainpalais» ein mittelgrosser Kopf bestehend aus sehr feinen, stark gekräuselten Blättern.

«Plainpalais» une tête de grandeur moyenne constituée de feuilles fines et frisées.



Der aufgeschnittene Kopf erscheint dicht, weiss bis cremefarbig, mit kleinem Innenstrunk.

A la coupe, la pomme apparaît dense, de couleur blanc crème, avec un «tronc» court..