



Blaukraut und Rotkohl – kennst du jetzt den Unterschied?

Warum spricht man also in Süddeutschland von Blaukraut und in Norddeutschland von Rotkohl?

Die süddeutsche Bezeichnung Blaukraut kommt einfach von der Farbe des gekochten Kohls zustande, den man im Süden meist pur kocht.

In Norddeutschland dagegen wird das Kraut gerne mit einem Apfel oder mit etwas Essig gekocht. Apfel und Essig sind sauer. Durch die Säure verringert sich der pH-Wert und der Rotkohl erhält seine rote Farbe.

Rotkohlsaft enthält einen Farbstoff, der zur Klasse der Anthocyanfarbstoffe gehört. Auch in anderen Früchten wie z. B. Heidelbeeren oder Johannisbeeren kommen Anthocyanfarbstoffe vor, oft sind es mehrere Vertreter dieser Gruppe, die nebeneinander vorliegen.

Die Anthocyane im Rotkohl zeichnen sich dadurch aus, dass sie abhängig vom Säuregrad (pH-Wert) der Lösung verschiedene Farben zeigen. In sauren Lösungen (Essig, Zitronensaft) sind die Farbstoffe hellrot, wechseln dann ihre Farbe über blau und grün bis hin zu gelb in stark alkalischen (seifigen) Lösungen wie Waschmittellösungen oder Spülmittellösungen für die Geschirrspülmaschine.



Stoff	Farbe	Art	pH-Wert
Zitronensaft	rot	sauer	2-3
Essig	pink	sauer	2,5
Apfelsaft	pink	sauer	3,5
Milch	blau-violett	neutral	7
Kernseife	blau	alkalisch	8
Natron	blau-grün	alkalisch	10
Geschirrrreiniger	grün-gelb	alkalisch	12
Waschmittel	gelb	alkalisch	13