

Grünkohlzeit

Warum der Grünkohl Frost braucht

In Bettmar ist eines der wenigen Grünkohl-Felder im Landkreis Peine – ein Besuch vor Ort.

Von Lars Rücker

Bettmar. „Wo ist er denn, der Grünkohl?“, frage ich Jörg Klingenberg vom Hof von Maik Wiedemann in Bettmar. „Da hinten“, sagt er, während wir in Gummistiefeln durch den Schlamm stapfen. Es ist November und ungemütlich windig draußen – echtes Grünkohl-Wetter also. Klingenberg zeigt auf eine Fläche, so lang wie ein Fußballfeld. Noch kann ich die aber Pflanzen nicht erspähen.

Erst als wir kurz davor stehen, öffnet sich der Blick auf die meterlangen Reihen. Vorher – das muss ich zugeben – hatte ich keine Ahnung, wie Grünkohl überhaupt wächst. Ich kannte ihn allenfalls vom Teller, begleitet von einer Bregenwurst und ein paar Kartoffeln. Jetzt stutze ich: „Die sehen ja aus wie Buchsbäume.“ Klingenberg muss schmunzeln.

Genug Abstand muss sein

Noch ist der Weg zum Grünkohl allerdings von einem mannshohen Drahtzaun versperrt – damit Rehe nicht an den Grünkohl kommen. „Denen schmecken die Blätter genauso wie uns Menschen“, erklärt mir der Landwirt.

Es wäre zu schade um die Ernte, denn in Bettmar steckt dahinter noch echte Handarbeit. „Wir setzen die Jungpflanzen ohne Pflanzmaschinen ein.“ Im Juni, spätestens im Juli kommen sie in die Erde. Stets mit einem Abstand von 60 Zentimetern von Pflanze zu Pflanze und einem Meter pro Reihe. „So wird der Grünkohl nicht so leicht von Krankheiten und Schädlingen befallen“, erklärt Klingenberg: „Weil mehr Luft an die Pflanze kommt.“ Sogar Proben werden regelmäßig genommen – neben den normalen auch solche, die die radioaktive Belastung aufzeigen. „Denn Kohlsorten nehmen Radioaktivität an“, weiß Klingenberg, der in der Gemeinde Vechelde wohnt.

Grünkohl oder Braunkohl?

Ein Hektar Grünkohl wächst auf Wiedemanns Äckern. Ganz schön wenig, möchte man denken. Unsere Region isst ihn zwar gerne, aber angebaut wird er vornehmlich in Schleswig-Holstein, Deutschlands Kohl-Hochburg. „Dort ist der Boden anders“, verrät mir der erfahrene Feldarbeiter, als wir an den kniehoch wachsenden Bü-



Jörg Klingenberg ist auf dem Hof von Maik Wiedemann in Bettmar der Herr der Pflanzen.

Fotos (3): Lars Rücker



Wegen seiner krausen Blätter wird Grünkohl anderenorts auch Feder- oder Palmenkohl genannt.

scheln vorbeilaufen. „Heißt es denn nun: Grünkohl oder Braunkohl?“, hake ich nach. „Puh“, zögert mein Experte: „Darüber streiten sich die Gelehrten.“ Bei ihm zu Hause habe es Braunkohl geheißen.

Als ich später ins Internet gucke, spuckt mir die Suchmaschine folgende Antwort aus: Nur im Raum Braunschweig und Bremen nennt man die bittersüßen Blätter Braunkohl, anderswo Grünkohl. In der Schweiz bezeichnet man ihn wegen seiner krausen Blätter gar als Federkohl. Wieder was gelernt. Viel wichtiger ist jedoch:

Wie schmeckt er überhaupt? Klingenberg reißt ein Stück ab, steckt es sich in den Mund und überlegt. „Ein bisschen wie rohe Erbse“, sagt er. Das Besondere am Grünkohl ist jedoch, dass er erst richtig schmeckt, wenn er den ersten Frost bekommen hat. „Dann wird er süßlicher“, sagt der Grünkohl-Spezialist: „Die Stärke wird durch die Kälte in Zucker umgewandelt.“

Vom Feld in die Tüte

Geerntet werden die Pflanzen im Ganzen. Mit einer Rosenschere schneidet Klingenberg den grünen



Hunderte Meter reihen sich die Pflanzen aneinander.

Strunk ab, wendet den voluminösen Strauß und streift mit der Hand Blatt für Blatt ab. Das hört sich in etwa so an, als wenn man die Perforation einer Küchenrolle durchtrennt. Verkauft wird er dann in Beuteln mit je einem Kilo Inhalt – für 2,50 bis 3,50 Euro pro Stück. Jetzt zu Beginn der Saison bewegt sich der Preis am oberen Rand. „Es ist halt die Zeit für die vielen Wanderungen“, weiß Klingenberg.

Bis zum Februar geht die Grünkohl-Saison. „Die Pflanze passt geschmacklich in die Wintermonate. Mit der fettigen Bregen-

DREI FRAGEN AN



Ingrid Dierling, Vorsitzende des Landfrauenvereins Vechelde

„Ein tolles Reste-Essen“

1 Was ist bei der Zubereitung von Grünkohl zu beachten?

Für das klassische Grünkohl-Gericht ist es ganz wichtig, den Grünkohl gründlich zu säubern. Die Blätter werden mit kaltem Wasser gewaschen, grobe Blätter werden entfernt. In kochendem Wasser blanchiert man den Kohl, lässt ihn abtropfen und erkalten. Erst dann wird er geschnitten und mit Brühe, einer Zwiebel und Speck im Topf gegart. Gewürzt wird er mit Wacholderbeeren und Piment.

2 Mit welcher ungewöhnlichen Zutat kann man Grünkohl-Gerichte zusätzlich aufpeppen?

Ich empfehle Chili oder noch besser Ingwer. Die besondere Schärfe wertet den Geschmack des Grünkohls noch auf.

3 Was lässt sich mit Grünkohl abseits des klassischen Rezepts anstellen?

Grünkohl ist ein tolles Reste-Essen. Man kann zum Beispiel einen Auflauf oder eine Quiche daraus machen. Außerdem lässt er sich gut aufwärmen und einfrieren.

wurst...“ Nur auf das norddeutsche Kultgericht will der Feldarbeiter den Kohl aber nicht reduzieren: Denn Grünkohl ist reich an Vitamin C und Betacarotin. „Für Fitnessfreaks empfiehlt sich auch ein Smoothie“, sagt Klingenberg: „Am besten mit Äpfeln und Kiwi.“

Reden Sie mit!

Welche Gerichte mit Grünkohl kochen Sie am Liebsten in der Winterzeit?

peiner-nachrichten.de