

12 November 70

26

schwabingpress

Bernhard Schulz

Bilanz und Grünkohl

2

Es ist jetzt die Zeit der kleinen Bilanzen. Die Sparvereine, die Kegelklubs, die Vogelliebhaber, die Aquarienfreunde, der Verein zur Förderung des Gartenzwerggumwesens, zahlreiche Stammtische und Wettgemeinschaften, Damen, die Bridge spielen, und Herren, die sich zum Skat treffen, sie alle schütten ihre Kasse aus und stellen einander die Frage: Wohin damit? Wie legen wir dieses Sümchen an? Wo steckt die beste aller möglichen Ideen?

Die Moseltour kommt nicht in Frage. Es ist zu ungemütlich zum Schunkeln, die Straßen sind vereist, und überhaupt gehört zur Moseltour Sonne. Nein, in Betracht kommt nur der Grünkohlabend. Grünkohl ist eine norddeutsche Spezialität. Grünkohl ist ein niedersächsisches, westfälisches, oldenburgisches, bremisches Küchengeheimnis.

Dies geht schon daraus hervor, daß in keinem der gängigen Kochbücher ein brauchbares Rezept für Grünkohl enthalten ist. Die bayerischen Leut mögen den Grünkohl nicht, vermutlich deshalb, weil die Preußen ihn mögen. Die Bayern bleiben auch Weihnachten bei ihrem Sauerkohl. Sie ahnen nicht einmal, was ihnen da entgeht. Um genau zu sein, entgeht ihnen die Nutzpflanze *Brassica oleracea* var. *acephala*, die der Familie der Kreuzblütler zugerechnet wird.

In den Tagen zwischen Weihnachten und Neujahr und bis tief in den Januar hinein ist Grünkohl der Schlager auf den Speisekarten. In manchen Orten wird sogar ein Grünkohlkönig gewählt, der die Aufgabe hat, eine Rede über den Grünkohl zu halten und dafür zu sorgen, daß dieser nationalen Speise die gebührende Bedeutung zuteil wird. Außer Grünkohl haben wir Norddeutschen schöne Fachwerkbauten, historische Rathäuser und Platz zum Parken, aber Grünkohl haben wir eben auch, und das wird in der Rede hervorgehoben.

Die Rezepte zur Herstellung des Grünkohls werden von Hausfrauen und Berufsköchen nur ungern preisgegeben. Es handelt sich hier um altüberlieferte, mit dem Gänsekiel abgefaßte Geheimdokumente. Fest steht, daß in den Grünkohl Fleisch und Wurst hineinquälen. Aber nicht einfach nur irgendein Fleisch und irgendeine Wurst, o nein.

Wer Grünkohl zünftig zubereiten will, muß hübsch auf Löffel sein. Er muß etwas Schwein und etwas Rind nehmen, etwas Wild und etwas Geflügel, Mettwurst und Geräuchertes, Bräunwurst und Bauchspeck, und zum Schluß kommt es auf raffinierte Zutaten an, die nicht verraten werden sollen, damit die Hofbräuküche weiterhin unwissend bleiben; denn durch irgendwas wollen schließlich auch wir erwähnenswert sein, nicht wahr? Empor durch Grünkohl, schallt unser Ruf.

Grünkohl ist ein wohlchmeckendes Essen und wert, königlich hofiert zu werden. Der geistvollste Mann unter uns ist gerade gut genug, zur Würde

./.

eines Grünkohlkönigs erhoben zu werden, obwohl diese Stellung etwas Clownisches in sich birgt. Aber das geht nach dem ersten Trinkspruch davon; denn eine weitere lobenswerte Eigenschaft des Grünkohls ist der Durst, den er erzeugt. Zum Grünkohl werden Schnaps und Bier gereicht, und Schande über den, der Apfelsaft dazu trinkt.

Der Grünkohl stammt vom Lande, wo der Frost Muße hat, sich über den Kohl herzumachen. Was für andere Pflanzen von Schaden ist, ist für den Grünkohl von größtem Nutzen. Er muß im Schnee gestanden haben. Er ist die winterliche Zier des Bauerngartens. Beim Abstreifen in der Küche muß das krausgefranzte Gemüse vor Härte krachen.

Auf dem Tisch häuft es sich zu Berge, aber im Topf wird's weniger. Grünkohl riecht beim Kochen, wie Kohl eben riecht, aber es ist einer jener Gerüche, die den Winter ausmachen. Ein Geruch wie Holzfeuer, Gartenerde, Tauwetter, Lederzeug, Baumrinde, Lodenrock und Apfelbord.

-.--.-

Beleg und Honorar bitte senden an

Dr. Erika Zeise. 8 München 13. Tengstr. 50. PS München 174951

*man zufinden  
im Oktober 95*