

Jetzt Bilanz und Grünkohl

Augenblicklich Schlager auf der Speisekarte

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

Die Mosel tour kommt nicht in Frage. Es ist zu ungemeinlich zum Schunkeln, die Straßen sind vereist, und überhaupt gehört zur Mosel tour 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 Leute mögen den Grünkohl nicht, vermutlich deshalb, weil die Preuben ihn mögen. Sie ahnen nicht einmal, was ihnen da entgeht. Um gründlich zu sein, entgeht ihnen die Nutzpflanze *Brassica oleracea var. acephala*, die der Familie der Kreuzblüter zugerechnet wird.

Bis tief in den Januar hinein ist Grünkohl der Schlager auf den Speisekarten. In Os-



nabrück 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 Anerkennung zuteilt wird. Außer Grünkohl haben wir selbstverständlich den Willmann'schen Giebel, die Stadtwage und den Platz vor dem Rathaus als die schönste Parkgelegenheit der Welt, aber Grünkohl haben wir eben auch, und das wird in der Rede hervorgehoben.

Die Rezepte zur Herstellung des Grünkohls werden von Hausfrauen und Berufsküchen nur ungern preisgegeben. Es handelt sich hier um älter überlieferte, mit dem Gänsekiel

abgefaßte Geheimdokumente. Fest steht, daß in den Grünkohl Fleisch und Wurst hineinmüssen. Aber nicht einfach nur irgendein Fleisch und irgendeine Wurst, o nein.

Wer Grünkohl sämtig zubereiten will, muß hübsch auf Löffel sein. Er muß etwas Schwein und etwas Rind nehmen, etwas Wild und etwas Gefügel, Mettwurst und Käse, Brägenwurst und Bauchspeck, und zum Schluß kommt es auf raffiniertere Zutaten an, die nicht verraten werden sollen, damit die Hofbräuköche weiterhin unwissend bleiben; denn durch irgendwas wollen schließlich auch wir erwähnenswert sein, nicht wahr? Empor durch Grünkohl, schallt unser Ruf, empor ...

Grünkohl ist ein wohlschmeckendes Essen und wird, königlich hofiert zu werden. Der geistvolle 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 trinkt.