

Jetzt Bilanz und Grünkohl

Augenblicklich Schlager auf der Speisekarte

Es ist jetzt die Zeit der kleinen Bilanzen. Die Sparvereine, die Kegelklubs, die Vogellebhaber, die Aquarienfrende, der Verein zur Förderung des Gartenzwergwesens, zahlreiche Stammtische und Wittgemeinschaften, 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 Stämmchen 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 Küchengelheimnis.

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 Preußen 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 Kreuzblütler zugerechnet wird.

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



snabrück 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 zuteil wird. Außer Grünkohl haben wir selbstverständlich den Willmann'schen Giebel, die Stadtwaage 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 Berufsköchen nur ungern preisgegeben. Es handelt sich hier um altüberlieferte, mit dem Gänsekiel

abgefaßte Geheimdokumente. Fest steht, daß in den Grünkohl Fleisch und Wurst hineinnüssen. 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 Kasseler, Bratenwurst 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, empor ...

Grünkohl ist ein wohl-schmeckendes Essen und wert, königlich hoffiert 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 trinkt.