

Start in die GrünkohlSaison

Das Grünkohlessen ist ein Brauch in weiten Teilen Norddeutschlands, der Niederlande und Teilen Skandinaviens. Er wird vor allem in Niedersachsen, Bremen, Hamburg und Schleswig-Holstein gepflegt. Grünkohlgericht mit (süßen) Bratkartoffeln, Pinkel, Kochwurst, Kassler, Speck und Senf-Grünkohl (regional auch Braunkohl) wurde früher nach dem ersten Herbstfrost geerntet, die in ihm enthaltenen Bitterstoffe sind dann neutralisiert. Ende der Grünkohl-saison war traditionell der Gründonnerstag vor Ostern. Heutzutage werden neuere Züchtungen verwendet, die – ohne Frost – ab September geerntet werden können.

Die Teilnehmer an einer „Kohlfahrt“ nehmen an einem Ausflug durch die Natur zu einem Gasthof, meist im Winter, teil. Oft wird diese Wanderung mit Geländespielen wie Boßeln oder ähnlichem verbunden. Zur Abwehr des Frostwetters und zur Vorbereitung auf das deftige Essen werden in einem Einkaufs- oder Bollerwagen ausreichend alkoholische Getränke (beispielsweise Bier, Korn) mitgenommen, die anlässlich der Spiele oder sonstiger Unterbrechungen der Wanderung (zum Beispiel an Wegkreuzungen oder Leitungsmasten) ausgeschänkt werden. Im Dorfgasthof wird der Gesellschaft dann gekochter, mit Hafergrütze, oder Haferlocken angedickter, Grünkohl serviert, wahlweise je nach Region mit (leicht karamellisierten) Bratkartoffeln oder gekochten Salzkartoffeln. Pinkel ist in der Gegend um Bremen und im Oldenburger Land die charakteristische Einlage, in der Region um Hannover, Hildesheim, Braunschweig und Magdeburg hingegen die Bregenwurst. Diese Wurstspezialitäten werden grundsätzlich nur im Winter und für die Zubereitung im Grünkohl hergestellt, und sind in anderen Regionen Norddeutschlands eher unüblich. Daneben sind noch Kass-

ler, und/oder Kohlwurst, frische Mettwurst, geräucherte Mettenden, Speck, Schweinekopf und dergleichen mehr in wechselnden Anteilen, als Einlage beliebt. In manchen Gegenden gibt es nach dem Essen auch noch Musik und Tanz. Das Grünkohlessen findet seinen Höhepunkt in der Ausrufung



des Kohlkönigs oder des Kohlkönigspaares. Für die Vergabe der Königswürde werden verschiedene Methoden angewandt. Entweder werden die Anzahl der Portionen jedes Teilnehmers ausgewertet, es wird das Gewicht der Teilnehmer vor und nach dem Essen bestimmt oder es werden die Ergebnisse der Spiele auf der Wanderschaft nach geheimen Kriterien ausgewertet. Kohl-

könig wird vereinzelt auch derjenige, der als letztes den Tisch verlässt. Dies schließt Toiletten- oder Tanzpausen demnach aus. Als sichtbares Zeichen der Königswürde werden Ketten mit der Geschichte der Kohlkönige dieser Gesellschaft oder ein Schweinekieferknochen am Band mit einer entsprechenden Inschrift verliehen. Der König beziehungsweise das



Das Grünkohlessen hat eine lange Tradition

Zubereitung je nach Region sehr unterschiedlich

Königspaar erhält die Verpflichtung, das Grünkohlessen des nächsten Jahres zu organisieren.

Da viele Betriebe, Straßengemeinschaften und Vereine im Winter Grünkohlessen veranstalten, sind die Dorfgasthäuser an attraktiven Terminen (Sonnabende im Januar und Februar) oft mehrere Wochen im Voraus bereits ausgebucht.

Eine der größten Veranstaltungen um das Grünkohlessen findet seit 2007 in Hamburg statt. In der Fischauktionshalle nahe den St. Pauli-Landungsbrücken organisieren mehrere regionale Unternehmen aus der Gastronomie sowie aus der Lebensmittel- und Getränkeindustrie gemeinsam das so genannte „Grünkohl-Schlemmerfest“, an dem mehr als 1500 zahlende Gäste teilnehmen. Das Deftig

Ollnborger Grünkohl-Äten in Berlin ist eine jährlich stattfindende Veranstaltung der politischen „Landschaftspflege“ der Stadt Oldenburg in der Hauptstadt. In Schleswig-Holstein wird auch gerne Zucker über den Grünkohl gestreut oder karamellisierte Kartoffeln zum Grünkohl gereicht.

Grünkohlball

Samstag, 4. Februar 2012 mit DJ Thorby
Einlass ab 18 Uhr · Ende 2 Uhr
Pauschalpreis pro Person **37,-**

Samstag, 18. Februar 2012 mit der K & K-Band
Einlass ab 18 Uhr · Ende 2 Uhr
Pauschalpreis pro Person **40,-**

Anmeldung unter Telefon 0 42 84/3 76

Gasthof Steffens 27446 Ohrel · Krähenholzer Str. 6



Dieses und vieles mehr rund um das Kohlvergnügen ist nachzulesen in „Das Kohl & Pinkel Buch“ der Edition Temmen. 12,90 Euro ISBN 978-3-86108-299-6 www.edition-temmen.de

Schützenhof Hüttenbusch

WORPSWEDE · Mühlendamm 3 · ☎ 0 47 94/9 50 41

Wir empfehlen uns für Ihre KOHLFAHRT 2012

Immer sonnabends, ab 14. Januar – 3. März, mit KomboO

Sonnabend, 26. Nov., ab 19 Uhr
Räuber-Essen mit KomboO

An beiden Weihnachtstagen:
Bitte vormerken! **festliche Weihnachtsmenüs**
- Bitte reservieren Sie rechtzeitig -

Jeden Sonntag von 14.30 bis 18.30 Uhr **TANZTEE**



Planen Sie Ihre Firmen- oder Weihnachtsfeier? Sprechen Sie uns an!

Christmas PARTY **XXL**
1. Weihnachtstag
25.12. ab 21.00 Uhr

Unsere Kohl- und Pinkeltour-Termine:
21. Januar, 4. und 11. Februar 2012

DER DJ FÜR IHRE FEIER

DJMUSIXx

0170/80 222 80

www.dj-musixx.de

Tarmstedter Hof Kohlparty 2012

Inhaber Ingo Lüpke
am 21.1., 28.1., 4.2., 11.2., 18.2., 25.2.,
Essen - Trinken - Feiern
Partystimmung mit DJ
all-inclusive, mit Suppe
und Dessert p. Pers. **40,-**

Seniorenkohlfahrt

am So., 19. 2. 2012, ab 12 Uhr
mit großem Kohlbuffet,
Dessert und Tanz p. Pers. **12,50**

Weihnachtsparty

für Firmen, Gruppen und Vereine
am 12. Dez., von 19-1 Uhr
mit großem Schlemmerbuffet,
Musik und Tanz pro Pers. **42,50**

☎ 0 42 83/84 40
www.tarmstedter-hof.de



Unsere Kohlballen

Sa. 4. Februar
DISCO Sa. 18. Februar

Wir bitten um Reservierung

Martinsgans-Essen
ab 11.11.2011
Menü: 19,90 €
Vor Anmeldung erbeten

Weihnachtsfeiern für Firmen und Gruppen
• Festliches Familien-Weihnachtsbuffet
• Silvesterball all inclusive

Große Straße 12 · 27389 Stemmen
Telefon 0 42 67 / 9 30 40 · Fax 93 04 66
www.landgut-stemmen.de



Kohlballen
am 28. Januar,
11. und 25. Februar 2012

1. und 2. Weihnachtstag:
Weihnachtsbuffet
jeweils ab 12 Uhr

- Wir bitten um Voranmeldung -

Denken Sie schon jetzt an Ihre Weihnachtsfeier!
- Rufen Sie uns an! -

Inh. Anja und Markus Faber
Lange Str. 37 · 27404 Elsdorf
Telefon (0 42 86) 20 90 09
info@elsdorfer-hof.de
www.elsdorfer-hof.de



27404 Rüspel / Eichenstr. 14
Tel. 0171/4 16 60 63

Kohlparty

Samstag, 4. Februar 2012
Inclusive:
Essen, Getränke, Musik
35,- €/p. Pers.
www.luetten-hoff.de

KLIE'S HOFLADEN

Frische vom Bauernhof
Täglich frisch vom Hof:
Grünkohl

Wir nehmen gerne Ihre Vorbestellung entgegen!

Am Hainberg 1 · 27404 Brüttendorf
Telefon 0 42 81/32 28



GASTHOF

16. November
Pastabuffet

7. Dezember
Alles Wunder...Abend
mit Carsten Hoffmann

27. November
11. Dezember
Adventsbrunch

11. Februar
18. Februar
Kohlball

14. April
Showmenü
mit 4-Gang-Menü

Wallweg 2
27404 Zeven-Brauel
Telefon 0 42 81/39 13
Fax 0 42 81/8 11 27
kontakt@linde-brauel.de
www.linde-brauel.de