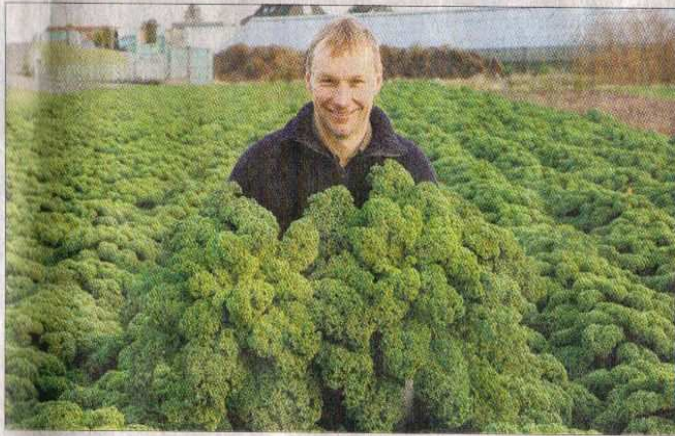


Das kommt ihm nicht in die Dose

Tatenberg (ten). Erste, frostige Nächte lassen Grünkohlfans frohlocken: Ihr Lieblingsgemüse hat jetzt Hochsaison.

Gemüsegärtner Ralf Heucke (44) baut die alte Sorte „Lärchenzunge“ am Tatenberger Deich an. Ihre Blätter sind besonders fein gekräuselt und zart. „Frisch geernteter Grünkohl schmeckt am besten“, sagt Ralf Heucke, für den Dosenkohl keine Alternative ist. Gelbe Blätter oder harte Strünke kommen ihm weder in die (Verkaufs-)Tüte noch in den Kochtopf. Und frischer Genuss muss nicht teuer sein: Ein Kilogramm Grünkohl gibt es auf dem Wochenmarkt für etwa zwei Euro. Seite 12



Gemüsegärtner Ralf Heucke geht für so einen schönen Anblick inmitten seines Grünkohlfeldes gern einmal in die Knie. Die alte Sorte „Lärchenzunge“ ist besonders zart und schmackhaft. Foto: Schwirten

VIER- UND MARSCHLANDE

Dienstag, 18. November 2008

Grünkohl jetzt frisch vom Feld

Die Sorte „Lärchenzunge“ verspricht mit ihren fein gekräuselten Blättern einen besonderen Genuss.

Von Wiebke Schwirten

Tatenberg. Im November beginnt die Grünkohlzeit. Spätestens nach dem ersten Frost wandern die saftig grünen Blätter des Gemüses allerorten in die großen Kochtöpfe. Das Wintergemüse „braucht den Frost“, sagt Margit Heucke. Erst dann entfaltet sich der typische Geschmack, sind die Bitterstoffe aus den Blättern verdrängt.

Familie Heucke baut die besonders schmackhafte, im Blatt sehr feine Sorte „Lärchenzunge“ auf 2000 Quadratmetern am Tatenberger Deich an. Je nach Bedarf wird bis in den Februar hinein geerntet und das vitaminreiche Gemüse auf Wochenmärkten in Wandsbek und Farmsen verkauft.

Erste frostige Nächte haben den Grünkohl jetzt bereits auf natürliche Weise versüßt. Alternativ tut es aber auch die heimische Gefriertruhe, sagt Margit Heucke. In einem anderen Punkt gibt es bei Familie Heucke keine Kompromisse: bei der Frische. Gelbe, lapperige Blätter zeugen von alten Pflanzen. Frisch mit Grünkohl abgefüllte

Beutel hingegen „sind saftig grün, prall und fest“, sagt Gemüsegärtner Ralf Heucke. Eben vom Feld geerntet und schnell verarbeitet schmecke Grünkohl am besten. Dem Genuss halte keine Massenproduktion stand, die in Dosen abgefüllt werde. Der Unterschied: Im frischen Grünkohl-Gericht bleiben die harten Strünke und Pflanzenrippen draußen, werden nur die gekräuselten Blätter verwendet. In der Dose findet sich die gesamte Pflanze, zerhackt zum Grünkohlgeremisch.

Bei der Zubereitung setzen Heuckes auf den klassischen Stil: Grünkohl mit Schweinebacke, Kohlwürsten und Kassler, dazu Kartoffeln. Die Blätter von zwei bis zweieinhalb Strünken ergeben etwa ein Kilogramm Grünkohl, der zumeist in dieser Menge portioniert in Beuteln verkauft wird. Auf dem Wochenmarkt ist er derzeit für 1,80 bis zwei Euro pro Kilogramm zu haben.

Wer für eine vierköpfige Familie kochen möchte, ist mit zwei Beuteln Grünkohl auf der sicheren Seite. Und sollte von dem Gemüse doch etwas übrig bleiben – kein Problem: das Gericht lässt sich bestens einfrieren und „Grünkohl schmeckt wieder aufgewärmt noch mal so gut“, sagt Margit Heucke.



Margit und Ralf Heucke inmitten von Grünkohlpflanzen auf ihrem Feld am Tatenberger Deich. Knackig frisch sind die Strünke der eber geernteten „Lärchenzunge“. Die Grünkohlsorte hat ein sehr fein gekräuseltes Blatt. Foto: Schwirten