



**D**ER Braunkol / zum gemüß' und zur gesundheit nutz/  
 Die inre säul' im leib' er weg gelinde nimmet:  
 Braun nach der farb' ich heis / der krankheit vorgeschüß  
 Wird durch gesunde kraft: weil uns dann ist bestimmt  
 Zu beissen eius ino gras / so werde nicht getrugt/  
 Auf alzufetten Kohl / dan wan das feiler glummet  
 Des Herren scharffen zorns / und Gott der Seelen rufft/  
 Der leib mus untero gras in eine tieffe grufft.  
 D. G. U. E. H. B. D. L.

1626.

Hj iij

## Braunkohl hat Tradition

*Kurt Hentschel*

In Lippe wird/wurde eine Blätterkohlart angebaut, die sich sowohl in Wuchskraft als auch in Farbe vom allgemeinen Grünkohl unterscheidet. Stengel und Blätter sind rötlich blau und erscheinen brauner als der Grünkohl. Zur Unterscheidung vom allgemeinen Grünkohl wird er deshalb des Farbtons wegen "Braunkohl" genannt.

Jüngeren Mitbürgern wird diese Kohlart völlig unbekannt sein. Er verschwand aus unseren Gärten mit dem Rückgang der häuslichen Viehhaltung. Ältere Bürger erinnern sich noch gut an den Braunkohl, der wegen der besonderen Ergiebigkeit schon nahezu feldmäßig angebaut wurde. Quartiere von 50 bis 100 qm Größe waren gang und gäbe. Üblich war glei-



chermaßen die Viehhaltung. Vom einfachen Mann bis hin zum Mittelstand hielt man sich zwecks besserer Versorgung Schwein und Ziege. Damit ist bereits der zweite Name des Braunen Kohls erklärt: "Ziegenkohl".

Diese Kohlart stellt nicht nur eine Besonderheit für den lippischen Raum dar, sondern außerdem wird dieser mit dem Grünkohl vergleichbare Braun- bzw. Ziegenkohl bereits im Frühjahr nach den Eisheiligen (Ende Mai) gepflanzt und schon bald in Teilen geerntet. Denn die unteren Blätter dieses hochstämmigen Kohls werden abgebrochen ("blättern", im Plattdeutschen "blaen") und an das Vieh verfüttert. Den bis 1,50 m hoch werdenden Kohlpflanzen verbleiben deshalb immer nur die obersten jüngsten Blätter. Die Pflanzen erhielten dadurch ein exotisches Aussehen. Dies erklärt die dritte Bezeichnung des Braunkohls: "Lippische Palme".

Stagnierte das Längenwachstum und die Blätterkohl-Produktion im Spätherbst nach Frosteintritt, dann wurde die schmackhafte Spitze des Kohl und das Herz der Pflanze geerntet. Dieses wurde aber nicht an das Vieh verfüttert, sondern war nach heftiger Frosteinwirkung eine wahrhafte Delikatesse für die ganze Familie (s. nachfolgend aufgeführtes Hausrezept). In einer Zeit ohne unsere heutigen Konservierungsmittel hielt der Braune Kohl ohne weiteres bis in den späten Winter bzw. das zeitige Frühjahr gut im Garten durch. Bei anhaltend starkem Frost wurden die Köpfe abgeschnitten und kopfüber auf den Rasen gelegt. Sie hielten sich so länger frisch.

Die ca. 3 cm dicken Stiele blieben im Garten zurück. Denn auch dieser außen verholzte, blaurote Spross war innen markig und wurde an die Hausziege verfüttert. Hierzu wurde der Stengel in kurze Stücke zerhackt.

Vermehrung:

Einige Pflanzen aber - und immer die am Besten geratenen -, entgingen der letztendlichen Nutzung für Braunkohlgericht und Ziegenfutter. Sie wurden beizeiten an einen geschützten Platz in Haus oder Garten gebracht. Denn im nächsten Frühjahr sollten diese Mutterpflanzen des 2-jährigen (*bienne*) Kohls Blüten treiben und der Vermehrung für das darauffolgende

Jahr (das 3. Jahr) dienen. Die nun im Garten fest aufgebundenen Pflanzen bilden üppige Blüten- und Samenstände aus. Die rapsgelbe Blüte ist eine Zierde und lässt die Pflanze mühelos 2 m und mehr Höhe erreichen. Eine ausgediente Gardine sollte im Sommer vorsorglich die reifenden zierlichen Schoten des Kreuzblütlers umgeben, sonst sind die von den Vögeln beliebten ölhaltigen Samen bald dahin und die Weitervermehrung des Braunkohls ist in Frage gestellt.

Wenn Sie eigene Nachzuchten erreicht haben oder der Fachhandel auch Braunkohlpflanzen liefern kann, dann werden Sie feststellen, dass etwa 1/3 der Sämlinge keine rotbraune Färbung besitzen. Sie haben die einfache grüne Farbe des normalen Grünkohls, werden aber in etwa so hoch wie die rotbraunen Brüder. Das ist nun mal so und bringt dem Gaumen keinen Verdross. Als Mutterpflanzen für die Nachzucht sollten diese untypischen Pflanzen aber nicht ausgewählt werden. Dieses Spiel der Natur deutet auf eine nicht sortenechte Einkreuzung hin, trägt aber vielleicht zu der Robustheit des Braunkohls bei. Robust ist er aber besonders auf Grund seiner niedrigen Selektionsstufe.

Probieren Sie es doch mal aus. Übrigens schmeckt auch der geblätterte Braunkohl ab August gut. Wenn das nicht ihr Geschmack ist, können Sie die erforderlichen Nachfröste im Gefrierschrank auf moderne Art vorziehen.

Lippischer Brauner Kohl

Rezept für 3 - 4 Personen,

1 kg Brauner Kohl

1 Stck. durchw. Speck (ca. 400 g)

1 Ring frische lippische Kohlwurst

1 - 2 Lorbeerblätter

2 - 3 Zwiebeln (ca. 200 g)

Schuss Öl, Haferflocken, Salz, Wasser

Zubereitung:

Den Kohl von den Stielen streifen, waschen, mit Speck, Zwiebeln, Lorbeerblättern, einem Schuss Öl und wenig Wasser kochen, bis er fast gar ist. Dann die Kohlwurst- und Salz dazu. Zum Schluss eine Handvoll Haferflocken darüber streuen, damit das Gemüse schön sämig wird.

Dazu reicht man Salzkartoffeln.

