

Jetzt ist Grünkohl-Zeit!

Das handgerupfte Premium-Gemüse kommt aus Winsen nach Nordrhein-Westfalen

Noch hat der erste Frost die Friesenpalmen in der Heide nicht erreicht und damit die Spinnen vernichtet, da ist die Grünkohlernte in vollem Gange: Die Konservenfabriken verlangen nach Futter, damit in einigen Wochen, wenn draußen das Schmuddelwetter beginnt, dieses Blattgemüse auf den Tisch kommen kann. Grünkohl bevorzugt die Hausfrau selbst in der Erntesaison aus der Dose, denn das Rebbeln ist ihr gar zu unbequem. In der Winsener Elbmarsch südöstlich von Hamburg wird er geerntet, doch in ganz Deutschland ist er bekannt – dank der Firma Lüders im westfälischen Lage, einst gegründet in Hamburg-Moorburg. Viele der bevorstehenden Treib- und Drückjagden enden mit einem grünen Schüsseltreiben: Zum gekräuselten Grün werden Brat- oder Petersilienkartoffeln, Brägenwürste, Schweinebacke, Kassler oder geräuchertes Bauchfleisch gereicht, oft auch alles zusammen. Denn Grünkohlessen ist keine Diät, es hat seinen Reiz in deftiger Fülle auf dem Teller.

Geerntet und gerebbelt wird gleich auf dem Acker. Die Erntemannschaft – größtenteils Polen, aber auch ein paar Altenteiler – trägt Gummihandschuhe, Stiefel und dicke Pullover. Es ist kaum auszuhalten in der taufrischen Kühle. Die Pflanzen funkeln, denn Tautropfen sitzen auf den krausen Blättern wie kleine Diamanten. Was Schnitter mit sicherem Griff und scharfem Messer vom Stamm schlägt, wird sogleich abgestreift. Die Sortierung auf dem Feld garantiert nicht nur Frische, sondern auch Sauberkeit: Die meterhohen Pflanzen bekommen gar keine Bodenberührung, ihr gestripptes Grün wandert gleich in große Plastiksäcke zu je 25 Kilogramm oder lose auf den Treckeranhänger.

„Der Grünkohl braucht kaum Pflanzenschutz“, sagt Heinrich König in Borstel, der auf seinem Hof die Ware sammelt und allabendlich einen Lkw mit 15 Tonnen frischem Grünkohl auf den Weg bringt. Die Robustheit dieser Gemüseart erspart den zusätzliche Arbeit, und so kann können sie sich ihrem Haupterwerb, dem Anbau von Spargel, Rosenkohl und Palbohnen, besser widmen. Getreide baut man in der Ecke zwischen Hoopte, Luhdorf, Rottorf und Bardowick eigentlich nur an, wo es die Fruchtfolge erfordert. Im Grünkohl ist die Vorgeest auf dem besten Wege, Ostfriesland den Rang abzulaufen, und in Bardowick gibt's für Feinschmecker sogar eine besondere Züchtung, die Bardowicker Lerchenzunge mit herbem, kräftigem Geschmack. Sie wird größtenteils vor Ort vermarktet, für Konservenware wird der Halbhohe Westländer angebaut.

Ein großes Geschäft haben die Erzeuger mit dem Grünkohl in der Vergangenheit kaum gemacht, auch wenn die Ernte auf großen Gespannen mit wogendem Grün gewaltig aussieht. In erster Linie verdienten sich mittlere und kleine Betriebe damit ein Zubrot. Zum Pflanzen haben die Grünkohlbauern eine Kartoffelpflanzmaschine umgerüstet, das Pflanzgut ziehen sie selbst im Grundbeet heran – oder bestellen fertige Pflanzen.

Seit 38 Jahren handelt König mit der grünkrausen Ware. Damals hatte er um die 120 Erzeuger, heute ist diese Schar auf ein gutes Dutzend Lieferanten zusammengeschrumpft, die etwa 100 Hektar mit Grünkohl bestellt haben. 200 bis 250 Zentner fertige Ware bringt durchschnittlich der Hektar. „Produziert wird heute genau so viel, und alle Erzeuger erhalten Anbauverträge.“, verrät der Borsteler Grünkohl-König. 600 bis 700 Tonnen dieses Gemüses versendet er in jeder Saison und muss die Warenannahme generalstabsmäßig planen.

Gespann um Gespann rollt auf seinen Hof. Einige haben die Ware in Säcke zu je 25 Kilogramm gestopft, andere haben die stramm bepackten Anhänger mit loser Ware über die öffentliche Waage gezogen. Pro Anlieferung wird eine Probe genommen, denn Qualitätskontrolle muss sein. Die

Säcke werden auf ein Förderband geleert, und auf der Ladefläche des Lkw bildet sich bald ein duftender grüner Berg. Zwei Polen kommen, waschen ihre Gummistiefel und springen auf dem Berg herum, um die Ware zu verdichten. 35 Mark pro Zentner fertige gestrippter Ware zahlt König aus, der Löwenanteil davon geht für Arbeitslöhne drauf.

Wer für den Frischmarkt statt an die Konservenfabrik liefert und gar noch selbst vermarktet, hat mehr im Portemonnaie. Bis zu 800 Stunden Arbeit sind je Hektar Grünkohl erforderlich, und da müssen die Altenteiler und andere billige Arbeitskräfte mithelfen, damit die Rechnung aufgeht. Ob's in diesem Jahr Probleme gegeben hat? – König lacht: „Na ja, zur Pflanzzeit hätte er schon ein bisschen mehr Wasser brauchen können!“ Die unzeitige Trockenheit sieht man den beinahe mannshohen Bäumen heute nicht mehr an, und so rechnet Grünkohlstrategie mit einem durchschnittlichen Ertrag.

Nach gut zweistündiger Ladezeit setzt sich der Fahrer ans Steuer. Die Tour kennt er fast im Schlaf, fährt er sie doch vom 10. September bis Mitte Oktober tagtäglich. Am Ziel ist für ihn die Arbeit keinesfalls getan, dann geht es ans Abladen. Auf einem Spezialgeschiebe verlässt die Fracht die Ladefläche, und beim Fallen muss sie sorgfältig gelockert werden, damit die Qualität nicht leidet. In aller Frühe stehen die Verarbeiterinnen am Band: Über lange Waschstraßen geht's zum Blanchieren. Sind die Dosen vollgestopft und verschlossen, werden sie zwei Stunden gekocht. Dann geht's auf verschiedenen Wegen nach ganz Deutschland. Von Flensburg bis an den Bodensee ist die Premium-Qualität des Grünkohls aus Lage bekannt. Dass er aus Winsen kommt, weiß nicht einmal der nordrhein-westfälische Landwirtschaftsminister Matthiesen, der die Firma Lüders mit Komplimenten überhäuft.

Grünkohl vor dem ersten Frost? – Noch vor 20 Jahren hätten die Hausfrauen dazu den Kopf geschüttelt. Der Frost – so hieß es damals – solle die Zellen aufsprengen, damit die natürlichen Bitterstoffe dieses Gemüses entweichen könnten. Das – so sagt König – ist dank neuer Züchtungen heute nicht mehr nötig. „Wir könnten die ungeheure Nachfrage gar nicht befriedigen, wenn wir erst nach dem ersten Frost mit der Ernte beginnen würden!“

„Aus norddeutschem Vertragsanbau – frisch vom Feld in die Dose.“ So bietet die Firma Lüders ihre Qualitätsware in strammer Packung an. Kein Wort über die wahre Herkunft aus Winsen! Trotzdem geht hierzulande für die Erzeuger die Rechnung auf.

Auch für die Verbraucher: Sie dürfen mit einem deftigen Genuss zu Hause und in vielen Restaurants rechnen. Das Gemüse ist gesund, viele seiner Inhaltsstoffe sollen nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen Krebserkrankungen und Magengeschwüren vorbeugen: Flavonoide, Carotinoide und Sulfide. Darüber hinaus bietet der Grünkohl viele Vitamine und Ballaststoffe, die beim Abbau von schädlichem Cholesterin helfen und den Magen füllen, ohne den Organismus zu belasten. So können die Genießer ihre Entscheidung zum Grünkohl essen getrost mit ein paar Schnäpsen und gepflegten Bieren begießen. Denn das gehört nun mal einfach dazu.
MARTIN TESKE