



Pressemitteilung

Ihre Ansprechpartnerin:
Bettina Koch
Presse | Team Kommunikation

Mobil +49 151 122 89 636
presse@oldenburg-tourist.de

business.oldenburg-tourismus.de/presse

Hallo Grünkohl

Kulinarischer Start in die Saison mit der neuen Sorte "Oldenburger Palme" und Kreativität zum Genießen

Oldenburg, 26. Oktober 2023 – Endlich ist wieder Grünkohlzeit: Unter dem Motto „Hallo Grünkohl“ wird am Sonntag, 5. November 2023, ab 12 Uhr die Saison mit einem offiziellen Fest in der Kohltourhauptstadt Oldenburg eröffnet. Ob klassisch gekocht oder dem Zeitgeist entsprechend vegan, als Burger oder sogar als Sushi – Grünkohl bleibt hier der besondere Genuss. Parallel öffnen die Geschäfte in der Innenstadt von 13 bis 18 Uhr zum verkaufsoffenen Sonntag. Unter dem Motto „Grünkohl tut Gutes“ startet auch das Grünkohlbarometer in seine zweite Saison. Ab dem 5. November zählt jedes Gericht, das online registriert wird unter gruenkohlbarometer-oldenburg.de.

Jedes Jahr erwartet die Oldenburg Tourismus und Marketing GmbH (OTM) viele Fans des Kultgemüses zum kulinarischen Event „Hallo Grünkohl“. Hier wird dem Kohl mit Tradition und Kreativität eine ganz besondere Note verliehen und an langen Tafeln gemeinsam gespeist. Die Gäste der diesjährigen Veranstaltung können sich auf achtzehn Anbieter freuen, die nicht nur Grünkohl in vielen kulinarischen Variationen servieren, sondern auch weitere Neuheiten präsentieren. Erstmals dabei ist das OLantis Huntebad, dessen Personal Kosmetikprodukte mit den Wirkstoffen des Grünkohls für ein optimales Entschlackungsprogramm kreiert haben.

Im Rahmenprogramm unterhält das Gesangs- und Moderationsduo „Die Deichgranaten“ mit Annie Heger und Insina Lüschen die Gäste. Außerdem kocht Erich Holzer auf der Bühne kreative Grünkohlgerichte und die Neuzüchtung „Oldenburger Palme“ der Carl von Ossietzky Universität Oldenburg wird vorgestellt.



Seit 2014 wird an der Universität Oldenburg an einer Sorte geforscht, die die besten Eigenschaften verschiedener Sorten in sich vereint, mit dem Ziel der Neuzüchtung der Brassica oleracea cv. oldenburgia, der Oldenburger Palme. Im Rahmen der Forschung wurden verschiedene Grünkohlsorten aus unterschiedlichen Herkünften und Ländern untersucht, die sich in Merkmalen wie Wuchshöhe, Form, Blattfarbe und Blattkräuselung unterscheiden. Die jahrelange Grundlagenforschung hat sich gelohnt. Dr. Christoph Hahn präsentiert die Neuzüchtung erstmals bei „Hallo Grünkohl“. Am Stand der Universität Oldenburg haben Interessierte zudem die Möglichkeit, sich im Rahmen eines Citizen Science Projektes am wissenschaftlichen Prozess zugunsten der Oldenburger Palme zu beteiligen. Eine begrenzte Menge Saatgut der Oldenburger Palme wird an Interessierte abgegeben mit der Bitte, später über die Erfahrungen mit der Pflanze hinsichtlich Anbau, Geschmack und allgemeiner Zufriedenheit mit der neuen Sorte zu berichten.

Das Gipfeltreffen der Grünkohlkompetenz bietet Liebhabern des gesunden Gemüses eine unwiderstehliche Versuchung: „Unsere lokalen und regionalen Akteure bringen kreative Köstlichkeiten und Entwicklungen rund um den Grünkohl auf den Rathausmarkt - gesunder Genuss ist garantiert“, freut sich OTM-Geschäftsführerin Silke Fennemann. „Umso schöner ist es, dass einige Unternehmen aus unserer Stadt sich mit dem Thema identifizieren und zur Finanzierung der Veranstaltung beitragen. Mein besonderer Dank gilt den Sponsoren des [StadtMarketing Oldenburg](#), die uns seit vielen Jahren unterstützen.“

Friederike Töbelmann, Leiterin des Veranstaltungsmanagements bei der OTM, ergänzt: „Nachhaltigkeit und Veranstaltungsmanagement stehen oft im Widerspruch. Wir haben diesmal schon in der frühen Planungsphase nach Möglichkeiten gesucht, die Umweltbelastung zu reduzieren. So wird es in diesem Jahr erstmals ein zentrales Geschirrkonzept geben. Die Speisen werden auf Mehrweggeschirr ausgegeben. Das schmutzige Geschirr können die Gäste in zwei Rückgabezelten abgeben. Die Anbieter von To-go-Gerichten müssen kompostierbare Behältnisse verwenden und bei Getränken dürfen nur wiederverwendbare Alternativen zum Einsatz kommen.“

Ergänzend zu diesem Thema informiert die Stadt Oldenburg zum Aktionsbündnis "Oldenburg handelt fair" sowie zum Nachhaltigkeitsleitbild und dessen Umsetzung.

Alle Infos zur Veranstaltung: www.kohltourhauptstadt.de/saisonstart.



Kulinarisches Angebot beim Event „Hallo Grünkohl“

- Abel & Gerdes Catering: Grünkohl klassisch, vegetarisch und vegan
- Alte Burg OHG: Alte Burg Gin (Grünkohl-Gin)
- Bastwöste & Co.: Grünkohlsandwich, Grünkohl Pesto, Grünkohl-Gin, Grünkohl Chutney
- Coffee-Bike: Kaffeespezialitäten
- frischeKISTE: Präsentation und Verkauf der "Grünkohl-Kochkiste"
- Holzofenbäckerei Ripken: Laugenbagel mit Grünkohl, Grünkohl-Baguette
- Kaiserküche: Grünkohlburger (auch vegetarisch)
- Meerpohl Spezialitäten-Fleischerei: Grünkohlteller und veganer Grünkohl
- Moto Kitchen: Grünkohl Sushi (auch vegetarisch)
- Ols Brauerei: Grünkohl Bier "Grüner Anton" aus dem Fass und in der Flasche
- Ratskeller Oldenburg: Oldenburger Grünkohl klassisch und vegan
- Stadt-Fleischerei Bartsch: Grünkohl klassisch und vegan

Weiteres Angebot beim Event „Hallo Grünkohl“

- Botanischer Garten der Universität Oldenburg: Vorstellung der Neuzüchtung „Oldenburger Palme“ und Citizen-Science-Projekt (Beteiligungsmöglichkeiten für Personen).
- Carls GmbH: Präsentation und Verkauf von Zubehör für Kohltouren und Boßeltouren
- Oldenburg Tourismus und Marketing GmbH (Kohl-Tourhauptstadt): Fotobox, Grünkohl-Fanartikel und Grünkohlbarometer
- OLantis Huntebad: Vorstellung neuer Wellness-Produkte mit Grünkohl (Grünkohl-Peeling, Grünkohl-Öl, Detox-Anwendung).
- Routes to the Roots: Kohlfahrten nach New York
- Stadt Oldenburg: Informationen zum Aktionsbündnis "Oldenburg handelt fair" und Nachhaltigkeitsleitbild der Stadt Oldenburg und dessen Umsetzung

In der Oldenburg-Info im Lappan gibt es ergänzend von 13 bis 17 Uhr eine Verkostung rund um die kulinarischen Grünkohlprodukte, die es vor Ort im Shop käuflich zu erwerben gibt.