



Grünkohl- Fanmagazin



Wertvolle Inhaltsstoffe

Das allererste Grünkohl-Fanmagazin.....	5
Kohltourhauptstadt kurz erklärt.....	6-7
Alles Oldenburg oder was?.....	8-9
Was Turnvater Jahn mit der Kohlfahrt zu tun hat.....	10-13

Fanpost 14-80

Boßeln like a Boss Teil 1: Lass uns 'ne ruhige Kugel schieben.....	81-83
Boßeln like a Boss Teil 2: Dieses Spiel ist unser voller Ernst.....	84-85
Hier geht's auch um die Wurst!.....	86-87
Kohl und Spiele.....	88-91

Impressum/Sponsoren.....	92
--------------------------	----

Grünkohl- liebesgrüße aus Oldenburg

4

Das allererste Grünkohl-Fanmagazin

Von euch für alle Kohlfahrt-Fans.

Es gibt für alles ein erstes Mal. Auch für eine Kohlfahrt. Erinnerst du dich noch an deine erste? Vielleicht war es kalt und es gab „Schietwetter“. Doch das war dir und deinen Freunden egal. Ihr wolltet einfach Spaß haben mit Bollerwagen und Boßelkugel und euch anschließend bei einer Portion Grünkohl mit Pinkel aufwärmen und den Tag Revue passieren lassen.

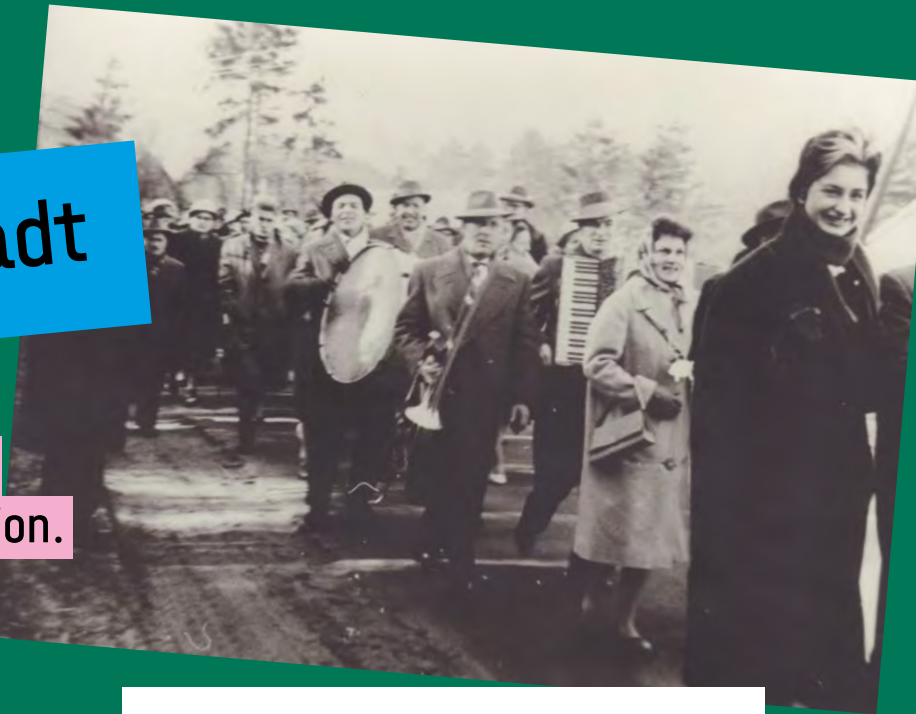
Das ist das Stichwort. Mit dem allerersten Grünkohl-Fanmagazin der Welt werfen wir einen Blick auf die Tradition der Oldenburger Kohlfahrt. Wir wollen die kulturelle Bedeutung des Grünkohls würdigen und nachträglich auf den runden Geburtstag der Kohlfahrt anstoßen. Denn am 15. Januar 1871 fand die erste statt. Seit damals verbindet dieses Gemeinschaftserlebnis die Menschen, die Stadt und die ganze Region.

Das allererste Grünkohl-Fanmagazin ist ein Gemeinschaftsprojekt von Fans für Fans. Von Menschen mit einer besonderen Verbindung zu Grünkohl und Kohlfahrt - und mit dem Wunsch, diese einzigartige Tradition zu bewahren und am Leben zu erhalten.

Gut zu wissen

Kohltourhauptstadt kurz erklärt

Oldenburg ist seit 2010 die Kohltourhauptstadt der Nation. Bei uns ist Grünkohl mehr als nur eine Mahlzeit. Hier erfahrt ihr mehr.



Die Grünkohl-Akademie: Wissen geht durch den Magen.

Wir in Oldenburg lieben Feldstudien. Das bedeutet, in unserer am 17. Februar 2003 gegründeten Grünkohl-Akademie nehmen wir Grünkohl nicht nur theoretisch unter die Lupe. Wir nähern uns dem Gemüse auch dort, wo es wächst: auf dem Feld. Das breit gefächerte Wissensangebot der Bildungs- und Forschungseinrichtung lässt in jedem Fall keine Fragen zum Grünkohl und dessen Bedeutung für die Welt offen.

Die Kohlfahrt: Seit 1871 echt zum Kugeln.

Die Oldenburger Kohlfahrt gibt es bereits seit 1871. Ganz egal, ob man dabei nur zu viert unterwegs ist oder mit einer riesigen Gruppe: Damals wie heute sind Kohlfahrten ein großer Spaß für alle Beteiligten. Kohlfahrten finden übrigens nur im nordwestlichen Niedersachsen statt. Ähnlich wie der Rheinländer Karneval sind auch sie ein gesellschaftlicher und geselliger Höhepunkt des Jahres – mit echtem Kohlkönigspaar.

„Hallo Grünkohl“: Start frei für die neue Saison.

Wenn der Geruch von Grünkohl durch die Straßen zieht und sich fröhlich-hungrige Menschenmengen zum Rathausmarkt bewegen, kann es nur eines bedeuten: In Oldenburg findet „Hallo Grünkohl“ statt. Jeweils am ersten Novembersonntag startet dann die Grünkohl-Saison. Die Veranstaltung ist dabei mehr als nur ein Kulinarik-Event. Oldenburger Akteure servieren ihre klassischen, kreativen und innovativen Produkte, Ideen und Konzepte rund um den Grünkohl.



Gut zu wissen



„Deftig Ollnborger Gröönkohl Äten“: Grünkohl an der Spree.

Ohne Lobby-Arbeit geht's nicht. Darum laden die Oldenburger seit 1956 jedes Jahr in der Bundeshauptstadt zum „Deftig Ollnborger Gröönkohl-Äten“ ein. Hierbei gibt es dann für rund 200 hochrangige Persönlichkeiten aus Politik, Wirtschaft und Kultur 200 Kilogramm Kohl, 500 Pinkelwürste, 400 Kochmettwürste, 20 Kilo gestreiften Speck sowie 70 Kilo Kassler. Die „Grünkohlkönigin“ oder den „Grünkohlkönig“ gibt's als Dessert.

Grünkohlforschung: Eine Wissenschaft für dich.

Ja, richtig gelesen. Die Grünkohlforschung gibt es wirklich. Denn im Botanischen Garten der Carl von Ossietzky Universität Oldenburg betreibt man ein einzigartiges Forschungsprojekt. Dabei geht es um die Züchtung einer neuen Grünkohlsorte. Herausgekommen ist „Brassica oleracea cv. oldenburgia“, eines der gesündesten und schmackhaftesten Nahrungsmittel überhaupt. Wir wünschen guten Appetit!



Das Grünkohlbarometer: Grünkohl tut Gutes.

In der Grünkohlsaison 2022/23 gibt es erstmals ein „Grünkohlbarometer“. Egal, ob beim Grünkohlessen zu Hause oder in einem der vielen guten Lokale in und um Oldenburg oder selbst als Gastronomiebetrieb: Jede einzelne Portion zählt für einen guten Zweck! Bei 20.000, 40.000, 60.000, 80.000 und 100.000 Portionen werden je 100 Grünkohlmahlzeiten an die Oldenburger Tafel gespendet. Iss Grünkohl und tue Gutes damit!

... und noch mehr auf
kohltourhauptstadt.de

Alles

Oldenburg

oder

was?

Für echte Kohlfahrtfans ist Oldenburg einzigartig. Schließlich ist Oldenburg die ultimative „Kohltourhauptstadt“. Doch wusstet ihr, dass nicht nur unsere schöne Stadt in Niedersachsen diesen Namen trägt? Kommt mit auf Entdeckungsreise.

Es gibt einige andere Orte und Landschaften, die den Namen Oldenburg tragen – und sogar Burgen, Schiffe und ein Meteorit. Im **US-Bundestaat Indiana** im sogenannten Ray Township, Franklin County, liegt zum Beispiel die kleine Stadt Oldenburg. Wobei es Stadt nicht wirklich trifft. Nach einer Zählung im Jahr 2010 wurde die dort lebende Bevölkerung mit 674 angegeben. 2019 schätzte man die Einwohnerzahl noch auf 663. Scheint also kein allzu beliebter Ort zum Leben zu sein.

Auch die anderen amerikanischen Oldenburgs in **Texas**, **Mississippi** und **Illinois** können, was ihre Einwohnerzahl angeht, nicht mit unserer Grünkohl-Metropole mithalten. Wobei sie dennoch etwas mit unserem Oldenburg gemeinsam haben: Sie wurden durch Menschen „von hier“ gegründet. Denn im 19. Jahrhundert wanderten viele Oldenburgerinnen und Oldenburger in die Vereinigten Staaten aus und schufen sich dort ein Stück Heimat. Apropos Heimat: In der **Burg Oldenburg** bei Höingen fand die örtliche Bevölkerung während der blutigen Sachsenkriege Zuflucht. Bei der Burg handelt es sich um eine Wallburg, die von drei Wällen

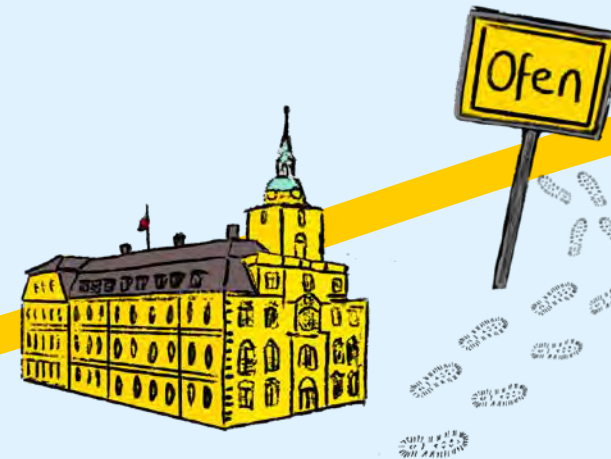
umgeben war. Sie sind heute sogar noch zu erkennen. Wenig bzw. nichts außer Abbildungen und Zeichnungen sind indes vom **Segelschiff Oldenburg** übriggeblieben. Im 17. Jahrhundert segelte es unter der Flagge der dänischen Marine mit 200 bis 250 Mann Besatzung zum Beispiel bis nach Island. 1910 lief dann die **SMS Oldenburg** vom Stapel, ein Linienschiff der kaiserlichen Marine. Und bis 1982 fuhr eine **Fähre** mit Namen Oldenburg zwischen Harlesiel und Wangerooge.

Ach ja, und dann gibt es ja noch den besagten **Meteoriten Oldenburg**. Offiziell heißt er „Oldenburg 1930“. Am 10. September 1930 um 14:15 Uhr flog er tief über die Köpfe eines erschrockenen Schäfers und eines radelnden Landwirts hinweg. Schließlich schlug er in der Nähe der Dörfer Bissel und Beverbruch auf. Das Alter der Steinfragmente – der Meteorit ist in mehrere Teile zerbrochen und hat in der Region buchstäblich Eindruck hinterlassen – wurde mit 4,56 Milliarden angegeben. Ganz so alt ist die Tradition unserer Kohlfahrten zwar noch nicht. Aber wir hoffen, dass sie noch einige Tausend Jahre überdauern wird.

Was Turnvater Jahn mit der Kohlfahrt zu tun hat

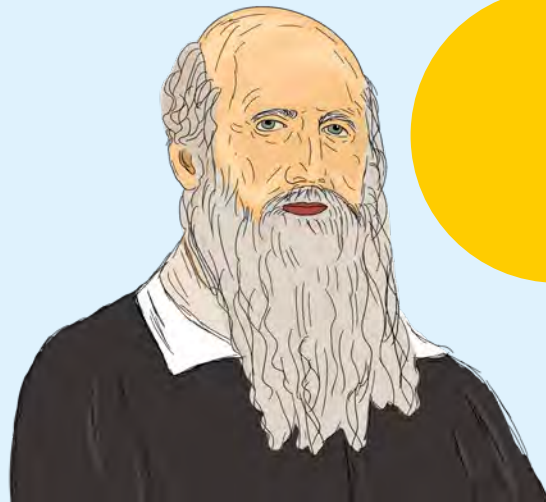
1845

In Oldenburg wird ein Turnverein gegründet. Das klingt auf den ersten Blick vielleicht nicht gerade spannend. Aber ohne ihn würde es unsere beliebten Kohlfahrten wohl nicht geben.



11. Januar 1846

Der Turnverein veranstaltet die erste Oldenburger Turnfahrt. Am Start sind etwa 20- bis 30-jährige ausschließlich männliche Teilnehmer. Gemeinsam wandern sie zum kleinen Ort „Ofen“, einige Kilometer westlich von Oldenburg.



19. November 1859

Der Oldenburger Turnerbund erblickt das Licht der Welt. Der Bund, der sich ganz den Lehren des Pädagogen Friedrich Ludwig Jahn („Turnvater Jahn“) verschrieben hat, soll schon bald selber Vater einer ganz besonderen Idee werden.

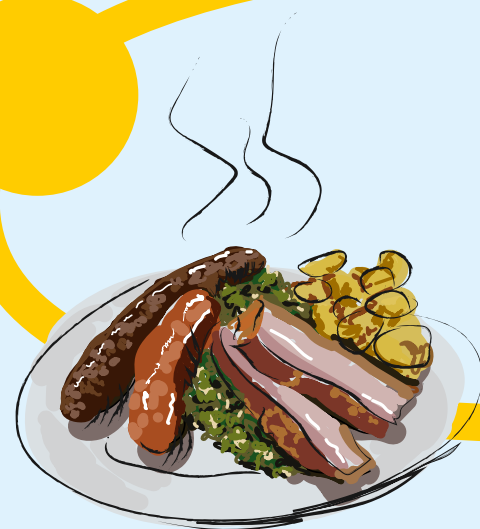
1861

Nachdem sich der Turnverein aufgelöst hat, finden wieder regelmäßige Turnfahrten statt. Sie werden jetzt allerdings vom Oldenburger Turnerbund organisiert. Und da es zu dieser Zeit noch kein Car-Sharing gibt geschweige denn eine Eisenbahn, sind die Männer pro Tag manchmal bis zu 50 Kilometer unterwegs.



15. Januar 1871

Die Geburtsstunde der Kohlfahrt: Der Oldenburger Turnerbund unternimmt erstmals eine Winterturnfahrt. Anwesend sind nach wie vor ausschließlich Männer. Der dreistündige Marsch führt sie bei leichtem Frost und hellem Sonnenschein über Metjendorf nach Wiefelstede. Am Ziel erwartet sie brauner Kohl mit Pinkel, Wurst, Schweinefleisch und Bratkartoffeln.



8. November 1894

Wie fortschrittlich: Im Oldenburger Turnerbund gibt es eine „Damenabteilung“. Eigene Frauenturnfahrten finden ab dem Jahr 1895 statt. In den ersten Jahren der Kohl- und Turnfahrten marschieren die Geschlechter jedoch noch getrennt. Alles andere wäre auch unschicklich, fanden die damaligen Sittenwächter.



1914-1918

Während des Ersten Weltkrieges finden keine Kohlfahrten statt.

1920

Zum allerersten Mal kommt auf einer Turnfahrt die Kugel ins Spiel: Das Boßeln wird mit der Kohlfahrt kombiniert und wird fester Bestandteil der Kohlfahrten.

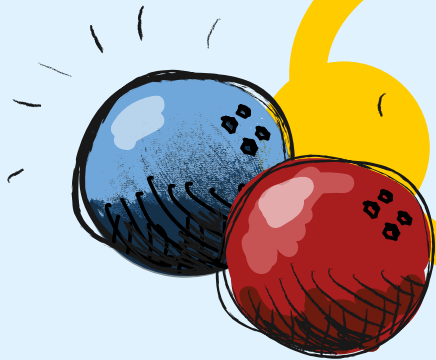


1921-1923

In Deutschland herrscht Inflation. Sie entwickelt sich zu einer ausgewachsenen Hyperinflation im Jahr 1923. Verständlich, dass in einer solchen Zeit das Interesse an Kohlfahrten gleich null ist.

1930

Die Boßelnden geben Gummi – und zwar wortwörtlich. Denn ab diesem Jahr werden zum ersten Mal Boßelkugeln aus Hartgummi benutzt. Zuvor verwendete man Kugeln aus Holz.



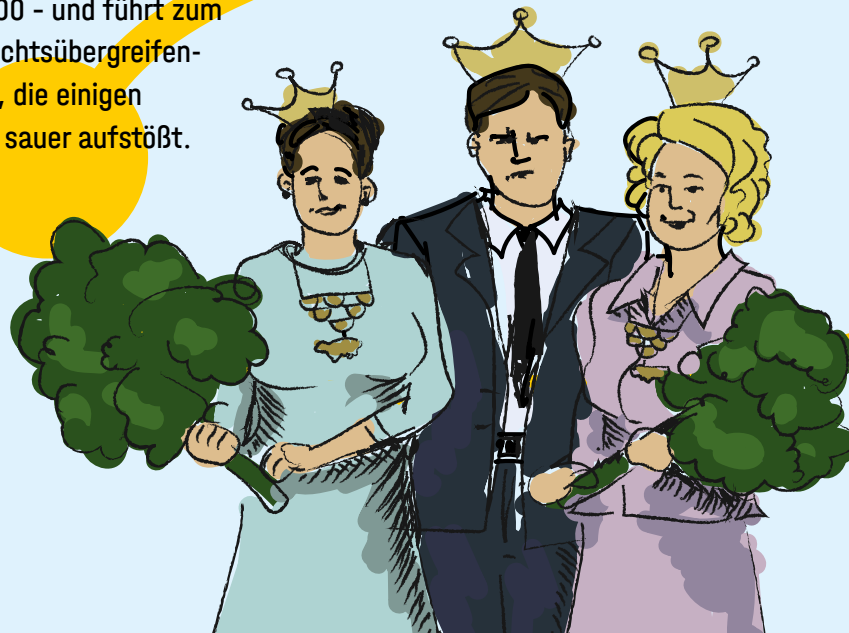
1940-1945

In Europa tobt der Zweite Weltkrieg. In den Jahren 1940 bis 1943 finden die Boßeltouren ohne das anschließende Kohlessen statt. 1944 und 1945 werden schließlich gar keine Kohlpартien mehr organisiert.



31. Januar 1959

Der Oldenburger Turnerbund wird 100 – und führt zum runden Jubiläum die erste geschlechtsübergreifende Kohlfahrt durch. Eine Neuerung, die einigen „traditionsbewussten“ Boßelnden sauer aufstößt.



2021

Herzlichen Glückwunsch: Die beliebte Tradition der Kohlfahrt wird 150 Jahre jung. Darauf haben wir angestoßen – und freuen uns auf mindestens weitere 150 Jahre mit Grünkohl, Boßelkugel und Bollerwagen.



2022-?

Und nun? Na, die Tradition lebt natürlich weiter. Seid ihr dabei? Teilt eure Kohlfahrtmomente z. B. mit dem Hashtag #grünkohlfans



Fan post



14

Unser Grünkohl hat viele Gesichter. Oldenburg ist die Heimat des Grünkohls – und das Zuhause von Menschen, die ihn auf ihre eigene Weise lieben und schätzen. Echte Grünkohlfans eben. Wir haben sie aufgerufen, uns persönliche und kreative Beiträge rund ums Thema Grünkohl zu senden. Dabei sind viele tolle Einsendungen zusammengekommen. Jeder Beitrag ist dabei so einzigartig wie der Fan, von dem er kommt. Unser Dank geht an alle, die mitgemacht haben! Natürlich auch an dich.

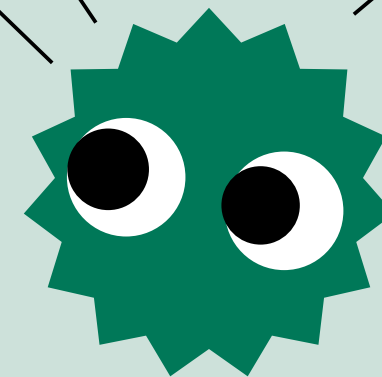
16





Moin,
mein Name ist Heiko Ahlrichs
aus Metjendorf. Gebürtig komme
ich aus dem Landkreis Witt-
mund in Ostfriesland - daher
musste in meinen Garten in
Metjendorf auch ein Ostfrie-
sische Palme. Das Bild wurde
letzten Winter aufgenommen.
Ich bin 185 cm groß - der
Grünkohl war also über 2 m
groß. Bei meinem Arbeitgeber
Landwirtschaftskammer Nieder-
sachsen bin ich als Aus-
bildungsberater für die
Ausbildung unseres Berufs-
nachwuchses im Gemüsebau
zuständig.

WOW!



← Heiko Ahlrichs aus Metjendorf



Veganes Grünkohlcurry mit Fried Tofu

Zutaten für 4 Personen

Für das Grünkohlcurry

1 ganzer Grünkohl (ca. 500 g mit Stil)
etwas Öl
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Stängel Zitronengras
2 EL grüne Currypaste
1 EL Suppengewürz
1 Dose Kokosnussmilch
100 ml Pflanzendrink

Für den Fried Tofu

400 g Tofu (Natur)
1 daumengroßes Stück Ingwer
2 gehäufte EL Misopaste (dunkel)
3 EL Sojasauce (dunkel)
1 TL Zimt
1 EL Kokosblütenzucker
8 EL Speisestärke
Rapsöl zum Fritieren

Kokosblütenzucker
1 EL Weißweinessig
2 EL dunkle Sojasauce

Zubereitung Fried Tofu

1. Tofu in ein Mulltuch geben und gut abtropfen. Anschließend den Tofu in Würfel schneiden.
2. Marinade zubereiten. Dafür den Ingwer fein hacken und mit Misopaste, 3 EL dunkler Sojasauce, 1 EL Kokosblütenzucker und Zimt vermengen. Tofu mit Marinade bedecken und mindestens 20 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit das Grünkohl-Curry zubereiten.
3. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Den Tofu mit Speisestärke vermischen, bis er auf allen Seiten vollständig bedeckt ist. Tofu in der Pfanne ca. 10 Minuten frittieren.
4. Derweil den Boden einer anderen Pfanne mit Kokosblütenzucker bedecken. Weißwein und Sojasauce hinzugeben und alles vermengen. Kurz erhitzen.
5. Den noch heißen Tofu sofort in die Kokosblütenzucker-Pfanne geben und darin schwenken. Anschließend sofort auf einem Teller anrichten und servieren.

Zubereitung Grünkohl-Curry

1. Die harten Stile des Grünkohls entfernen. Danach die Blätter waschen und grob zerkleinern.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen, würfeln und zusammen mit dem halbierten Zitronengrassängel in einem Topf dünsten.
3. Currypaste, Suppengewürz und Grünkohl kurz mitdünsten.
4. Kokosnussmilch und Haferdrink hinzugeben und zugedeckt ungefähr 10 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen.
5. Am Ende das Zitronengras entfernen und Grünkohl zusammen mit Vollkornreis und Fried Tofu auf einem Teller anrichten.



Motto: Kohlfahrt geht auch bei Regen, wenn man Asfallecken u. Durchhausen dabei hat! ☺



„Der Kohl fährt gar nicht.“

Ich bin durchaus rumgekommen in Deutschland, aber von einer Kohlfahrt hatte ich von niemandem je irgendetwas gehört. Nass-kaltes Wetter, warm anziehen, draussen sein – das klang ok. Man ist ja aus dem Norden, gerne mit richtigem Wetter unterwegs und in Berlin scheint die Winter-sonne ebenfalls nicht üppig.

Der Bollerwagen erinnerte mich direkt an die berühmten Herrentage in der DDR. Das Gleiche ist aber bekanntlich nicht dasselbe: Statt Männerrunden zum Saufen gab es hier eine rollende Garten-Out-door-Party mit manueller Zugtechnik. Was es ebenfalls gab, waren ganz viele unbekannte Gesichter. Was macht man in einer Runde, in der man niemanden kennt? Irgendwie ergab sich alles wie von selbst. Irgendwo in der langen Gruppenschlange hatte immer jemand das gleiche Lauftempo. Irgendwann unterhielt man sich.

Ein wärmender Schnaps zwischendurch tat richtig gut. Zusammen anstossen macht Spaß. Die Spiele waren skurril, aber irgendwie auch ganz ok, dann ganz lustig und dann wollte man gar nicht wieder aufhören. Ich meine, eine trockene Spaghetti mit dem Mund in eine trockene Makaroni schieben – während man einer fremden Frau gegenübersteht? Unvergesslich.

Zum Schluss der größte Schock des Anfängers, eine echte Herausforderung: Aus der Kälte ins Warme, mit deftigem Essen. Da macht der Kreislauf des Großstädtlers zu. Da heißt es durchhalten, Kräfte bündeln. Schließlich musste ich noch mit den gekrönten Häuptern die neue Gemeinschaft feiern.

Fazit: Der Kohl fährt gar nicht, aber wie könnte man schöner mit unbekannten Menschen durch die Gegend laufen? Ein Spaziergang der wohltuenden Art. Für mich ein rundum herz-wärmendes Willkommen im echten Norden.



Kohl-Zeitung



GESANGVEREIN GUTENBERG OLDENBURG

Verantwortlich für diesen Kohl in dieser Zeitung ist nur derjenige, der sich beleidigt fühlt.
Wer nicht in dieser Zeitung steht, der darf sich nicht beklagen; denn wer mit uns nichts
miterlebt, über den kann man nichts sagen.

Dem Gesangverein „Gutenberg“ zu seiner Kohlfahrt am 21. Februar 1926 nach Sandhatten

gewidmet von M. D. und F. B.

Melodie: Keinen Tropfen im Becher mehr.

Sehr schön eine Kohlfahrt ist,
Wenn man es auch leicht vergißt
In des Alltags Mühe.
Ganz besonders ist es schön,
Wenn wir auf die Dörfer gehn,
:: In der Morgenfrühl. ::

Heute mit vergnügtem Sinn
Ziehen nach Sandhatten hin
Unsre „Gutenberger“.
Kohl und Pükel, Rippen fein,
Sollen dort in Massen sein.
:: Das gibt keinen Verger. ::

Für ihn trat ein „Neuer“ an,
Zu dem steht jetzt Mann für Mann
Unsre Sängerscharen.
Doch der neue Dirigent
Ist anscheinend Abfemmt;
:: Er trinkt keinen „Klaren“. ::

So dacht' auch die Sängerschar,
Die früh aufgedrungen war
Früh und froh zu wandern.
Vorant die Musikle schritt,
Schröder, Albers gleich im Tritt.
:: Hinterher die andern. ::

Damit nun, ganz ohn Verdruss,
Wird das Schmausen zum Genuß,
Haben wir euch allen:
Nehmt nicht gar zu voll den Mund;
Was vom Tisch fällt, tragt der Hund;
:: Laßt die Pfropfen knallen! ::

Seit der Heirat ihr dann noch,
Geht noch zur „Bavaria“,
Doch laßt euch nicht kumpen!
Ist das Geld auch noch so rar,
Zahlet eure Beche bar,
:: Fangt nicht an zu pumpten! ::

Habt ihr reingehaut dann,
Was der Bauch vertragen kann,
Trinkt ein kleines Tröpfchen.
Über haltet Maß und Ziel,
Nehmt davon nicht allzubiel,
:: Denn es steigt ins Köpfchen. ::

Schon so manches schöne Lied
Haben wir in Reih und Glied
Frohgemut erschallen.
Welt mitfiet der Dirigent,
(Aus der „Harmonie“ er rennt),
:: Bleiben wir ihn fallen. ::

Preis 20 Pf.

Der trumm nimmt einen unserer Ehre,
Der hat vor Großmum gar kein Geze.

Stennumer

Kohl- und Pükel-Zeitung

des Gesangvereins „Gutenberg“, Oldenburg

Verantwortliche Redakteur: In der Regel bei Stelle der „Bavaria“ angestrichen. Wohnung derselben: Möbiert.

Nr. 1 Stennum, 25. Januar 1925. Erscheint?

Kohl-Festlied.

Mel.: „Der Wackel ist herrlich in der Welt“.

Der „Gutenberg“ macht dieses Jahr
Nach Stennum (ist es wirklich wahr?)
Eine Partie, ganz frisch und wohl,
In essen Pükel, Sped und Kohl.

Wir fangen laut im Jubel:
„Hinaus zum Wackel“ immer schon,
Doch heute noch besonders gut,
Welt ist's denn besser wandern tut.

Von Bremen kamen auch gar viel
(Bei diesen gleichfalls Stennum Ziel),
In Schuppen mit viel Hochgenuß,
Doch nicht den andern zum Bedruss.

Nur eines rote ich euch gleich:
Sind Kohl und Pükel gar und weich,
So oft langsam, mit Bedacht,
Doch nicht die Hölle hinten tracht.

An Bodenlöcher und sein Reih
Denkt auch und süßet nicht den Zeit
Mit Kohl und Sped in aller Hül,
Nehmt auch Anstalten mit dazu.

Wenn ihr euch nach dem Essen laßt,
Welt ihr euch kochgeessen laßt,
Dann trinkt hier und auch dort;
Nehmt euch in acht, es schmeckt nach mehr.

Wenn ihr zur Heimat sehr sohann,
Geht stolz und stolz wie ein Mann,
Welt es die Frau noch nicht gern sieht,
Wenn ihren Mädel die Haltung steht.

Die Kohlfahrt im Jahre 1924 nach Ganderkale.

Von
Georg Grell.

Sober Erwartung harret die Kohlfahrt auf dem
Oldenburger Bahnhof der Dinge, die da kommen sollten.
Ein Reudant der Augen verfinde, daß der ersichtete Mann
mit dem Gütertransport erschienen war. Von allen herzlich be-
wacht, wurde derselbe glücklich auf seinen Platz geleitet. Alle
Kohlfahrt-Gesellen wurden in ein Stube untergebracht nach
dem Sprichwort: „Es gehen viele geduldige Gäste in einen
Stall.“ Willst erlassen einen Höhepunkt und schloß die
Haupter seiner Lieben, und siehe, es schloß sein leeres Haupt.
Bachmann Hölzer bellamierie: „Ich kann den Bild nicht von
die wenden, ich muß dich anschauen immerdar.“ Und die
Hauskapelle spielte: „Hier steht noch einer“, wonach Hami
den letzten aus der Flasche bekam. Nachdem das Dampfgesch
verlassen war, ging es auf Schülers Klappen in schärfster
Stimmung, die Hauskapelle an der Spitze, dem kühnsten
Gerichte entgegen. Die Walzer, „Wie ein heißer Köler“ wurde
zur Genüge gespielt. Mit gutem Appetit und Lebensbegehr-
ung beteiligte sich ein jeder an der Erringung des Wackel-
preises, der dem Preisgerichte einstimmig unseren Schen-
mann zuerkannt wurde. Eine lobende Anerkennung erhielt
Sanggebruder Altmann. Daß der Wirt es verstanden hatte,
daß Essen so zu würzen, daß alle einen ungeheuren Durst ent-
wickelten, versteht sich am Hande. Für Unterhaltung sorgten

Männer aus eigenen Reihen. Ein Gymnastikführer führte mit
seinem Reklum das Bücken des Menschen vor. Außerdem
kam auch der Drahtseiltänzer Rudi Wobani zur Geltung.
Die Stennummer war das „Lebende Bild“ an der Tür,
vom Chef selbst vorgeführt. Hierzu trug zwei „ernste“ Ge-
dichte vor: „Kein Wackel“ und „Der Hamburger Jungfer-
krieg“. Hausbesitzer Welsch erhielt. Der einarmige Blinde
Geiger war ein Meister auf seinem Instrument. Unerkann-
lich war die Hauskapelle.

Nach einem Rundgang um die Kirche landeten wir wie-
der am Ausgangspunkt. Daß wir „Gutenberger“ einen
ziemlich lustigen Hinterschub haben, beweist, daß wir in
kurzer Zeit unter jegliches Leib- und Magenlied „An Groß, no
Prost“, mit Vorspiel, lernten. Für die meisten viel zu früh,
mussten wir dann den Marsch nach Weimershof antreten.
Die Verbindung zwischen Spitze und Nachhut hielt unser ein-
beinigter Vortritt mit seinem Treptenmobil an. Unter-
wegs fanden einige kinderfreundliche Seelen unseren jüngsten
Sprach Wubi am Wege liegen. (Bitte, keine Befehligung,
Wubi ist schon vollständig geworden. D. Sch.) Wir nah-
men die Leiche und zogen moßgemut unseren Weg, bis wir
schließen mußten, daß wir nur noch Todet und Mantel
tragen, und wir den Inhalt der Bekleidungsstücke verloren
hatten. Aber wer sucht, der findet. Am Bahnhof wurden
wir sogar liebenswürdig von dem „Schutzeil“ empfangen,
doch lief die Sache ohne ernste Folgen ab. Nachdem wir un-
ter vieler Mühe einen Platz, wenn auch Stiehlplatz, erobert
hatten im Jahr, überließen wir uns ganz der Erinnerung,
an der letzten Fahrt. Den Wirtreisenden wurde noch Musik-
und Chorgesang vorgeführt, dirigiert von vier Reinen aus
dem Gedächtnis. Die Fahrt schloß mit einer kleinen Nach-
feier im Vereinslokal. — O schöne Zeit, o selbe Zeit...

← eingeschendet von Sabine Mehring
aus Oldenburg

Physiker der Uni berechnen astronomische Phänomene - CAMPUS, SEITE 15

Nordwest

OLDENBURGER NACHRICHTEN

UNABHÄNGIG - ÜBERPARTEILICH

Zeitung

NWZ

OLDENBURG

Kibum startet

Zum 37. Mal findet in Oldenburg die Kinder- und Jugendbuchmesse statt. Die Kibum, größte nichtkommerzielle Messe für Kinder- und Jugendliteratur in Deutschland, läuft vom 5. bis 15. November. Die NWZ gibt einen Überblick. S.30

Grünkohl-Königspaare aufgepasst!

NWZ ONLINE

DEMONSTRANTEN haben bei der ersten Sitzung des neuen Oldenburger Rates gegen die NPD protestiert. Bilder...

GRÜNKÖHLERNTEN HAT BEGONNEN

OLDENBURGER LAND, SEITE 9

DROHUNGEN VOR KAFFEEFAHRT

OLDENBURG, SEITE 31

HEUTE 16°

DO 14° FR 14°

Einzelpreis 1,40 €

66. Jahrgang, Nr. 256, 44. KW

EUROPAPOKAL

CHAMPIONS LEAGUE

Barcellona Dortmund 1:0

FC Valencia Bayern München 3:1

Ihre Majestät Sabine Mehring zu Gast in Oldenburg

GRÜNKÖHL Thron und Zepter strahlen mit dem Lächeln um die Wette

Lies zeigt sich im Duell mit Weil kämpferisch

LÜNEBURG/DPA/ZE - Im Rennen um die Position des SPD-Spitzenkandidaten für die Landtagswahl 2013 haben Landeschef Olaf Lies aus Sande und Hannovers Oberbürgermeister Stephan Weil am Dienstag den Startschuss gegeben.

Auf der ersten von insgesamt sieben Regionalkonferenzen forderten Weil und Lies mehr Investitionen in die Bildung, sprachen sich für Gesamtschulen und Ganztagsbetreuung aus. Während Lies kämpferisch auftrat und etwa die Abschaffung der Studiengebühren im Falle eines sozialdemokratischen Wahlsiegs versprach, sowie einen Mindestlohn von 8,50 Euro forderte, zeigte Weil sich ein wenig zurückhaltender. Nicht finanzierbare Blankoversprechen werde es mit ihm nicht geben, sagte der Oberbürgermeister.

NIEDERSACHSEN, SEITE 6

Mit Thron, Krone und Zepter - Majestäten in Hochform

VON SWANTJE SAGCOB

OLDENBURG - Die neuen Majestäten haben das Zepter bereits fest in der Hand und werden in diesem Winter ihre Untertanen hoffentlich wohl gestützt durch die Grünkohlzeit führen. Heute haben aktuelle und künftige Kohlkönige und Kohlköniginnen schon einmal in den Schlosshöfen in Oldenburg auf dem schmucken Thron der NWZ angemessen Probe gegessen.

Ob selbst proklamiert oder jetzt Pflichtprogramm! Beson- Tricks ist, wird hier fündig. von ihrem Kohlvolk gewählt ders attraktiv für regierende Außerdem wartet die - spätestens jetzt sollten sich Kohlkönige und Kohl-Grünkohlakademie auf neue die regierenden Kohlkönigs- könniginnen ist in diesem Jahr Studenten und Studentinnen, paare um die Planung und die neue Grünkohl-App der die ihr Grünkohl-Diplom erwerben möchten.

Organisation der nächsten NWZ, die eine perfekte Plan- erwerben möchten.

ung der nächsten Kohltour - @ Weitere Aktionen

gibt wohl kaum jemand im erleichtert sowie die gemein- finden Sie unter:

Oldenburger Land, der noch am mit der OIM gestaltete www.NWZonline.de/gruenkohl

nicht auf den Geschmack ge- Webseite der Oldenburger oder

kommen ist - die Oldenburger Kohltourhauptstadt.de oder

Palme in allerlei Variationen der Suche nach Kohltour- www.NWZShop.de

macht Appetit auf mehr. Das Spielen, Rezepten, Zutaten

norddeutsche Kultgericht ist oder anderen Tipps und

Prüfer fahren Autos künftig Probe

HAUPTUNTERSUCHUNG Fahrzeughalter sollen detaillierte Mängelliste erhalten

MÜNCHEN/DPA - Bei der Hauptuntersuchung (HU) bekommen Fahrzeughalter ab dem 1. April 2012 voraussichtlich eine detaillierte Mängelliste. Eine Novelle der Straßenverkehrs-Zulassungsordnung (StVZO), die im nächsten Februar den Bundesrat passieren soll, sieht diese Neuerung für die HU vor, teilte der TÜV Süd mit. Sei zum Beispiel das rechte Rücklicht defekt, soll im Prüfbericht direkt darauf hingewiesen werden und

nicht mehr allgemein auf eine fehlerhafte Fahrzeugbeleuchtung. Die Mängelliste könne dann als Reparaturauftrag für eine Werkstatt nützlich sein, so der TÜV Süd.

Etwas länger könnte die Fahrzeugprüfung in Zukunft dauern, weil die Sachverständigen vor dem Technik-Check in der Prüfzelle zu einer Probefahrt verpflichtet werden sollten. Tritt die Änderungsverordnung für die StVZO, die für alle Prüfdienste gilt (unter an-

derem auch Dekra, GTÜ) am 1. April nächsten Jahres tatsächlich in Kraft, wird die Probefahrt für alle Fahrzeuge relevant, die ab diesem Stichtag neu zugelassen werden.

Die StVZO-Novelle sieht außerdem vor, dass die Plakette beim Überziehen des Untersuchungstermins nicht mehr rückdatiert werden darf. Wird der HU-Termin zum Beispiel um zwei Monate überzogen, sollen diese nicht mehr von den 24 Monaten bis zur nächsten Prüfung abgezogen werden können. Die nächste HU wäre dann grundsätzlich zwei Jahre nach der erfolgten Prüfung fällig.

Das verleitet dazu, durch vorsätzliches Überziehen die nächste HU hinauszuschieben. Allerdings rät der TÜV Süd davon ab: Wer mit abgelaufener Plakette fahre, könne bei einem Unfall Probleme mit der Versicherung bekommen. Ab drei Monaten drohe obendrein ein Bußgeld.

GORLEBEN/DPA - Der Castor-Transport nach Gorleben soll nach Angaben des niedersächsischen Ministerpräsidenten zum 1. Advent das Zwischenlager erreichen. David McAllister bestätigte in Haldensleben, dass als Ankunftsstermin für die elf Atommüllbehälter der 27. November vorgesehen ist.

NIEDERSACHSEN, SEITE 6

Elektronische Lohnsteuerkarte kommt später

BERLIN/DPA - Die Einführung der elektronischen Lohnsteuerkarte verzögert sich. Statt zum pünktlich 1. Januar soll das neue Verfahren nun erst im zweiten Quartal 2012 starten, sagte die Sprecherin des Bundesfinanzministeriums, Silke Bruns, am Dienstag. Hintergrund seien technische Probleme. Noch in dieser Woche werde eine Arbeitsgruppe, geführt vom Land Nordrhein-Westfalen, über einen neuen Termin zur Einführung beraten.

Wahl des neuen Kohlkönigspaars

Das Kohlvolk wählt das neue Kohlkönigspaar aus ihren Reihen. Jeder Kohlfahrtteilnehmer erhält eine Stimmkarte. Möchte er, dass Emilia und Finn das neue Kohlkönigspaar wird, kreuzt er die 12 an, oder für Mia und Matteo die 44. Entsprechend für die anderen Möglichkeiten. Das Paar mit den meisten Stimmen ist das neue Kohlkönigspaar.

Zum ersten Mal als Majestät in der Zeitung :)

Damals



↑ Kohlfahrt, ca. 1933-1936,
eingesendet von Bernd Munderloh aus Oldenburg

29

wie heute



↑ 4 Generationen bei einer Kohlfahrt
Sabine Paulo

„Eine schrecklich nette Familie“
Gemeinsam seit 18 Jahren auf Kohl-Tour

Hundsmühlen. Eigentlich sollte es zum 60. Geburtstag des Familien-Oberhauptes der „Paulo`s“ ein Handball-Jux-Turnier geben. Das konnte dann nicht stattfinden und so wurde ersatzweise eine Familien-Kohlfahrt organisiert.

Mit einem Kind im Kinderwagen, einem Hund an der Leine und 23 Familienmitgliedern fing es an. Das war 2004. Ziel war die Gaststätte Mehrings in Hurrel.

Das Königspaar, Anke und Jan, lud die Verwandten gleich wieder für das nächste Jahr ein, weil alle soviel Spaß hatten.

Nun startet die Familien-Kohlfahrt traditionell zum 18. Mal und fiel nur 1 x coronabedingt aus. Die Teilnehmerzahl ist auf 38 Personen angestiegen, darunter 12 Kinder. Die Familien kommen aus Oldenburg, dem Ammerland, Norderney, Berlin, Cölbe, Hamburg und Dresden.

Es geht mit Kaffee und Kuchen beim Königspaar zu Hause los, dann wird gewandert, natürlich mit Bollerwagen, und geboßelt. Wir erfreuen uns an altbekannten Kohlfahrtsspielen. Es gibt aber immer wieder auch neue Spielideen.

Im Lokal sind wir gerne unter uns (separater Raum), weil auch hier Programm auf dem Plan steht. Nach dem Grünkohllessen wird das neue Königspaar gekrönt sowie die Kinderkönigin bzw. der Kinderkönig.

Alle freuen sich schon auf die nächste Familien-Kohlfahrt, die am 5. März 2022 stattfindet.

Die jüngste Teilnehmerin ist dann 8 Monate, die älteste 91 Jahre alt. Für weiteren Nachwuchs ist gesorgt.

Grünkohltour mit dem Kiek-In

Anfang der 90er Jahre hat ein Abteilungsleiter aus dem Wohnbereich der SELAM-Lebenshilfe dem Kiek-In Team vorgeschlagen Grünkohl Touren zu veranstalten. Die Idee kam bei allen gut an. Einer unserer ehrenamtlichen DJ's Jochen war direkt mit dabei, und hat während des Grünkohllessens immer für gute Musik und Stimmung gesorgt.

Über die Jahre sind wir mit unseren Grünkohl Touren in verschiedenen Restaurants und Lokalen gewesen. Angefangen haben wir in der Krake in Wildenloh, in einem anderen Jahr waren wir im Buntspecht in Petersfehn, in einem wieder anderen Jahr sind wir ins Hotel Wöbken gegangen. Mittlerweile laufen wir immer in das Vereinslokal des Sportvereins Schwarz-Weiß Oldenburg.

Auf dem Weg zum Kohllessen wird bei unseren Kohltouren immer viel gespielt. Die pädagogischen MitarbeiterInnen des Kiek-In überlegen sich jedes Jahr lustige Spiele, die man unterwegs spielen kann, so wird draußen auch keinem kalt!

Das Highlight der Kohltour ist aber mit dem Kohllessen die Wahl des Kohlkönigs und der Kohlkönigin, dieses Paar wird bei uns traditionell jedes Jahr neu gewählt. Wer jetzt vielleicht Lust bekommen hat, kann uns auf unseren nächsten Kohltouren gerne begleiten!

- Fred Speckmann

Ein Beitrag der inklusiven Freizeit- und Begegnungsstätte Kiek-In der SELAM-Lebenshilfe gGmbH über unsere Kohltouren der letzten Jahre. Diesen Beitrag hat unser langjähriger Ehrenamtlicher mit Beeinträchtigung Fred Speckmann, der im letzten Jahr 40jähriges Jubiläum mit uns gefeiert hat, verfasst und Cora Figge unsere pädagogische Mitarbeiterin hat ihm geholfen, seine Gedanken in Worte zu fassen.

↑ Fred Speckmann / Kiek-In

↓ Kohlkönigin Maike Vormelker aus Oldenburg





Katharina
Semling→

2019 bin ich Kohlkönigin geworden und war mächtig in meinen Orden verschossen. Cooles Glitzerdingens an langer Kette. Diesen wollte ich natürlich 2020 tragen, gebührend residieren und mich mit dem zuernannten Kohlkönig wie eine richtige Königin mit Kohlvolk und so aufführen. Die Planungen für unsere „Architektenstammtisch“ Kohltour liefen schon so ein klein wenig an.

Und dann wurde es 2020 und nüschte war mehr.

Da es aber ja nun die tolle „Kohltour in a box“ Kiste gab, habe ich das Motto kurzerhand beim Schopfe gepackt und eine richtige „Kohl Tour“ unternommen.

Beruflich musste ich nach Hamburg, Münster und ins Sauerland. Dort wurde sich jeweils mit Freunden getroffen und eine kleine „Kohltour out of the box“ Feier abgehalten.

Wir haben auf einer Bank im Hamburger Hafen mit Box und Bierchen gefeiert, in einer Münsteraner Wohnung (bei weit geöffneten Fenstern und mit Maske) wurden die Pralinen zum Tee gereicht und im Sauerland verzierten sie das Nachtschisch zum kreativen Abendessen.

Es war herrlich. Zumindest konnte man unter Freunden feiern, Kohlpralinen essen und gemeinsam anstoßen. Das hat der leicht angeribbelten Coronaseele wirklich Aufschwung gegeben.

Zudem ging ein Päckchen nach Ibiza. Freunde dort sind große Grünkohlfans und schickten zum Dank gleich ein Foto ihres Kohlfeldes.

Freude allenthalben. Danke dafür!

Katharina Semling
aus Oldenburg



Ich habe meine Kindheit und Jugend in Oldenburg verbracht, und lasse ich meine frühen Jahre Revue passieren, so sehe ich zuallererst einen Trupp gut gelaunter Nachbarn, Freunde und Familienmitglieder, die mit Eierbechern um den Hals und einem geschmückten Handwagen im Schlepp über schmale Winterstraßen ziehen, irgendeinem gediegenen Landgasthof entgegen. Spätestens als ich die Zahlen bis 100 und einfachste Additionsverfahren beherrschte, erfüllte mich der Akt des Wiegens vor und nach dem Essen mit größtem Interesse, Appetit und sportlichem Ehrgeiz.



Unter uns: Es ärgert mich bis heute, dass ich niemals zum Kohlkönig gekürt wurde. An mangelnder Begeisterung für Kohl und Pinkel hat dies nie gelegen, ausschließlich an meinem höchstens kreisklassentauglichen Magenvolumen.

Mit achtzehn Jahren verließ ich Oldenburg, zunächst Richtung Bremen, für dessen braun verkochte Variante des vertrauten Leibgerichts ich mich nie wirklich erwärmen konnte (im Gegensatz zu Knipp, einer anderen bremischen Delikatesse).

Später wohnte ich in Hamburg, Berlin, Köln, schließlich blieb ich in München hängen, einer Stadt, die aus ganz unterschiedlichen Gründen Oldenburg erstaunlich ähnlich ist: Beides sind zügig wachsende Theaterstädte mit vergleichsweise wenig Industrie, viel Bürgertum, aufgeklärten Herrschern mit Freude an griechischer Architektur, großen Universitäten und einer Vorliebe für deftige Küche.

Mit den Jahren in der Fremde wuchs meine Heimatverbundenheit, und heute bezeichne ich mich mit Pathos und Tremolo in der Stimme als einen waschechten Oldenburger in Bayern.

Selbstverständlich kenne ich alle Bezugsquellen für überraschend brauchbare Pinkel rund um den Viktualienmarkt bzw. bestelle die fehlenden Zutaten online bei Oldenburger Traditionsfirmen, um meine bayerischen Freunde und angeheirateten Familienmitglieder mindestens dreimal pro Winter mit original Ollnborger Gröönkohl-Äten zu verzauern, Ein Zaubertrick, der bisher auch bei den lokalpatriotischsten Lederhosenträgern zuverlässig für blanke Verzückung sorgte.

Zusammen mit Freunden sind meine Frau und ich Pächter einer Berghütte in den Alpen, und selbstverständlich habe ich auch schon dort, in 1800 Metern Höhe, Oldenburger Esskultur zelebriert. Als Beleg diene das beigefügte Lichtbild.

Allen Grünkohlfreunden in der Heimat rufe ich hiermit ein herzliches Moin, gefolgt von einem nicht minder herzlichen „Grüß Gott“ entgegen. Ich wünsche guten Appetit!

Wigald Boning

35



Kohl und Karma

Neulich war ich Mitfahrerin einer Kohlfahrt, die ich auch noch organisierte. Zum Verständnis: Kohlfahrten sind quasi Gruppenspaziergänge in der Winterzeit mit peinlichen Spielen, die während des Spaziergangs durchgeführt werden, Trinken von Schnäpsen aus Gläsern, die man sich um den Hals hängt; das Band, an dem sich das Trinkgefäß befindet, ist ausreichend lang, um auch dann daraus trinken zu können, wenn das Glas noch am Band hängt. Fahrt nennt sich das Ganze, weil man mit einem Bollerwagen hinter sich herziehend durch die Gegend eiert. Außerdem gibt es nach dem Spaziergang Marschverpflegung in Form von deftig zubereitetem Grünkohl mit Schlachtplatte etc.. Die Organisatoren einer solchen Kohlfahrt nennt man Kohlkönig, bzw. Kohlkönigin oder auch beides.

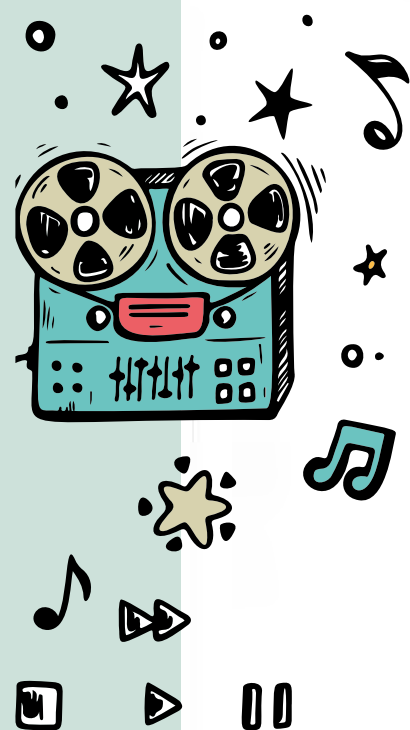
So genug der langen Vorrede. In meiner Funktion als amtierende Kohlkönigin leitete auch ich ein oben genanntes peinliches Spiel an, dabei stolperte eine Teilnehmerin über die eigenen Füße, kippte nahezu elegant auf die der Straße angrenzende Grünfläche und berappelte sich ruckizucki mit einem: „Nix passiert, alles gut, kann weitergehen!“

Erst danach haben wir anderen schadenfroh gelacht, Sünde. Die Kohltour gestaltete sich dann zunächst unfallfrei, mit wenigen Schnäpsen, noch einem peinlichen Spiel und einer netten Dorfbegehung – bis es dunkel wurde. Dieses ging tatsächlich rasend schnell vonstatten: Plötzlich war es stockduster, und ich sah meine eigenen Füße nicht mehr. Ich weiß nicht, ob mir meine Wahrnehmung einen Streich spielte, oder ob nicht doch ein riesiges Hindernis urplötzlich vor mir auftauchte. Muss so gewesen sein, denn -schwupp- hat es mich zu Boden gerissen, und ich lag auf meinen Knien, hatte je eine Glasflasche in den Händen, freute mich, dass ich die nicht geschrottet hatte – und schämte mich. Erstens weil es einfach total bescheuert ausgesehen haben muss, wie ich mich abgepackt hatte (zum Glück war's dunkel), und zweitens, weil ich vorher eine gewisse Schadenfreude nicht unterdrücken konnte, und ich merkte: „Guck an, so flott geht das mit dem ollen Karma. Zack, hat's dich eingeholt!“ Okay, zwar habe ich ja schnellstmöglich gebüßt, und die Karmabußstelle hat meinen Eintrag wieder gelöscht, doch ist mir in dem Moment tatsächlich klar geworden, dass man mit Häme ganz, ganz vorsichtig sein sollte.... Meinen Anständigkeitsführerschein möchte ich nämlich behalten. :))

Anja Schedemann aus Oldenburg



↑ Sarah Bakker aus Oldenburg



FRIEDRICH SCHILLER

An den Grünkohl

Grünkohl, schöner Götterfunken,
Labsal aus Elysium,
Wir betreten angetrunken,
Himmlischer, dein Heiligtum.
Deine Zauber binden wieder,
Was die Mode streng geteilt,
Alle Würste werden Brüder,
wo dein grüner Flügel weilt.
Seid umschlungen, Lüttje Lagen!
Bier und Korn der ganzen Welt!
Brüder – wo das Fleisch sich wellt
Wollen wir bis morgen tagen.

GEORG TRAKL

Ein Winterabend

Wenn der Schnee ans Fenster fällt,
Lang die Abendglocke läutet,
Vielen ist der Tisch bereitet
Und das Haus ist wohlbestellt.

Mancher auf der Wanderschaft
Kommt ans Tor mit kalten Füßen
Doch zum Troste ihn begrüßen
Pinkel, Kohl und Gerstensaft.

Wanderer, nun bist du hier.
Trink ein Körnchen auf die Schnelle
Schon erglänzt in reiner Helle
Auf dem Tische Kohl und Bier



② Vor Reiter
2

① Pünke
② Reiter
1 Ha die
2 Reiter
3 Reiter
4 Reiter
1 Reiter
2 Ha die
Karte

RAINER MARIA RILKE

Der König

Sein Bauch ist vom Verzehren grünen Kohles
So prall geworden, dass jetzt nichts mehr geht,
Ihn rührt ein peinliches Unwohles
Im Unterleibe, der sich bläht.

Der feste Gang, mit dem er eingetroffen,
Von Bier und Korn zu einem Schwanken ward,
Zwar ist er König, doch er ist besoffen,
fair war der Wettkampf, aber hart.
Nur manchmal schiebt der Vorhang der Pupille
Sich lautlos auf. Dann geht ein Korn noch rein,
Auch noch ein Bier, dann ist er völlig knülle,
und freut sich Kohlkönig zu sein.

HEINRICH HEINE

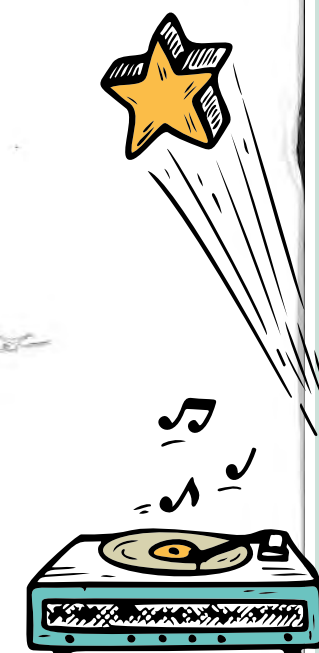
Ich weiß nicht, was soll es bedeuten

Ich weiß nicht, was soll es bedeuten
Dass ich so hungrig bin;
Rezepte aus alten Zeiten,
Die kommen mir in den Sinn.

Der Kohl ist heiß und es duftet,
Und ruhig fließt das Bier,
Der Koch in der Küche schuftet
Zerlegt das Schweinetier.

Wir werden alles verschlingen
Mit Gaumen, Zunge und Zahn
Und das hat mit seinem Singen
Der grüne Kohl getan.

33 Guter





Grünkohlconnection Oldenburg–Rheinhessen

Die Geschichte begann mit einer Nachricht in den „Grünkohl-News“ des letzten Jahres, die mir ein ehemaliger Studienkollege aus Oldenburg zusandte. Dort wurde von der Oldenburger Tourist-Info kostenlos Grünkohlsamen angeboten. Gedacht wohl mehr für Oldenburg und Umgebung. Aber auf Nachfrage wurden mir auch einige Tüten nach Bingen zugesandt, um ihn hier in Rheinhessen im Garten auszusäen. Warum gerade hier in Rheinhessen? Dazu muss ich erläutern, dass ich, geboren in Münster/W., schon als Kind gerne Grünkohl aß, diesen Genuss aber erst wieder durch meinen Oldenburger Freund erleben durfte, der uns anlässlich unserer regelmäßigen Treffen mehrmals zu einer Kohl- und Pinkelfahrt einlud. Hier in Bingen Grünkohl zu bekommen, war in den letzten Jahren zwar möglich, aber nur auf Vorbestellung (für Rheinhessen schon fast ein exotisches Gemüse). Dennoch haben wir mit der Familie mindestens einmal im Winter Grünkohl gegessen. Dazu hat mir mein Oldenburger Freund ein Paket Pinkel und Mettwürste der Fleischerei Meerpohl (es gibt sicher noch eine Reihe anderer guter Fleischereien) zukommen lassen.

Nun zurück zu meinen Anbauversuchen. Der im Mai gesäte Samen ging gut auf. Nach Umpflanzung ins Beet verlangsamte sich das Wachstum (schlechter Boden, keine Düngung), erreichte aber letztlich gerade noch eine (für mich) zufriedenstellende Größe. Die fehlende Beetvorbereitung und auch Düngung ließen ihn schon ein wenig arm aussehen.

Insbesondere als ich bei Fahrten in der Umgebung zu meiner großen Verwunderung ein Grünkohlfeld entdeckte. Das war dann pflanzlich gesehen ein himmelweiter Unterschied.

Da musste natürlich ein Geschmacksvergleich gemacht werden. Während ich von meiner „Kultur“ einige „Palmen“ für das Essen benötigte, reichte vom professionellen Feld eine einzige.

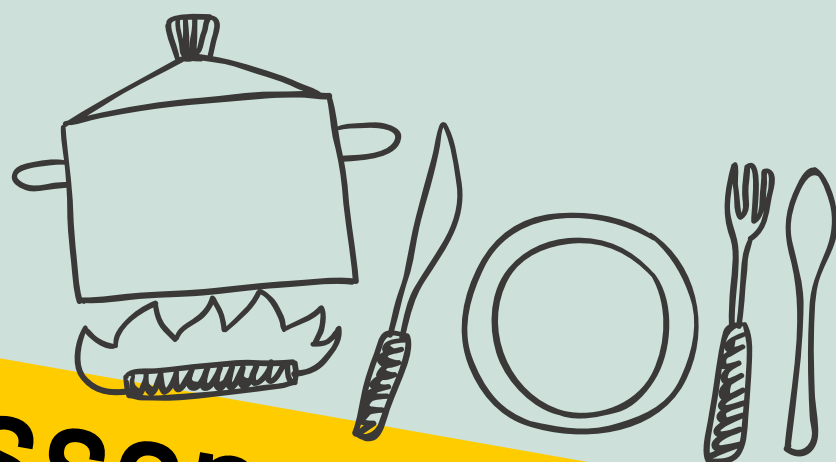
Beides mit Pinkel und Mettwurst aus Oldenburg (s.o.) zubereitet, war sehr lecker, ein signifikanter Unterschied zwischen beiden war nicht zu schmecken, beides köstlich!

Zum Schluss bliebe eigentlich nur noch die Frage nach dem passenden Getränk. In Oldenburg: Bier vom Fass, keine Frage! Aber in Rheinhessen: Ich fand einen Silvaner eines Binger Weingutes meines Vertrauens ausgesprochen passend!

So, und nun hoffe ich bei 30° C im Schatten auf etwas Frost im Winter und eine gute Grünkohlernte.



44



**Essen verkohlt,
Dinner perfekt!**



1. Dreierlei vom Grünkohl

Für das Pesto

Grünkohl frisch 300 g
Pinienkerne 50 g
Parmesan 100 g
Knoblauchzehen 2 Stk.
Zitrone 1 Stk.
Olivenöl 130 ml
Salz 1 Pr
Pfeffer 1 Pr
Zucker 1 Pr

Für das Grünkohlbrod

Weizenmehl Typ 550 500 g
Hefe frisch 20 g
Zucker 1 TL
Salz 1 Pr
Butter 20 g
Wasser lauwarm 0,125 l
Milch lauwarm 0,125 l
Grünkohl tiefgefroren 100 g
Schinken luftgetrocknet 100 g

Für den blanchierten Grünkohlsalat mit Honigvi- naigrette

Grünkohl frisch 300 g
Schalotte 1
Weißweinessig 1 EL
Olivenöl 3 EL
Akazienhonig 1 TL
Salz 0,5 TL
Pfeffer 1 Pr
Granatapfelsaft 0,5 Stk.
Pinienkerne 3 EL
Pecorino gerieben 50 g

Zubereitung:

Grünkohl Pesto

Für das Pesto den Knoblauch abziehen und zusammen mit den Pinienkernen im Standmixer grob zerkleinern. Den Grünkohl waschen und mit Zitronensaft und Olivenöl mixen, bis alles eine Masse ergibt. Den Parmesankäse hinzugeben und weiter mixen, bis der Käse zerkleinert ist. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Pesto gute zwei bis drei Stunden in den Kühlschrank stellen. Etwa eine halbe Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Grünkohlbrod

Für das Grünkohlbrod das Weizenmehl in eine Schüssel geben, Hefe in eine Teigkuhle bröckeln und mit Zucker bestreuen. Milch-Wassergemisch langsam beim Kneten dazugeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten, bis er sich von der Schüssel löst. Den Teig gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Die Butter, das Salz und die restlichen Zutaten unterkneten. Den Teig in eine bemehlte Kastenform geben und nochmals gehen lassen. 45-50 Minuten bei 180 Grad backen.

Blanchierter Grünkohlsalat mit Honigvinaigrette

Für den blanchierten Grünkohlsalat den Grünkohl gründlich waschen und zerkleinern. Die Stiele und Strünke entfernen. Den Grünkohl blanchieren, im Eiswasser abkühlen und gut abtropfen lassen. Die Pinienkerne kurz in der Pfanne ohne Fett anrösten. Den Grünkohl in eine Schüssel geben. Für die Vinaigrette Essig, Olivenöl, Honig, Salz und Pfeffer verrühren und etwas Wasser dazugeben. Die Schalotten abziehen, fein würfeln und hinzufügen. Über den Grünkohl gießen und etwa 20 Minuten ziehen lassen. Den Salat gut durchrühren und die Granatapfelkerne unterheben. Zum Schluss den Pecorino auf den Salat reiben.

2. Grünkohl Parfait an Chilischokolade und Macadamia

Für das Parfait

Eier 2Stk.
Zucker 30g
Zucker 2EL
Vanilleschote 0.5Stk.
Grünkohl frisch 20g
Honig 1TL
Sahne 150g
Macadamianüsse 50g

Für die Sauce

Schokolade dunkel 150g
Chiliöl 1TL
Zucker 1EL
Sahne 75g
Wasser 50ml

Zubereitung:

Grünkohl feinhacken und waschen. Zucker in der Pfanne erhitzen und Grünkohl dazugeben. Mit einem Esslöffel Honig verrühren. Abkühlen lassen. Das Eigelb vom Eiweiß trennen. Eigelb mit Zucker und der Vanilleschote zu einer dicklichen Masse schlagen. Den karamellisierten Grünkohl unter die Masse heben. Sahne steif schlagen und langsam unterheben. Masse in Formen füllen, Frischhaltefolie drüberlegen und 4-5 Stunden in den Gefrierer stellen. Macadamianüsse kleinhacken und in einer Pfanne kurz anrösten. Abkühlen lassen. Schokolade grob hacken, Zucker mit Wasser in einem Topf aufkochen. 2-3 Minuten köcheln lassen. Schokolade dazugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Sahne dazugeben und einmal aufkochen lassen. Mit Chiliöl abschmecken. Mit der Soße anrichten und gehackte Nüsse drüberstreuen.

46

Ines Schiefelbein aus
Bad Zwischenahn bei
„Das Perfekte Dinner“
→



Wie kamst du darauf, am Perfekten Dinner teilzunehmen?
Das Thema Grünkohl finde ich kulinarisch einfach spannend. Ich gebe zu, zunächst dachte ich daran, den traditionellen Grünkohl zu kochen...

Warum ausgerechnet Grünkohl?
Man muss dazu sagen, dass der Sender auf meinen Arbeitgeber, der Oldenburg Tourismus und Marketing GmbH (OTM) zukam und nach Kontakten fragte, die das Thema Grünkohl lieben. Ich bekam dies mit und sagte direkt "jo, Grünkohl kann ich". Wie bei allen anderen Bewerber:innen, wurde dann erstmal geschaut, ob ich ins Format passe und musste mich auf dem offiziellen Weg bewerben. Faszinierend fand ich, dass der Sender das Thema Grünkohl direkt mit Oldenburg verbunden hat.

War die Rezeptsuche schwierig?
Ich erfuhr recht schnell, dass es

keine Vorgaben geben wird und ich völlig frei sein könnte, ABER- kein traditionellen Grünkohl kochen sollte. Mein Gesicht hätte ich gern gesehen. Man muss dazu wissen, dass ich "nur" bei dem traditionellen Grünkohl trittfest bin und weiß, was ich da tue. Mein Glück war es, dass wir bei der OTM Jahre zuvor Rezeptkarten zum Thema Grünkohl produzierten. Die ein oder andere Köstlichkeit hatte ich bereits probiert, aber längst nicht alles. So kam schnell meine Vorspeise zustande. Der Hauptgang war nach kurzem Überlegen ebenso klar. Das Dessert war dann eher eine Herausforderung. Es gab bis dato kein Rezept eines Grünkohlparfaits. Jedenfalls keines, was mir dann zusagte. Ich aß mal ein tolles Parfait vor Jahren in einem Restaurant, allerdings gab es dort den Küchenchef nicht mehr. Kurzerhand griff mir mein Mann unter die Arme und probierte alles

Mögliche aus. Man muss dazu sagen, dass er eigentlich der Koch im Haus ist. Ein paar Abende später und 2 kg schwerer fand mein Mann nun das für mich perfekte Rezept.

Waren die anderen Teilnehmer:innen überrascht bzw. begeistert?
Ja, sie hatten weder die Hauptspeise noch das Dessert in dieser Form gegessen und waren positiv überrascht.

Haben viele nach den Rezepten gefragt?
Mir haben echt viele Freunde und Bekannte geschrieben und ich wurde sogar ein paar Mal im Supermarkt angesprochen. Ebenso gab es viele Nachrichten in den sozialen Medien. Das Rezept wurde dann auf der Homepage des Senders VOX veröffentlicht.



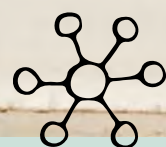
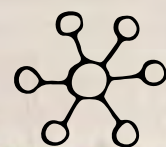
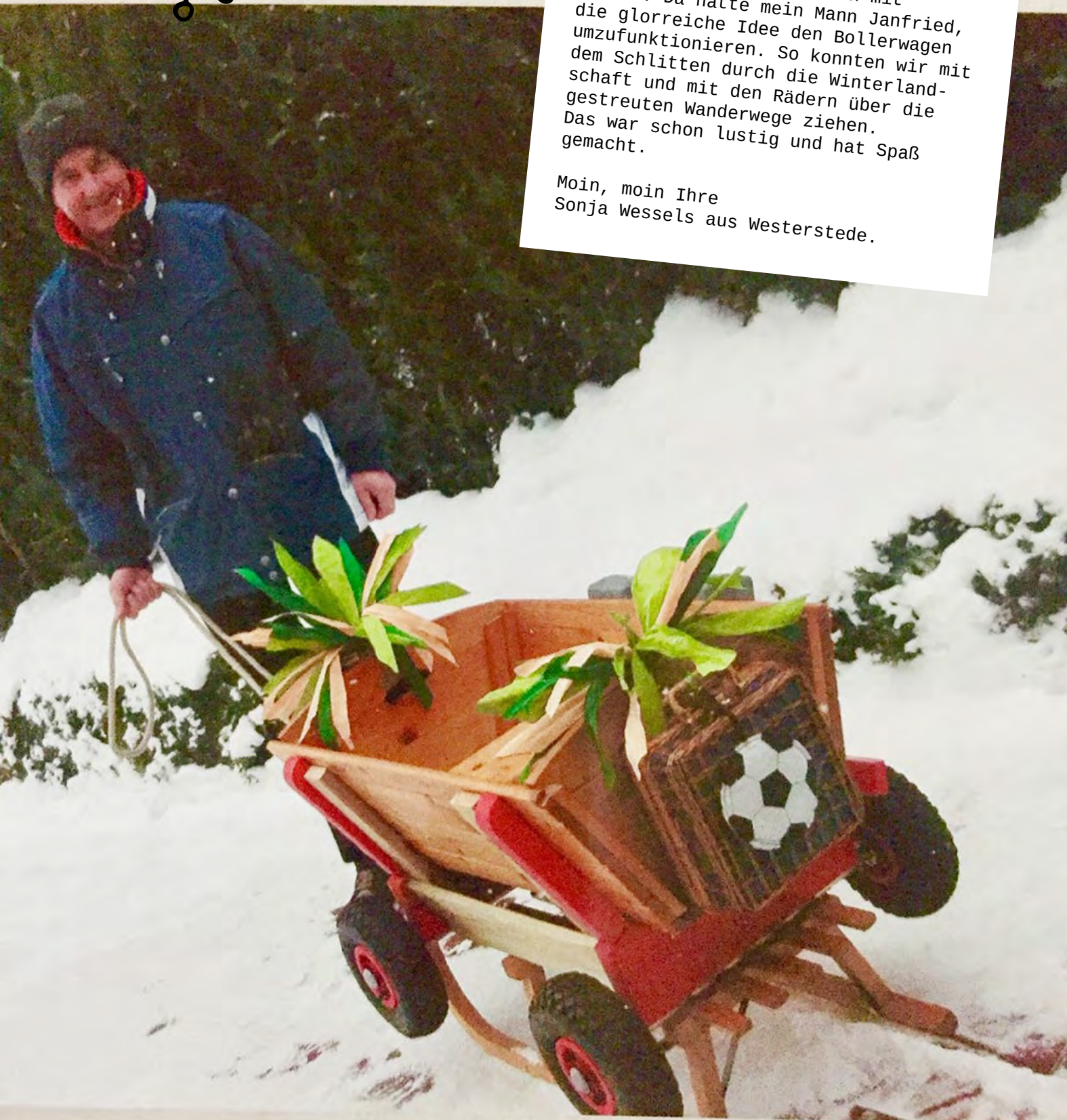
Moin,
ich habe jahrelang eine Tanzband geleitet und mit dieser 100te Kohlfahrten aufgespielt. Auch viele krasse Geschichten habe ich auf diesen erlebt. Die Story hier soll aber eine andere sein. Im Jahr 1999 dachten wir uns als Band so, nie können wir an einer Kohlfahrt (mit Kohlgang und so) teilnehmen, weil wir ja immer Musik machen. Warum nicht mal eine Kohlfahrt mitten im Sommer machen? Mit kurzen Hosen, Sangria aus Eimern, Blumenkränzen, coolen Sonnenbrillen und lauwarmem Korn, - die Fantasie ging direkt komplett mit uns durch. Wir stellten unsere Idee unserem Stammgastwirt voller Erwartung direkt vor. Der meinte aber, dass das keiner buchen würde und das es logistisch zu viel Aufwand wäre, Kohl, und Pinkel etc. zu besorgen. Gut, schade. Mit der Jahrtausendwende wechselten wir unser Stammlokal und mit der ersten Kohlfahrt berichteten wir dem neuen Wirt wieder von unserer Idee. Der wehrte mürrisch ab mit irgendwas auf den Lippen, wie „ihr seid ja nicht ganz dicht“. Als wir in der Woche danach allerdings wieder zum Kohlball aufschlugen, hingen tatsächlich mehrere kleine Plakate in der Wirtschaft mit der Einladung zur „Sommerkohlfahrt“. Die Gastronomie hatte den Kohl einfach vorgekauft und eingefroren, - die Fleischspezialitäten sicherte ein Schlachter in der Umgebung auch für Juli zu. Die erste „Sommerkohlfahrt“ fand mit etwas unter 100 Leuten statt und war kein wirklicher, wirtschaftlicher Erfolg, was dem Spaß aber nicht schadete. Allerdings ab dem zweiten Jahr waren gleich 2 Termine pro Jahr komplett ausgebucht. Einige Jahre lief das sehr gut und wurde auch von diversen Gastwirten im Umland kopiert. Irgendwann standen wir selbst dann auch bei einer SoKoFa auf der Bühne und damit war die eigentliche Idee dann ja auch wieder hin. Über die Jahre und spätestens mit der Auflösung der Band 2016 habe ich die sommerlichen Aktivitäten in Sachen „Grünes Wintergemüse“ aus den Augen verloren. Aber ich erinnere mich gerne an die alten Zeiten zurück.

Gerald Weigel aus Ganderkesee



Unsere letzte Kohltour mit unserem Fußballverein TV Elmendorf, vor der Pandemie, war durchwachsen mit Schnee. Da hatte mein Mann Janfried, die glorreiche Idee den Bollerwagen umzufunktionieren. So konnten wir mit dem Schlitten durch die Winterlandschaft und mit den Rädern über die gestreuten Wanderwege ziehen. Das war schon lustig und hat Spaß gemacht.

Moin, moin Ihre
Sonja Wessels aus Westerstede.



2/66

Kohlfahrt nach Wiefelstede

Wie in jedem Jahr rollten die Boßelkugeln, angetrieben von „Profiwerfern“ und Amateuren, über die Landstraßen. Dieses Mal ging es in Richtung Wiefelstede. Hierhin führte auch die erste Kohlfahrt des Vereins im Jahre 1871. Mag sich seit dem Jahr so vieles verändert haben, die ausgelassene Fröhlichkeit der Beteiligten ist in jedem Jahr die gleiche, und so ist es kein Wunder, daß immer wieder eine große Zahl an diesem Ereignis teilnimmt. Dieses Jahr war eine besonders schußgewaltige Gruppe mit von der Partie: Die erste Handballmannschaft, die sich in den letzten Punktspielen so hervorragend geschlagen hat. Hier galt es nun nicht, auf ein Tor zu werfen. Hier hieß es, mit den Tücken der Landstraße fertigzuwerden. Ein „Aus“ ist gleichbedeutend mit einer „Grabenbekanntschaft“ bzw. einem Flurschaden. 7-Meter-Würfe sollen aber auch beim Boßeln keine Seltenheit sein!

Um 13.30 Uhr waren alle Gruppen beim Kohlessen vereint. Die frische Luft hatte mächtig Appetit angeregt, und der Kohl schmeckte vorzüglich. Mit der Bedienung klappte es sehr gut, es wurden alle zufriedengestellt, und darum sei nicht versäumt, Dank und Anerkennung dem Gastwirt Rabe und seinen Helferinnen und Helfern zu sagen.

ef

Die Historie von der OTB-Kohlfahrt

Zur Erinnerung an die 1. Kohlfahrt 1871

(Mel.: Als die Römer frech geworden)

1. Heut' vor fünfundneunzig Jahren — simserimserimsimsim
War'n zum Turnmarsch ausgefahren — simserim ...
Alle Mann vom OTB, täterätätätä
Stundenlang durch nassen Schnee, täterä ...
Bis nach **Wiefelstede**, wau, wau, wau, wau, wau, wau
Bis nach Wiefelstede, schnädderängteng,
schnädderängteng, schnädderängtengterängtengteng.
2. Pudelnäß und halb erfroren,
Blau die Nase und die Ohren,
Hungrig, dreckig wie ein Schwein,
Kehrten sie **bei Rabe** ein,
um sich aufzuwärmen.
3. **Oppermann**, der sprach zum Wirte:
„Seien Sie mal ein guter Hirte,
Was wir brauchen ist nicht viel,
Doch ein warmer Löffelstiel
Wär uns hochwillkommen.“
4. Sprach der Wirt: „Van Dag is Sonndag,
Un dar grifft bi us to Middag,
Un noch dreemol in de Week:
Brunen Kohl mit Wust un Speck,
Dorvon könnt ji hebben.“
5. Die Frau Wirtin tät sich sputen,
Und nach wenigen Minuten,
Standen auf dem blanken Tisch,
Lecker duftend, heiß und frisch,
Kohl und Speck in Fülle.
6. Hei, das gab ein großes Futtern,
Stärker als daheim bei Muttern.
Jeder haute tapfer drein,
So daß nichts verblieb vom Schwein,
Auch der Kohl ward alle.
7. Als zu Ende war das Kauen,
Ruhete man, um zu verdauen,
Saß hernach bei Scherz und Sang,
Brüderlich zwei Stunden lang,
Ging dann froh nach Hause.
8. Diese Winterfahrt hat allen,
Ganz besonders gut gefallen,
Dum beschloß der Turner Schar,
Künftighin in jedem Jahr,
Braunen Kohl zu essen.
9. Mit dem Wandern, dem gesunden,
Hat das Boßeln man verbunden.
Seither ist's noch mal so fein.
Wandern, Boßeln, Kohl und Schwein
Sind uns Freudenspender.

N. Bennett

K O H L F A H R T 1 9 5 8 .

1.

Kohl und Pinkel macht recht fröhlich, und wer viel ißt,
wird Kohlkönig.
Schnaps und Köhm verdaut den Braunkohl, dann geht's Dir
auch immer wohl.
Boßelst Du vor dem Verschlingen, wird der Tag gar wohl
gelingen.
Bleibst Du dann auch in Bewegung, stört's nicht die
Verdauungsreglung.

2.

Schön ist die Welt, drum Brüder laßt uns reisen
wohl in die weite Welt, wohl in die weite Welt.
Groß ist die Kraft, drum Brüder laßt uns boßeln
nach Großenkneten hin zu Lükns Gastwirtschaft.
Grün ist der Kohl, er schmeckt mit Wurst und Pinkel,
und Speck darf auch nicht fehlen und der Rippenspeer,
Klar ist der Schnaps, der mit dem Grün sich mischet,
verdauen tut er auch, was drinnen ist im Bauch.
Froh ist die Schar, die solches kann vertragen,
es kostet weder Kopf noch Hals noch Kragen.
Leicht ist der Sack, darin das Geld gewesen,
Du setztst es beim Finanzamt ab als Spesen.
Blau kehrst Du heim, beschwingt und auch recht munter,
der Kohl, die Wurst, der Schaps bewirkten Wunder.
Frisch, fröhlich, frei turnen wir dann in der Halle
nach Oldags Klang mit Keule und dem Balle.

3.

Im OTB da wandert man, das steckt uns so im Blut.
Die Alten gehen uns voran; sie können's alle gut.
Falleri, fallera ... sie können's alle gut.

An jedem Dienstag wandern sie durch Heide, Moor und Sand.
Sie sind im ganzen DTB als "Weitgeh-Klub" bekannt.

Und "Himmelfahrt" sind alle da, wenn grünet Busch u. Strauch,
die Kinder, Mutter und Papa; das ist nun mal so Brauch.

Die schönste Fahrt im ganzen Jahr, die ist zur Wintersatz,
die Kohlfahrt unserer Frauenschar, wenn's draußen friert
und schneit.

Wir Frauen stehn auch unsren Mann beim Boßeln, das ist klar;
wenn unsre liebe Julie ruft, dann sind wir alle da.

Zum Lohn winkt uns der gute Kohl, was ist das für ne Freud.
Verdient haben wir das alle wohl. Zu Haus kocht Vatern heut!

Trinklied.

Der OTB soll leben, erlebe hoch in Glanz und Schimmer,
solch OTB den kriegen wir nimmer.
Dum trink noch mal, sauf noch mal heirassassa!
Lustig sein fröhlich sein, heirassassa!

Grünkohl-Nachos

- vegan - aus dem Ofen -

Als Snack oder als Hauptgericht: Wenn man den Grünkohl einmal so gegessen hat, will man ihn nie wieder anders!

Zutaten:

1 Grünkohlpalme, 100 gr rohe ungesalzene Cashewkerne, 6 weiche Vollkorn tortillas, Öl, Salz, Pfeffer, ½ TL Paprikapulver, 3 Bio-Limetten, 2 grüne Chilischoten, 1 Bund Koriander, 1 Dose Mais, 1 reife Avocado.

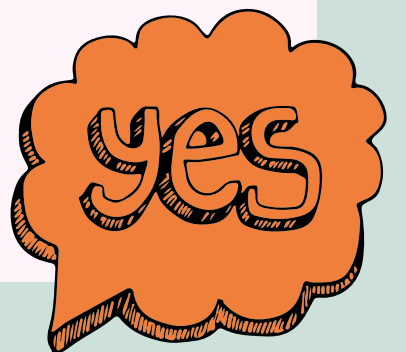
Für den Dip die Cashewkerne in einer Schüssel mit kochendem Wasser einweichen und beiseite stellen.

Die Tortillas stapeln, halbieren, vierteln und achtern, dann auf einem großen Backblech auslegen, mit Öl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und ½ TL Paprikapulver bestreuen. Von der Grünkohlpalme die Strünke entfernen, die Blätter (gut 200 Gramm) in Stücke zupfen und auf einem zweiten Backblech verteilen. Die Schale von 2 Limetten darüberreiben, mit etwas Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Beide Backbleche 10 - 15 Minuten bei 220° (Umluft: 200°) im Ofen backen, bis alles knusprig ist. Die Bleche aus dem Ofen nehmen.

In der Zwischenzeit für den Dip die Cashewkerne abtropfen lassen und mit dem Saft von 2 Limetten, 130 ml Wasser, der grob gehackten Chilischote und den Stielen des Koriander mit dem Stabmixer pürieren, bis eine cremige Masse entsteht. Mit etwas Salz und Chili abschmecken.

Vor dem Servieren den Backofengrill einschalten, den Kohl auf den Tortillas verteilen und noch einige Minuten rösten. Sodann den Mais und die in Stücke geschnittene Avocado darübergeben und den Dip darüberkleksen. Mit Limettenspalten servieren.

(Das Rezept findet sich ähnlich bei Anna Jones „a modern way to cook“.)



Weite Welt im Grünkohlfeld

Heute fahrn wir mit dem Trecker in das Grünkohlfeld
 das ist für uns die grosse weite Welt
 das sagt Opa Erwin zu seiner Frieda
 Denn mit dem Trecker waren sie noch nie da
 - Der Hof der macht viel Arbeit ja das kann jeder sehn
 sie sind schon lange verheiratet und tun sich noch verstehn
 und abends nach dem füttern, ruft Frieda dann durchs Haus
 „Erwin“schmeiss den Trecker an, ich muss heut noch mal raus
 -Refrain: und dann fahrn sie mit dem Trecker um das Grünkohlfeld
 denn das ist Ihre kleine weite Welt
 der gute Opa Erwin und seine Frieda, denn mit dem Trecker waren Sie
 noch nie da
 -Sie warn noch nie in Urlaub, wie sollte das auch gehen
 12 Kühe 20 Schweine die Landwirtschaft ist schön
 doch neulich in der Zeitung da stand es schwarz aufs weisse
 jeder zweite Deutsche macht im Jahr eine Reise
 -da rief die Frieda, „Erwiiiiin“ heute fahrn wir auf das Grünkohlfeld
 mit unserm alten Trecker, in unsere kleine heile Welt
 -Refrain
 und wenn sie nicht gestorben sind, dann leben sie noch heute
 die Frieda und der Erwin, ja das sind gute Leute
 und manchmal nachts im Mondenschein, da fährt ein Trecker durch die
 Nacht
 und wenn man dann ganz leise ist, hört man wie Frieda lacht
 denn dann fahrn sie Mit dem Trecker hin zum Grünkohlfeld
 in Ihre kleine weite Welt
 zweimal rundherum, dnn fahren sie nach Haus und jetzt ja jetzt ist die
 Geschichte aus. Oder fahrn sie nochmal

So ein Liedtext sein
 Noten kann ich nicht,
 Viel Spaß Rf=K



Wir durften 2002 eine Grünkohlhochzeit mitfeiern.
 Freunde wollten ganz heimlich heiraten, aber
 trotzdem später mit vielen Leuten feiern und
 organisierten eine All-in-Kohlfahrt. Als in
 der Woche vor dem Kohlessen das "Kohlfahrtsgeld"
 eingesammelt werden sollte, kam es heraus, dass
 es die Hochzeitparty wird und alle eingeladen
 sein sollten. Wir hatten also noch genug Zeit
 zum Basteln passender Kahlorden für Braut
 und Bräutigam.

56



17.2.2022

An OMT

Sehr geehrte Damen & Herren,
nach mittlerweile 2 in der NWZ erschienenen Auf-
merkungen denke ich Ihnen 2 Liedtexte zum
Thema Grünkohl schicken zu sollen, die sich nach Ihren
Voraussetzungen im Oldenburger Ring und Einsichten beim
plattdeutschen Musikfest im in Form der Stadt bewahrt
haben und gerne gesungen werden. Die Weisen aus dem
deutschen Liedgut sind in der Regel bekannt, die
Grünkohltexte habe ich dazu gesellt.

Zur Frage nach Riesen der Oldenburger Palmen
kann ich einen Wettbewerb beisteuern, den wir einst
im Oldenburger Ring über ein paar Jahre laufen hatten.
Es gab Saatgut oder vorgepackte Kohlpflanzen einer
großwüchsigen ostpreussischen Sorte. Die daraus gewachsenen
Riesen wurden dann beim wintertlichen Kohlessen degustiert
prämiiert, daß ihre fröhlichen Kohlherrn / könige oder
ihre weiblichen Entsprechungen für ein Jahr gekört
waren. Schöne Bilderberichte im Kulturland Oldenburg
(Old. Landschaft) und NWZ.

Fotos vom herrlichen Blick über die Riesen im
Vorgarten sind auch in meinem Fundus. In Natura
genossen sie allerhöchste Aufmerksamkeit der
flamierenden Spaziergänger.

Wenn Sie Interesse haben, erbitte ich
Kontaktaufnahme.

Mit besten Grüßen
G. Brüning

Kohleley nach dem Lied mit dem Text von Heinrich Heine
Loreley

Ik weet ne, wat schall it bedüden,
Dat ik so smachtig bün,
Ut use Grootmoders Tiden
Rezepte kamt mi in 'n Sinn.

De Kumm steit för mi al to prahlen
Mit Grünkohl un Pinkel un Speck.
De Spee up de Tung löppt tosamem
Van min Mahltid nimmt nims mi wat weg.

För't Glieden segg PROOST ik un kipp en,
De Kumm is noch lange ne leer.
Man kann jo ne goot stahn up een Been
To, her mit noch een frisch tappt Beer.

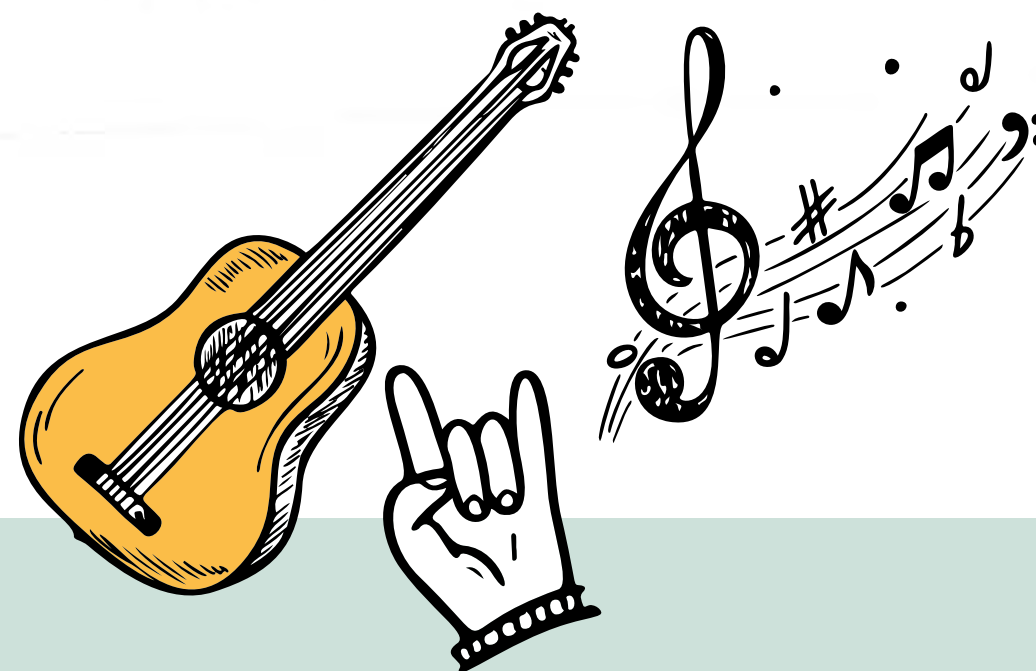
Aufgeführt im Muggenkönig beim Grünkohlessen der
Oldenburger Köng

Riemen to'n Starkmaken:

IN ALL DE KOHLSTRÜNK
SITT MARK.
DEFTIGE GRÜNKOHLMAHLTID
MAKT STARK.
SPECK, KOHLWURST UN PINKEL
DE HÖRT DOR BI.
ELK EEN VERLUST SINE DÜNKEL
IS HE BI US KOHLPARTIE.

In allen Kohlstrüngen mitet Martz
eine deftige Grünkohlmahlzeit
macht stark
Speck, Kohlwurst & Pinkel
gehören dazu
Um jeder verliert seinen Dünkel
Hier bei uns der Kohlpattie

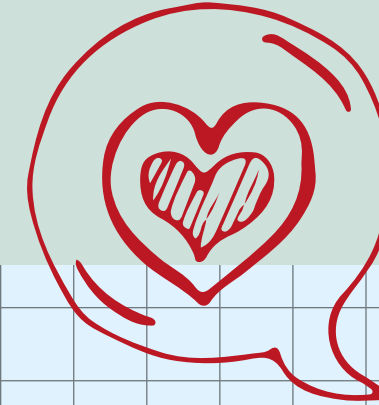
In Oldenburg giff dat kin König, buten Christian, de ok König van Dänemark, Norwegen un
anners noch wat ween is un wiet weg in Kopenhagen up den Thron seet. Man dat is al 200
Jahr her. Anners weren dat över all Tiden Grafen, Hertög un Groothertög. Un so kummt dat
denn, dat wi vandaag den Tüchter van de beste, moiste un grödste Oldenborger Palme kört as





Die Skulptur wurde geschaffen von Insa Winkler im Rahmen einer Aktion der „Kreativen Gruppe“. Jetzt steht das 2,70 m hohe Kunstwerk im Wohnzimmer von Karl-Heinz Menke

61



Superfood:

Grünkohlsalat mit Orangen



Zutaten (für 2 Personen als Beilagensalat)

4 Grünkohlblätter

1 Orange

Wahlweise ein paar Walnüsse oder geröstete Pinienkerne

Oliveöl

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Grünkohlblätter vom Strunk lösen, in mundgerechte Stücke zupfen, waschen und in die Salatschüssel geben.

Aus einer Orange die Filets ausschneiden, den restlichen Saft über dem Salat ausdrücken.

Orangenfilets, Oliveöl, Salz und Pfeffer in den Salat geben, gut mischen und 2-3 Stunden ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren noch ein paar Walnüsse oder geröstete Pinienkerne drüberstreuen und dann ... genießen!

Der Grünkohl und der Schwarzkohl

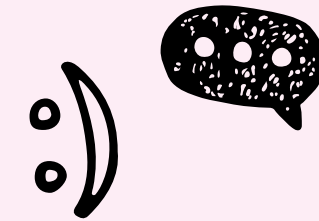
Text: Jaqueline Isabell Grosser

Melodie: Carl Friedrich Zelter

1. Der Grünkohl und der Schwarzkohl, die hat - ten ei - nen
Streit, wer wohl am best - ten schme - cke, wer
wohl am bes - ten schme - cke, zur kal - ten Jahr - es -
zeit, _____ zur kal - ten Jahr - es - zeit.

2. Der Grünkohl sprach: Das bin ich!
Mein Krausehaar schmeckt wohl!
Ich aber schmecke besser!
Ich aber schmecke besser!
Schrie da der schwarze Kohl
Schrie da der schwarze Kohl

3. Sie schmeckten beide spitze!
War'n ja auch nah verwandt
Am liebsten schmeckt der Grüne
Am liebsten schmeckt der Grüne
im Oldenburger Land!
im Oldenburger Land!



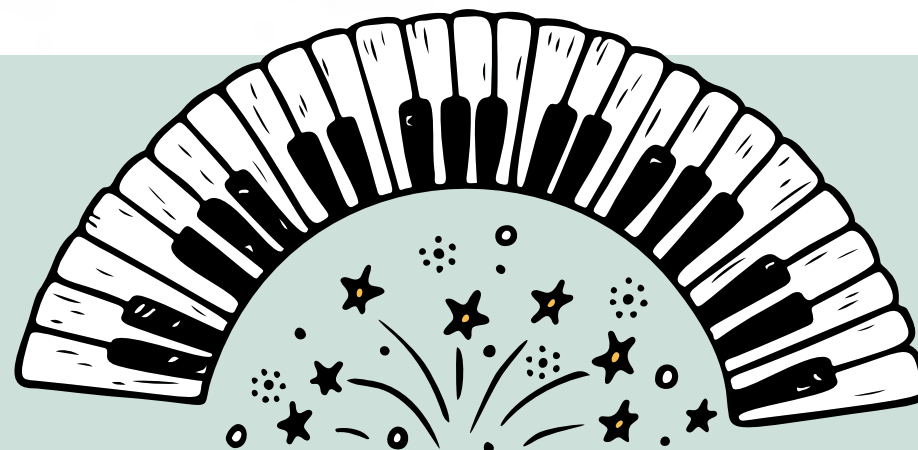
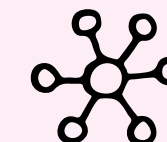
Es ist ja wieder Grünkohlzeit....

Wenn Frost und Kälte herrschen übers Oldenburger Land,
nur kaum noch Möwen am Nordseestrand,
die Tage kürzer, der Abend lang.... dann
weis ein jeder schon Bescheid, es ist wieder Grünkohlzeit.

Mit Bollerwagen bis hin zum Strand
ziehen Menschengruppen froh durchs Land,
ob alt ob jung, ob arm ob reich, heute sind hier alle gleich.
Mit Schluck und Würstchen gut gelaunt und ohne Streit,
denn, es ist wieder Grünkohlzeit.

Im Wirtshaus steht das Essen schon bereit, und für die
Gäste ist es jetzt Zeit, zu pflegen nun den schönen Brauch.
Dum Freunde aus dem ganzen Land, willkommen seid
ihr im Oldenburger Land, kommt her, wir sind bereit, denn
es ist ja wieder Grünkohlzeit.

Wolfgang Werner



Auf Instagram hat Miriam Sandleben unseren Aufruf entdeckt. Sie hat uns ein Interview gegeben und verraten, wie sie den Grünkohl ins Schwabenländle exportiert hat.



Kannst Du Dich noch an Deine erste Kohlfahrt erinnern? War das Tradition in Deiner Familie?

Meine erste richtige Kohlfahrt war lustigerweise im „Ländle“. Der Vorgänger meines damaligen Chefs kam auch aus Oldenburg und hat die norddeutsche Tradition in seinem Team in Stuttgart eingeführt, wo sie über Jahre gepflegt wurde.

Ich selbst bin in Oldenburg aufgewachsen; meine Eltern sind dorthin gezogen, als ich 1 Jahr alt war, und sie haben natürlich sehr schnell die Kohlfahrt kennen und lieben gelernt. Somit hatte ich dann die passende „Pinkel-Connection“ in den Norden, um das wertvolle Gut nach Baden-Württemberg importieren zu können (Muddern hat ein Kohlfahrt-Care-Paket geschickt).

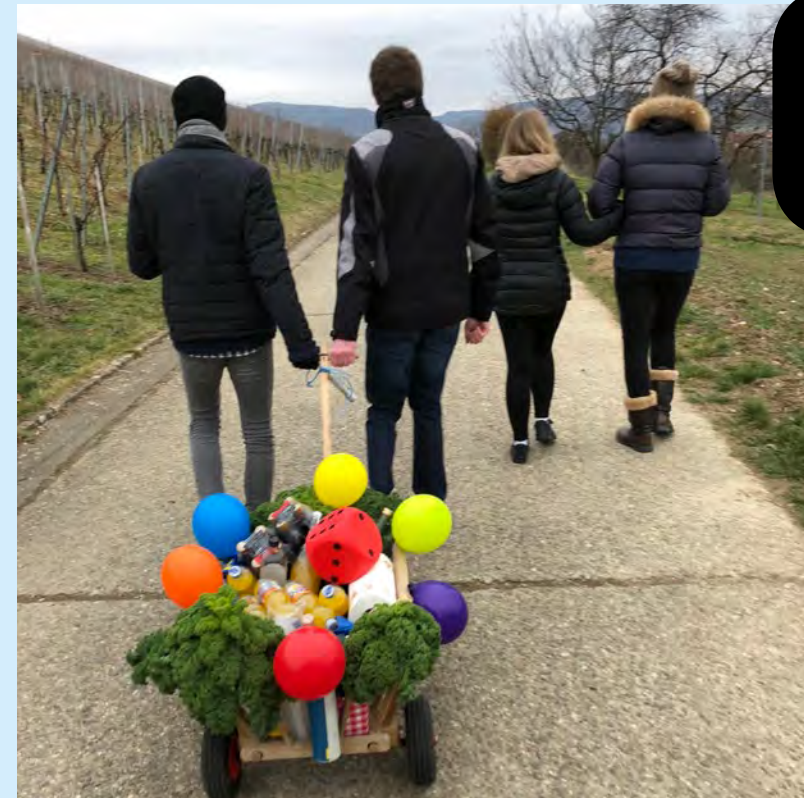


Erzähl' mal von Deinem Exportschlager der Kohlfahrt ins Schwabenländle!

Hier in Metzingen am Fuße der Schwäbischen Alb haben wir im Februar 2018 eine Kohlfahrt mit 12 Personen gemacht – und zwar entlang eines Weinbergs. Die Strecke sind mein Mann und ich während der Planung schon einmal abgelaufen.

Wir hatten einen Bollerwagen, den wir mit frischem Grünkohl und Luftballons geschmückt hatten, es gab norddeutsches Bier, Kräuterschnaps und selbstgemachten Likör für die „Süßen“. Außerdem bekam jeder eine Brezel um den Hals gehängt, damit nicht schon an der ersten Ecke alle angeschickert sind; der Schwabe liebt seine Brezel einfach. 😊 Dazu hat sich dann natürlich auch das obligatorische Schnapsglas gesellt. Für gute Stimmung hat eine „Kohlfahrt-Playlist“ gesorgt, mit der wir auch alle anderen unterhalten haben, die uns unterwegs begegnet sind (und gelegentlich etwas irritiert geschaut haben). An jeder Ecke oder Gabelung wurde gewürfelt, wer den Wagen zieht, und es wurde immer mal wieder angehalten, um ein kleines Spielchen zu machen – Spaghetti in Makkaroni schieben (ohne Hände!), Steine in Eierpappen werfen oder mit vollem Mund (wahlweise mit Mäusespeck oder Toastbrot) Begriffe sagen, die das jeweilige Team erraten musste. Was passiert, wenn man verliert, dürfte bekannt sein...

Gegessen haben wir dann bei uns zu Hause. Den Grünkohl hatte ich am Vortag schon gekocht - so richtig klassisch mit Kasseler und Bauchspeck. Dazu gab es Pinkel und Kochmettwurst aus Oldenburg und natürlich auch Kartoffeln. Wir sind regelmäßig in meiner Heimatstadt, und dann wird eingekauft und später eingefroren.



Was hat Dich ins Schwabenländle getrieben?

Beruflich, aber vor allem der Liebe wegen bin ich seit 2003 in Baden-Württemberg und lebe ca. 40 Kilometer südlich von Stuttgart. Mein Mann ist Schwabe und findet Oldenburg und auch die Menschen dort einfach toll und sympathisch. Ihn beeindruckt vor allem auch der lockere und unkomplizierte Umgang miteinander, den wir Oldenburger so leben.



Warum fandest Du es wertvoll, dort eine Kohlfahrt zu organisieren, oder warum hast Du gedacht, dass Deine Bekannten es dort mitmachen und es nicht total „bekloppt“ finden?

In meinen Augen schadet es nie, den persönlichen Horizont zu erweitern, und da alle, die dabei waren, sehr aufgeschlossen sind (und gerne Grünkohl essen!), habe ich einfach mal vorgeschlagen, eine Kohlfahrt zu machen. Wir waren eine buntgemischte Gruppe aus eingefleischten Schwaben und sogenannten „Neig'schmeckten“ (Zugezogenen), so dass der eine oder andere davon auch schon einmal etwas gehört oder sogar in der Vergangenheit an einer Kohlfahrt teilgenommen hatte. Außerdem sind das alles Outdoor-Fans, für die auch in der kalten Jahreszeit grundsätzlich nichts gegen einen kleinen Spaziergang in netter Gesellschaft spricht – vor allem, wenn man sich unterwegs auch von innen „aufwärmen“ kann. 😊





Was hat den Teilnehmenden besonders gut gefallen?

Die Geselligkeit und das gute, deftige Essen – darauf haben sich wirklich alle gefreut, und wir waren eine sehr lustige Gesellschaft. Außerdem war es eine neue Erfahrung, da es so etwas im Winter hier nicht gibt. Es wird höchstens mal am Vatertag (bei schönem Wetter) eine „Herrentour“ gemacht, die sich aber meistens auf den Genuss von Hochprozentigem konzentriert – und das ohne Spiele unterwegs.



Sieglinde
Frerichs aus
Wardenburg
→



Was verbindest Du persönlich mit Oldenburg und den Kohlfahrten?

Wenn ich an eine Kohlfahrt denke, dann denke ich an Freundschaft, Familie, Spaß und Essen.
Oldenburg bleibt für immer meine Heimat! ❤️



Miriam
Sandleben aus
Metzingen ↑



die die Touris aus Wardenburg gemacht

Zum nächsten Bericht zur
- Wintertour - Kohlfahrt -
„Von Dörren einer Oldenburger Palme“
ist es im Dezember 2002 im „Der Gemeindefeier Nr. 125
der Gemeinde Wardenburg“ erschienen.

Als ich nach der Aussaat als Pflanze heranwuchs,
wußte ich noch nichts von dem, was mir so widerfahren
sollte. Den Sommer verbrachte ich als Jungpflanze
auf dem Felde und das bei Sonne, Wind und Regen.
Das Wetter verhelf mir zu einer stattlichen Größe
und ich schenke mir alle anderen hinweg. Draußen
zog der Herbst ins Land und danach kam der
Winter mit Frost, Eis und Schnee.

Das war für die Menschen das Signal zum Aufbruch.
Mit Messen kamen sie eines Tages auf's Feld
gelaufen und schlugen alle Köpfe ab, um diese
in großen Körben abtransportieren. Von mir
blieb nur noch der Stumpf stehen.

Da stand ich nun und wußte nicht, wie es
weitergehen sollte. Doch eines Tages wurde auch
ich geholt, nur mit dem ganzen Stumpf und

(2)

dann noch mit großer Sorgfalt behandelt und mit farbigen Papiertropfen geschmückt. Vorsichtig wurde ich an einen Bullenwagen befestigt, an dem ich ein Licht, eine Klingel und viele Flaschen mit einem Inhalt entdeckte. Komisch kam mir die Sache schon vor, aber ich konnte mir ansehen. Mit Musik und vielen Leuten, die sich viel zu erzählen hatten, ging es los durch Felder, Flur und Nebenstraßen. Ab und an nahmen die Leute vom Inhalt der Flaschen zu sich. Es war schon wichtig, eben dabei wurden sie immer lauter und lustiger. Sie erzählten sich etwas vom Hohl, Hamler, Speck, Hochwurst und Pinkel. Pinkel! Das meinte Licht einfach erhellend. Am Ende der Fahrt gelangten wir an ein Lokal. Hier schoss mir noch das Wort „Hohl“ durch den Kopf, sollten es wirklich meine Kollegen sein, die da in den Tropf gewandelt waren? Hier wurde so richtig anders. Was sollte noch alles mit mir passieren?

Ich wurde vorsichtig in den Saal getragen, dort auf den Tisch gestellt und in Ruhe gelassen. Danach wurde das Mahl aufgetischt, und ich sah meine Kollegen, zerklüftet und geküßt, auf dem Tisch wieder.

Es wurde vom „Defizit Oldenburger Freiheit kohlte“ gesprochen. Nach dem Essen war vom Hohlkönig und Hohlkönigin die Rede. Das hat wohl damit zu tun, daß, wer am meisten und längsten isst, mit dem begehrtesten Hohlorden dekoriert wird.

(3)

Ich aber mußte den ganzen Abend, Musik, lautes Geräusch und den Anblick der Zigaretten entgegen. Abends wurde „Pierot“ gezeigt, und man trank sich an.

Inzwischen hatte sich die Gesellschaft auf die Tansaflecke im Thron, mal schnell und mal langsam. Später, als die Menschen müde waren, blies die Musik aus, und alle bewegten sich aus dem Saal.

Nur ich stand noch da. Traurig ging auch mir Darsin zu Ende, denn ich landete auf dem Altkauf und war für die Kammer und Gläser ein gefundenes Fressen.

mit freundlichen Grüssen
und viel Freude beim Durchlesen

Sigrid Fricke



Über 100 verschiedene Grünkohlarten wachsen im Forschungsgarten von Christoph Hahn. Wie vielfältig Grünkohl tatsächlich ist, wird seit einigen Jahren an der Universität und im Botanischen Garten erforscht.



Moin liebe Grünkohl-Fans,
wir sind eine Gruppe von ca. 20 Personen, die seit über 30 Jahren jährlich ein Grünkohllessen im Süden Deutschlands (Schwabenland) als kleines Event mit Wahl des Grünkohl-Königs und Königin veranstalten. Natürlich mit der Oldenburger Pinkelwurst und alles was dazu gehört. Ich muss erwähnen, dass ich vor ca. 30 Jahren (bin aus Frankfurt am Main hierhergezogen) Schwierigkeiten hatte, hier Grünkohl zu beziehen. Wir sind manchmal viele Kilometer gefahren, um diesen auf jeden Fall frisch vom Bauern zu kaufen. Inzwischen hat sich das geändert, jetzt liebt auch der Schwabe den Grünkohl.

Als 2014 einer unserer ersten und ältesten Gäste leider verstarb, haben wir ihm anstelle eines Kranzes eine Grünkohlpalme auf das Grab gelegt. Später erfuhren wir von seiner Frau, dass man die vielen Kränze, Gestecke und Blumen (ca. 50 Stück - war eine sehr große Beerdigung) auf einen Hügel stapelte und unsere Grünkohlpalme lag als Spitze oben drauf. Wir sind sicher, dass Gerd das sehr gefreut hat und er mit einem Lächeln heruntergeschaut hat. Dies ist mein kleiner Beitrag für Ihr Fanmagazin.
Bleibt alle gesund und freundliche Grüße aus dem Süden!
Ingrid Delhees-Erkens



Dies braucht man zur Kohlfahrt



Grünkohlaufauf



- 3 Gläser Grünkohl (ca. 2.000 g)
- 4 Pinkel
- 8 Kochwürste
- 2 Boskoop Äpfel
- 10 Kartoffeln
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Esslöffel Öl
- 20 g Butter
- 200 g Schlagsahne
- Paniermehl

- (1) Pinkel aus der Pelle befreien und in kleine Stücke schneiden.
- (2) Kochwürste in 5 mm kleine Scheiben schneiden.
- (3) Boskoop Äpfel schälen, entkernen und in dünne Schnitzel teilen.
- (4) Flüssigkeit aus den Grünkohlgläsern abtropfen lassen und den Grünkohl in einem mit Fett erhitzen großen Topf füllen.
- (5) Klein geschnittene Pinkel, Kochwürste und Äpfel hinzugeben und ca. 10 bis 15 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Dabei regelmäßig umrühren.
- (6) Kartoffeln schälen, in 3 mm kleine Schieben schneiden und 10 bis 15 Minuten in Salzwasser kochen.
- (7) Die gekochten Kartoffeln zum Grünkohl mit Pinkel, Kochwurst und Apfel hinzugeben.
- (8) Eine oder zwei Auslaufformen einfetten und Grünkohlaufauf einfüllen.
- (9) Die Sahne über den Grünkohlaufauf verteilen, einziehen lassen und abschließend mit Paniermehl vollständig bestreuen.
- (10) Ofen auf 225 bis 250 Grad vorwärmen und den Grünkohlaufauf ca. 45 bis 60 Minuten garen lassen (bis das Paniermehl braun wird).

Grünkohl-Quiche

Teig

150 g Mehl

100 g Butter

100 g Crème fraîche

1 Prise Salz

2 TL Backpulver 30 Min. ruhen

Füllung

750-1000 g Grünkohl

viele Zwiebeln

kochen gut würzen mit Pfeffer, Kartholderbaum

Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt bisschen Zwiebel Schmalz

Flüssigkeit gut verkochen lassen.

Das Gericht schmeckt mit oder ohne Streifenwürfel

Eine Springform einfetten. Den Teig auf einer

bemehlten Arbeitsfläche noch mal durchkneten und

die Form damit auslegen, dabei einen ca. 2 cm hohen

Rand bilden. Speck + Grünkohl darauf verteilen

Guß

2 Eier, Salz, Pfeffer Muskat

200 ml Sahne

80 g Parmesan

100 g Feta Käse, ich nehme im Paket

alles über dem Grünkohl
geben

Backofen 200 Grad

30 Minuten



Veganer Grünkohl für 4 Personen

Das traditionelle Grünkohlgericht lässt sich auch ganz leicht und lecker vegan/vegetarisch herstellen.

Zutaten:

- 1000 g Grünkohl
- 2-4 Zwiebeln
- 2 EL Zwiebelschmalz
- 400-500 ml Wasser
- 2 EL süßen Senf
- Pfeffer
- Salz
- 350 g Räuchertofu
- 2 Birnen
- Eine Beilage nach Wahl
- Z.B. Reis oder Kartoffeln

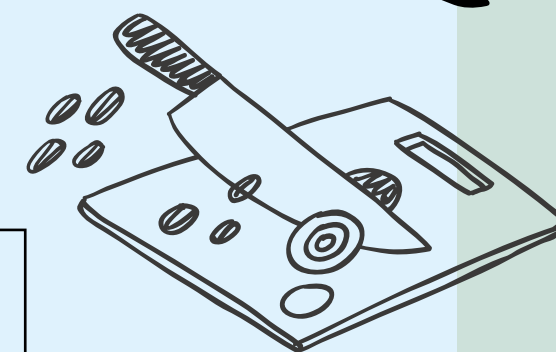
Zubereitung

- Grünkohl waschen und vom Strunk entfernen
- Grünkohl kleinhacken
- Birne in mundgerechte Stücke schneiden
- In eine große Schüssel geben
- 2-4 Zwiebeln würfeln
- Räuchertofu in Würfel schneiden
- 2 EL Zwiebelschmalz in einen großen Topf geben
- Tofu und Zwiebeln gut anbraten
- Grünkohl und Birnen hinzugeben
- Wasser aufgießen
- 20-30 Minuten kochen lassen
- Zwischendurch umrühren
- Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und süßem Senf würzen
- Servieren und genießen

Tipp: für ein herzhafteres Ergebnis Birnen weglassen und den süßen Senf durch würzigen Senf ersetzen.



Guten
Appetit!



Kohlkönigin		Grünkohlrisotto mit Hühnerbrust
<u>Hühnchen</u>		
1	ganze Hühnerbrust	versäubern und einige Stunden vor dem Essen mit
1 Eßl.	Kokosmilch	und
1 Eßl.	Erdnussbutter	und
1/2	Zitrone	Saft und Zesten,
1/2	Orange	Zesten, sowie
	Orangenpfeffer	
	Schwarzem Pfeffer	
	grobem Paprikagewürz	marinieren.
<u>Grünkohl</u>		
	Die marinierten Hühnerbrüste	auf das Gitter eines Dampfgartopfes legen, salzen.
1/2	Wasser	in den Topf einfüllen und mit
	Orange	Schale abgeschält
1	Sternanis	
	einige Zweige Thymian	aromatisieren und erhitzen.
		Gitter mit dem Fleisch einsetzen und bis 70 Grad
		Kerntemperatur (rd. 20 Min.) garen. Das Fleisch soll
		noch saftig sein.
<u>Risotto</u>		
300 gr	Grünkohl	1-2 Min. in Salzwasser blanchieren, in kaltem Wasser
		abschrecken und gut abtropfen lassen (ausdrücken).
150 gr	des blanchierten Grünkohls	mit
1	Orange	Saft und Zesten,
1/2	Zitrone	Saft und Zesten,
1 Eßl.	gesalzenen, gerösteten Erdnüssen	grob gehackt und
5 gr	Ingwer	pürieren. Mit
	Orangenpfeffer	würzen und beiseitestellen.
150 gr	des blanchierten Grünkohls	in Streifen schneiden und ebenfalls beiseitestellen.
400 ml	gute Gemüsebrühe	erwärmen.
		Brühe selbst herstellen oder z.B. von Wela
150 gr	Zwiebelwürfel	glasig dünsten und
150 gr	Risottoreis	dazugeben, anschwitzen. Mit
150 ml	trockenem Weißwein	ablöschen.
		Hitze reduzieren und nach und nach unter Rühren
		etwas Brühe angießen, bis die gewünschte
		Schlotzigkeit erreicht ist.
100 gr	Parmesan, gerieben	
2 Eßl.	Erdnussbutter	und
2 Eßl.	geröstete und gesalzene Erdnüsse	grob hacken und den
	pürierten Grünkohl	sowie den
	geschnittenen Grünkohl	unterheben. Mit Orangenpfeffer würzen und final
		mit Salz und Pfeffer abschmecken.
<u>Topping herstellen</u>		
2 Eßl.	geröstete und gesalzene Erdnüsse	grob hacken und
2 Eßl.	Pankomehl	und
2 Eßl.	glutenfreien Crunch	z.B. von Schubeck oder andere Flocken in
etwas	Erdnussöl	und
etwas	Butter	knusprig anbraten und auf einem Küchentuch entfetten.
Risotto in die Mitte des Tellers geben, in Scheiben geschnittenes Hühnchen darauf anrichten und mit dem knusprigen Topping bestreuen.		



Grünkohl-Pesto

100g Grünkohl (Rippen entfernen und nur die zarten Teile verwenden) 1 Minute blanchieren, kalt abspülen, gut ausdrücken, grob hacken

80 - 100g Walnüsse in beschichteter Pfanne anrösten, grob hacken

50 – 80g Parmesan reiben

Die vorbereiteten Walnüsse mit dem Pürierstab zerkleinern, dann Grünkohl und Parmesan unter Hinzufügen von

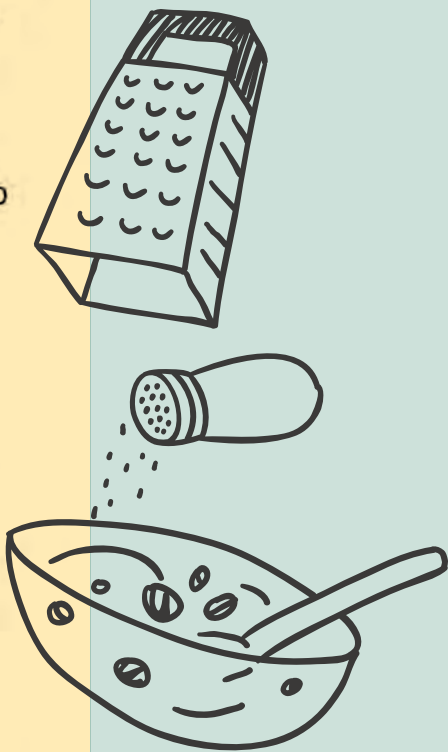
100 ml Olivenöl zu einer geschmeidigen Masse verrühren

Mit Zitronenschale, Zitronensaft, Salz, Pfeffer abschmecken

Pesto in etwas **kochende Sahne** einrühren und dazu die **gegarten Nudeln**.

Alternative:

Mit Frischkäse verrührt, schmeckt das Pesto gut als **Brotaufstrich**.



80



nsf
t200q

Ende



Gut zu wissen

Das war's aus unserer Fan-Ecke!
Was ihr noch über Grünkohl und
Kohlfahrten erfahren solltet, haben
wir euch hier unter „Gut zu wissen“
zusammengefasst.

**Boßeln
like a Boss**

**Teil1: Lass uns 'ne
ruhige Kugel schieben**

Ohne die kleine „Runde“ geht es bei einer Kohlfahrt nicht. Die Rede ist von der Boßelkugel. Doch auch wenn sie viele Menschen gerne in der Hand haben, wissen doch die wenigsten mehr über sie. Wir wollen das ändern. Darum folgt jetzt das Wichtigste rund um das Kugelwerfen.

Fangen wir am besten beim Namen an. Das Wort „boßeln“ hat seinen Ursprung im altdeutschen „boz(z)an“. Das bedeutet so viel wie schlagen, stoßen, klopfen, eine Kugel schieben. Und ein bisschen stecken auch das französische „bosseler“ (treiben) und das italienische „boccia“ (Kugel bzw. das Kugelspiel) mit drin.

Bevor man allerdings bei uns im Norden geboßelt hat, gab es das Klooten bzw. das Klootschießen (Kloot abgeleitet von „Kluten“ = Erdklumpen). Diese Sportart wurde schon vor vielen Jahrhunderten betrieben. Genauer gesagt vor 1500 Jahren. Da wurde Klootschießen bereits urkundlich erwähnt. Glaubst du nicht? Dafür gibt es handfeste Beweise. In jüngster Zeit hat man beispielsweise eine über 2000 Jahre alte Kugel gefunden. Sie bestand aus Klei, einem besonders gut verklebten Marschboden.

Ein echtes Original aus dem Norden

Auch wenn eine genaue zeitliche Einordnung des Boßelns etwas schwierig ist, steht eines fest: Klootschießen hat seinen Ursprung an den Küsten der Nordsee. Es ist eine Wurfart, bei der Schnelligkeit, Kraft und Konzentration zählen. Das Material, aus dem die Kugeln hergestellt wurden, verändert sich im Laufe der Zeit. Statt Marschboden formte man Apfelbaumholz zu faustgroßen Kugeln. In diese groß man Blei. Die Kugeln, die man heute benutzt, haben einen Durchmesser von rund 58 mm und wiegen ein halbes Kilo.

Die richtige Technik macht's

Wie bei so vielen Spielen und Sportarten kommt es auch beim Klootschießen auf die richtige Technik an. Für den Fall, dass du es selber mal ausprobieren willst:

1. Man nimmt einen etwa 25 Meter langen Anlauf.
2. Anschließend folgt eine komplizierte Kombination aus Bein- und Armbewegungen, in deren Verlauf der Werfende eine Rampe hinaufspringt.
3. Der Werfende reißt den Wurfarm weit nach hinten und wirft die Kugel mit voller Wucht. Dabei nimmt er die Sprungbewegung mit.

Übrigens:

Anfangs war das Klootschießen und Boßeln nur den Männern vorbehalten. Die traditionsbewussten Boßeler wollten Frauen partout nicht zulassen. Aber wie die norddeutschen Frauen so sind, haben die sich das nicht gefallen lassen. Und so gründeten in den 50er- und 60er-Jahren etliche hartnäckige Friesinnen eigene Gruppen. Das Frauen-Boßeln kam zunehmend in Mode, wurde immer beliebter und längst sind die Frauen ein fester Bestandteil in den Vereinen und Verbänden.



Teil2: Dieses Spiel ist

Beim Boßeln gibt es natürlich bestimmte Kniffe bzw. Techniken, die du beim Werfen beachten solltest. Du kannst die Kugel sogar um die Ecke werfen. Die wichtigsten Wurftechniken sind „överd Duum“ (über den Daumen, 1) und „överd Finger“ (über den Finger, 2). Der normale Abwurf ohne Drall wird „liek ut Hand“ (gerade aus der Hand, 3) genannt. Aber ganz egal, wie man die Kugel wirft: Hauptsache, die Planung stimmt und die Regeln werden beachtet. Denn auch wenn die Kohlfahrenden grundsätzlich ein lustiges Völkchen sind: Beim Boßeln verstehen sie keinen Spaß.

Ausrüstung besorgen

Das Tolle am Boßeln: Es kostet nicht viel. Man braucht dazu lediglich ein Grabber (neudeutsch Kraber; eine Art Besenstiel mit einem Metallkorb am Ende, mit dem man die Boßelkugel aus Gräben, Bächen oder

Büschen fischt) und natürlich eine Kugel. Die unterscheiden sich sowohl regional als auch abhängig von der Disziplin und der Altersklasse in Größe und Gewicht.

Strecke auswählen

Ohne die geht es beim Boßeln nicht. Sie sollte bereits im Vorfeld ausgesucht werden. Am besten eignen sich wenig befahrene Straßen und Wege. Ihre Länge sollte der eines gewöhnlichen Spaziergangs entsprechen (also 7 bis 12 km) und bestenfalls an der Anlaufstelle für das „Gröönkohl Äten“ enden.

Genehmigung einholen

In Deutschland muss ja alles seine Ordnung haben. Daher ist es Pflicht, das Boßeln auf öffentlichen Straßen genehmigen zu lassen. Zum Glück hat aber in



unser
voller Ernst

Oldenburg und Umgebung annähernd jeder Ort seinen Boßelverein. Das bedeutet, dass langfristige Genehmigungen oft bereits vorliegen.

Dem Verkehr die Vorfahrt lassen

Auch wenn du glaubst, als echtes Kohlkönigspaar gibt's für dich und deine Gruppe - ta-daaaah - eine Extra-Pinkelwurst: Autos, Fahrräder, Traktoren etc. haben immer Vorfahrt. An Kreuzungen und Kurven sollte man die Boßelgruppe zudem besonders absichern.

Tolerant und fair bleiben

Wenn die zwei Mannschaften gebildet werden, sollte man starke und schwache Spielerinnen und Spieler mischen. Tipp: Die Zusammenstellung der Teams einfach mit einem spaßigen Spiel verbinden.

Den ersten Wurf machen

Der einzelne Boßelnde muss für seine Mannschaft die Kugel möglichst weit werfen (es wirft immer je ein Spielender einer Mannschaft). Hilfreich: In rund 100 Metern wird ein Bahnweiser postiert. Er zeigt die Wurfrichtung an. Außerdem kann er zur Not in den Straßengraben springen und die Kugel verfolgen. Der zweite Werfende einer jeden Mannschaft wirft von der Stelle ab, wo die vorherige Kugel liegen blieb. Rollt sie in den Graben, gilt die Stelle rechtwinklig zur Straße als Abwurfpunkt. Übrigens: Beim Suchen der Kugel sind alle gefragt.

Punkte vergeben

Werten kann man auf unterschiedliche Weise - z. B. nach absolvierten Würfen, die jede Mannschaft benötigte, um eine bestimmte Strecke zu durchlaufen. Bei Gleichstand gewinnt die Mannschaft mit der größten Weite im Schlusswurf. Gewonnen hat die Mannschaft, die zum Schluss (entweder hat jede Mannschaft eine bestimmte Anzahl an Würfen oder man legt ein Ziel fest) am meisten „Schöt“ und die größte Weite erzielt hat. Ach ja - Schöt: Einen Schöt erhält die Mannschaft, deren Boßelnde weiter warf als zwei Werfende der gegnerischen Mannschaft.

Hier geht's auch um die Wurst!

Grünkohl ohne Pinkel ist wie Boller ohne Wagen – das eine geht ohne das andere überhaupt nicht. Doch woher kommt der „Name“ Pinkel eigentlich? Und was steckt alles in unserer Lieblingswurst? Wir klären dich auf.

Als erstes müssen wir gestehen, dass wir auch nicht so genau wissen, wie die Pinkel-Wurst an ihren Namen kommt. Leider gibt es hier unterschiedliche Erklärungen. Fest steht: Die Bezeichnung hat nichts mit einem übertrieben vornehmen Menschen zu tun – und ebenso wenig mit einer Tätigkeit auf der Toilette. Viel näher liegt hingegen, dass Pinkel (oder auch Püngel oder Pünkel) für eine zusammengedrängte Masse oder auch für einen kurzen, dicken Gegenstand steht.

In einem Wörterbuch aus dem Jahr 1768 findet sich eine weitere Erklärung. Darin wird beschrieben, dass sich Pinkel auf den Mastdarm bezieht – und somit auf die Wurst. Und auch noch heute wird der Rindermastdarm traditionell als Hülle für die Wurst verwendet. Dann gibt es noch die Deutung, dass Pinkel vom ostfriesischen Begriff für Penis (pink) oder vom englischen „pinkie (für den kleinen Finger) abgeleitet wird oder die Wurst „pinkelt“: Beim Räuchern tropft Fett an ihr herunter.

Doch egal, woher unsere Lieblingswurst ihren Namen hat: Wichtig sind ihre inneren Werte. Aber was ist eigentlich drin in der Pinkel? Bei der Oldenburger Variante in erster Linie Schweinefleisch, Speck, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, evtl. noch Gewürze – und vor allem Hafergrütze. Grütze besteht aus grob zerkleinerten Getreidekörnern, etwa Gerste, Hirse, Mais, Roggen, Mais oder eben Hafer.

Im Vergleich zu anderen Pinkelwürsten unterscheidet sich unsere Oldenburger Variante in zwei wesentlichen Dingen. Zum einen ist ihr Fleischanteil erheblich höher. Zum anderen werden die dafür verwendeten Zutaten auch nicht gekocht, sondern roh verarbeitet. Natürlich mit großer Sorgfalt und mit viel Liebe. Schließlich sollen sie ja das gemeinsame Grünkohlessen am Ende einer jeden Kohlfahrt zu einem echten Genuss machen.



Kohl und Spiele

88

Spaghetti Makkaroni

Bei diesem Spiel werden im Team Paare gebildet. Eine Person erhält eine Spaghetti, die andere eine Makkaroni. Die Aufgabe besteht nun darin, die einzelne Spaghetti mit dem Mund in die hohle Makkaroni zu führen. Die Hände bleiben dabei auf dem Rücken. Die Zweiergruppen der Teams treten gegeneinander an. Das schnellste Team gewinnt.

Teebeutelweitwurf

Wie immer - Mannschaft gegen Mannschaft. Das Spiel ist fast selbsterklärend. Der Teebeutelzettel an dem Band wird zwischen die Zähne genommen, mit dem Kopf Schwung geholt und im richtigen Moment losgelassen. Aufgepasst, denn die Hände gehören auf den Rücken.

Bierdeckel-Weitwurf

Mit Kreide wird auf der Straße ein Kreis markiert, in den man seinen Bierdeckel werfen muss. Wer mit seinem Bierdeckel am nächsten an den Bereich herankommt - oder bestenfalls sogar direkt darin landet - gewinnt.



Gurgel-Challenge

Zwei Teilnehmende der Gruppen „trinken“ gleichzeitig einen Schluck Wasser oder ein anderes Getränk. Welche Gruppe es als erstes schafft, ein bestimmtes Lied (wird zuvor vom Teilnehmenden gezogen und gegurgelt) zu erraten, gewinnt. Das Kohlkönigspaar ist für die Überprüfung zuständig.

Gruppenbeinlauf

Beide Teams stellen sich in einer Reihe nebeneinander auf. Es wird jeweils das linke und rechte Bein mit einem Tuch oder Schal fest miteinander verbunden. Die Teams stellen sich wie bei einem Wettlauf in einer Reihe nebeneinander auf und es wird ein Ziel festgelegt. Nach dem „Startschuss“ müssen beide Teams mit zusammengebundenen Beinen so schnell wie möglich ans Ziel laufen.

Erbsenlauf

Alle Spielenden beider Gruppen erhalten einen Suppenlöffel, den sie in den Mund nehmen. Die ersten beiden Mitspielenden jeder Gruppe erhalten so viele Erbsen wie möglich auf den Löffel. Diese müssen sie dann von Löffel zu Löffel weitergeben. Die Gruppe, die am Ende die meisten Erbsen in einer am Ende stehenden Schüssel gefüllt hat, hat gewonnen.

Zwinkern verboten

Zwei Spielende aus jeder Gruppe schauen sich ins Gesicht - aber ohne dabei mit den Augen zu zwinkern. Wer das zuerst tut, hat verloren. Das kann mit jedem Spielenden pro Gruppe natürlich wiederholt werden.

Zielwasser

Aus einer Gruppe werden 2 Mitspielende bestimmt. Eine Person lässt eine Walnuss durch ein schräg aufgestelltes kurzes Kunststoffrohr rollen. Die andere Person muss versuchen, die unten herauskommende Walnuss im richtigen Augenblick zu treffen und mit einem Hammer kaputt zu machen. Welche Gruppe die meisten Nüsse knackt, hat gewonnen.

Deckblatt / hier heften

Kohl und Spiele

1. Teebeutelweitwurf

Spaghetti Makkaroni

Gurgel-Challenge

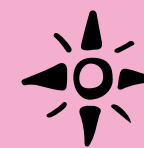
Bierdeckel-Weitwurf

Erbsenlauf

Gruppenbeinlauf

Zielwasser

Zwinkern verboten



Ausschneiden und
zusammenheften
= Heftchen mit
Spieleanleitungen
immer dabei!

oder: Der Weg ist das Spiel

Die allgemeinen Regeln
der Kohlfahrtspiele
besagen, dass die Gruppe,
die verloren hat, zur
Strafe einen Schnaps
trinken muss.

Schon aufgefallen? Das Fanmagazin riecht nach Heu und begeistert durch eine unverwechselbare Optik. Genau - hierbei handelt es sich um Graspapier. Somit ressourcenschonend, umweltfreundlich und klimaneutral. Wir haben uns bewusst für ein A4-Standardformat entschieden, damit kein Verschnitt entsteht. Weitere Informationen unter www.diegrasdruckerei.de

Impressum

Herausgeber:
V.i.S.d.P. Oldenburg Tourismus und Marketing GmbH (OTM)
Lange Straße 3 | 26122 Oldenburg
Tel. 0441 36 16 13 66
info@oldenburg-tourist.de
www.oldenburg-tourismus.de & www.kohltourhauptstadt.de

Instagram [echt.oldenburg](#)
Facebook [Gruenkohl](#)

Bildrechte: Alle Beiträge, Fotos und Illustrationen sind urheberrechtlich geschützt. Nachdruck oder Verwendung nur mit Genehmigung von Herausgeber und Urheber. Fotos: Stadtmuseum Oldenburg, Verena Brandt, Mario Dirks, Torsten von Reeken, Sascha Stübner, Fans, Botanischer Garten Oldenburg. Illustrationen: Lina Mörking, Verena Brandt. Konzept, Design, Text: Fünfzehn, Berlin. Für eingesandte Texte, Rezepte, Beiträge, Fotos, Grafiken, Gedichte, Lieder, Illustrationen etc. übernimmt der Herausgeber keine Gewähr.

2. Auflage, Stand 11/2022.

Wir bedanken uns nicht nur bei all den Fans, die uns mit ihren Beiträgen wirklich unterstützt haben. Wir bedanken uns auch bei den Sponsoren des StadtMarketing Oldenburg.





01