

„Braun'n Kohl“



Bei uns beginnt die Grünkohlsaison traditionell am Buß- und Betttag. Also gibt es ab dem **22.11.** im und außer Haus* den Kuhhirten-Grünkohl in der gewohnten leckeren Qualität.

(Preise gültig bis 31.12.2023, ab 2024 wird es höhere Preise geben müssen, wenn die M'WST für die Gastronomie von 7% auf 19% erhöht wird.)

Grünkohl Vegan (ohne tierische Produkte gekocht) € 13,50
mit Salzkartoffeln & veganer Pinkel

Kleine Portion Grünkohl € 14,30
mit Salzkartoffeln, Kochwurst (oder Kassler) & Pinkel

Grünkohlsteller mit Salz-oder Bratkartoffeln, € 18,80
Pinkel, Kochwurst, Bauchspeck & Kassler Platte mit Schälchen

Grünkohlmenü
Hühnersuppe Kuhhirten als Vorspeise,
Braunkohl mit allen Beilagen,
Rote Grütze mit Vanillesauce € 29,50
(nur zum Verzehr im Restaurant) Platte mit Schälchen

* Außer Haus, auch vakkumiert, auf Vorbestellung, bitte fragen Sie nach unserer „Außer Haus Karte“

Weinempfehlung:

Keine

Digestif:

Eiskalter Jägermeister, Doornkaat
Jubiläumsaquavit, Linie Aquavit

Bierempfehlung:

Haake Beck Pils vom Faß
Kräusen vom Faß
König Pilsner vom Faß
Bier der Woche

Die Bezeichnung **Braunkohl** sorgt für teils abenteuerliche Erklärungen der Namensherkunft. Nicht ganz ernstgemeinte Vorschläge stellen z. B. einen Bezug zur **Braunkohle** her. **Braunschweiger** hingegen verkünden voller Stolz, der Braunkohl komme aus Braunschweig und trage daher seinen Namen. Umstritten ist auch die Erklärung, dass die Namensgebung Braunkohl etwas mit der Verfärbung des Kohls nach mehrmaligen **Aufwärmen** zu tun haben könnte. Falsch ist die Erklärung, der Kohl verfärbt sich nach Frost bräunlich. Folgendes dürfte dagegen richtig sein: Es gibt verschiedene Sorten dieses Kohls, die sich u. a. in der Färbung ihrer Blätter unterscheiden. So wurde im Bremischen wie auch im Oldenburgischen noch im 19. Jahrhundert der sogenannte **Langkohl** gegessen. Dieser Langkohl hat eindeutig bräunlich-violette Blätter und wird daher auch ausdrücklich als Braunkohl bezeichnet. Die unteren Blätter des mannshoch wachsenden Strunks wurden früher als **Viehfutter** verwendet. Die oberen Röschen des Langkohls aber waren und sind für den menschlichen Verzehr geeignet. Und da es kaum noch Vieh in den Städten gibt, mit denen man sich den Kohl teilen könnte, verschwand der Langkohl nahezu vollständig aus dem Anbau. Die Erinnerung an den Langkohl lebt jedoch im Namen Braunkohl fort. Beim ältesten Brudermahl der Welt, dem **Bremer Schaffermahl** und dem berühmten **Eiswett'fest** wird seit jeher traditionell Grünkohl unter dem Namen **Bremer Braunkohl** serviert.