

# „Braun'n Kohl“



Dieses Jahr starten wir unsere Grünkohlsaison schon ein wenig früher, um uns als Familie Minnemann/Giese mit dem leckeren Gericht zu verabschieden, am 19.11. stellt sich unser Nachfolger dann auch mit Grünkohlspezialitäten vor. Grünkohl ist und bleibt ein Klassiker im Kuhhirten.

Und als Abschiedsgeschenk haben wir unsere Preise um rund 10% reduziert:

## Kleine Portion Grünkohl

mit Salzkartoffeln, Kochwurst (oder Kassler) & Pinkel

€ 15,90

€ 14,50

## Grünkohlsteller mit Salz-oder Bratkartoffeln,

Pinkel, Kochwurst, Bauchspeck & Kassler Platte mit Schälchen

€ 20,80

€ 18,50

## Grünkohlmenü

Hühnersuppe Kuhhirten als Vorspeise,

Braunkohl mit allen Beilagen,

Rote Grütze mit Vanillesauce

Platte mit Schälchen

€ 32,50

(nur zum Verzehr im Restaurant)

€ 28,50

\* Außer Haus, auch vakuumiert, 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.