

Der Altmärker-Braunkohl und die Queen-Birne

Unsere Kandidaten für die Arche des Geschmacks



Slow Food Braunschweiger Land
Braunschweigerland@slowfood.de
www.slowfood.de/Braunschweigerland

Unser Braunschweiger Braunkohl ist in Braunschweig nicht mehr aufzufinden, aber in der Altmark hat Reinhard Heller den Altmärker Braunkohl wieder entdeckt und als erster ihn wieder kultiviert.

In Braunschweig wird der Grünkohl Braunkohl genannt. Auf der Suche nach diesem Namen sind wir auf den Braunkohl gestoßen, der bis noch 1960 in der Rhümer Feldmark angebaut wurde. Der Übergang von Braunkohl auf den neu gezüchteten Grünkohl war fließend. Es war immer dieselbe Pflanze.

Nach mündlichen und schriftlichen Beschreibungen ist der Altmärker Braunkohl im Wuchs und Geschmack gleich mit dem Braunkohl, wie er in Braunschweig angebaut wurde.

Der Braunkohl hat gegenüber dem Grünkohl ein festes, nicht so stark gekräuseltes Blatt und ist natürlich mehr oder weniger braun. Im Geschmack ist der Braunkohl fest, kräftig, nussig im Geschmack, auch fruchtig.

Vier Gartenbaubetriebe bauen den Altmärker Braunkohl an.

Der Braunkohl ist wieder da!



Zum Braunschweiger-Braunkohl-Gericht gehört auch eine Kochbirne, die Queen-Birne.



„... wo diese Frucht als treffliche Kochbirne für den Winter bezeichnet wurde, was man von ihr auch besonders in Braunschweig rühmt, wo sie sehr verbreitet ist....Das Reis erhielt ich aus Braunschweig, wo ich auch mehrmals Bäume sehr voll tragen sah....mit geringer Beigabe von Zucker recht süß und schmackhaft, nahezu so gut, als die Kampervenus und nur ein Weniges körniger im Fleisch und weniger erfrischend beim Genusse:“
Oberdiek,
Illustriertes Handbuch der Obstkunde.

Uns sind nur noch 4 Bäume im Braunschweiger Land bekannt, jedoch wir haben Reiser geschnitten und werden sie im Februar 2011 pflanzten.

Die Queen-Birne ist wieder da!

Rezept für 4 Personen:

2 kg entrippter Braunkohl, 200 g Zwiebeln, 100 g Gänseschmalz, 4 Brägenwürste, 4 Scheiben Kassler, 4 Scheiben Bauchfleisch, 4 Queen-Birnen, Senf, Zucker, Salz, Pfeffer

Den Braunkohl waschen.

Zunächst sollte man die Zwiebeln leicht in Gänseschmalz anbraten.

Danach wird der Kohl dazu gegeben. Unter Rühren einfallen lassen. Danach eventuell etwas Wasser angießen.

Senf, Fleisch und Würste rein geben und mit geschlossenem Deckel bei niedriger Temperatur köcheln (etwa 2 Stunden) lassen, zum Schluss die ganzen Birnen dazugeben. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Dazu die Bratkartoffeln.

Bier zum Essen, Bierschnaps wenn er gefällt.

Die essentiellen 8 Bs für ein Braunkohlessen:

Braunkohl, Birne, Bratkartoffeln,
Bauchfleisch, Braten, Brägenwurst,
Bier, Bierbrand

Die Arche des Geschmacks

Das internationale Slow Food Projekt schützt weltweit regional wertvolle Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen vor dem Vergessen, indem sie in die Arche des Geschmacks aufgenommen werden.

Passagiere der Arche erfüllen folgende Kriterien:

- Sind in ihrer Existenz bedroht
- Einzigartige geschmackliche Qualität
- Historische Bedeutung
- Identitätsstiftenden Charakter für eine Region
- Unterstützen nachhaltige Entwicklung einer Region
- Tiere stammen aus artgerechter Haltung
- Frei von gentechnischer Veränderung
- Produkte sind käuflich erwerbbar

Mit dem Wissen, dass biologische Vielfalt regionale Wurzeln besitzt, bewahrt die Arche des Geschmacks das kulinarische Erbe der Regionen.

Slow Food Braunschweiger Land

Hans Helmut Oestmann

Museumstr. 4 38100 Braunschweig

Tel. 0531 / 12 33 790, 0170 / 18 53 694

Email: [Braunschweigerland@slowfood.de](mailto: Braunschweigerland@slowfood.de)

www.slowfood.de/Braunschweigerland