

# Bremens Scheerkohlkönig „Horst der Stuhre“ eröffnet die Saison

VON ELKE HOESMANN

**Bremen.** „Das ist Scheerkohl, nicht Scherkohl“, stellt Horst True klar. „Scheeren heißt schneiden.“ Der Landwirt aus Stuhr kennt sich aus mit dem zarten Blattgemüse, das schon fast vergessen war. Für seine Verdienste um den Erhalt des urbremschen Gewächses wurde True gestern zum 1. Bremer Scheerkohlkönig gekürt. „Horst der Stuhre“ heißt er jetzt – nicht nur, weil True aus Stuhr kommt, sondern auch, weil er „stur am Scheerkohl“ festgehalten habe, lobt ihn Gernot Riedl von „Slow Food Bremen“. Der Verein veranstaltete gestern seinen 6. Bremer Scheerkohltag auf dem Wochenmarkt Domshof. Zum Selbstkostenpreis konnte dort das feine Frühjahrs Gemüse probiert werden – beispielsweise mit Kartoffelstampf und Speckzwiebelsauce, als Salat oder als Pesto auf Brot. Die Bremer langten zu, und Riedl war zufrieden: „Nur was wir essen, wird nicht vergessen.“

Scheerkohl ist der erste Kohl im Jahr und bis Mitte/Ende Mai erhältlich. Noch kommt er aus dem Treibhaus, aber das sieht in etwa 14 Tagen anders aus. Die regionale Delikatesse kann als Salat oder wie Spinat zubereitet werden; gekocht schmeckt das Gemüse ähnlich wie Braunkohl. Außer in Bremen ist Scheerkohl noch in Ostfriesland bekannt, wo er sogar ganzjährig angebaut wird, erzählt Riedl.

„Man muss Scheerkohl mit der Sense mähen“, sagt Bauer True. „Das erfordert Geschicklichkeit.“ Er kennt das Blattkohlgemüse aus seiner Kindheit und besorgte sich vor Jahren das Saatgut. Jetzt baut er regelmäßig Scheerkohl an – wie inzwischen etwa sechs weitere Landwirte – und verkauft ihn auf dem Wochenmarkt.



Landwirt Horst True (mit Kohl) ist der 1. Bremer Scheerkohlkönig. Gestern wurde er vom Bremer Kartoffelkönig „Gernot der Blaue“ (Gernot Riedl) auf dem Domshof gekrönt. Die Laudatio hielt „Almut de Ostfreesin“ (Almut Heibült), die Musik dazu kam von Normann Stenschke. FOTO: FRANK KOCH