

Lippische Palme

Hochstämmiger Grünkohl aus Ostwestfalen-Lippe

Arche Passagier seit 2018

Unterstützt von Slow Food Südlicher Teutoburger Wald

Beschreibung des Passagiers

Die Lippische Palme (*Brassica oleracea* convar. *acephala* var. *sabellica*) ist eine Grünkohlvariante, die besonders hoch und kräftig wächst und sich durch einen milden Geschmack auszeichnet. Sie wird ca. 1,60 Meter hoch, hat einen violetten Stängel und grün-violette, gekrauste Blätter. Die unteren fünf bis sechs Blätter verwelken im Laufe des Pflanzenwachstums oder werden als Viehfutter gepflückt. Das regelmäßige Entblättern unterstützt das Längenwachstum des Kohls.

Die „Palme“ ist regional auch als „Lippischer Braunkohl“ bekannt. Ein Name, der wohl auf die dunkle Färbung der Pflanze zurückzuführen ist. Da die unteren Blätter dieser Kohlpflanze gerne an Ziegen verfüttert wurden, wird sie auch als „Ziegenkohl“ bezeichnet.

Die Lippische Palme war in der Region Ostwestfalen-Lippe identitätsstiftend, da die klassischen Braunkohlessen in den Wintermonaten hier eine feste Institution waren. Sowohl als Gemüse- als auch als Futterpflanze hatte sie eine große Bedeutung, wobei alle Teile der Kohlpflanze verwendet wurden: die Wurzeln als Heizmaterial zum Garen von Schweinefutter, die unteren Blätter und der Strunk als Viehfutter, vor allem für Ziegen, die Blattrosette mit den zarten Pflanzenteilen für ein delikates Kohlgericht. Da der Braunkohl schon im Mai gepflanzt wird, kann man ihn bereits im September/Oktobre genießen. Noch milder wird er allerdings, wenn er Frost abbekommen hat. Die Blätter der Lippischen Palme sind insgesamt süßer und milder im Geschmack als die der klassischen, niedrigen Grünkohlarten. Die Vorratshaltung kann entfallen, da die Blätter von September bis März täglich frisch geerntet werden können. Lässt man die abgeernteten Strünke bis zum Frühjahr im Garten stehen, treiben an den Blattachsen neue kleine Kohltriebe für ein frisches Frühjahrsgemüse.

Wegen ihrer geschmacklichen Milde wird die Lippische Palme besonders zubereitet: Während beim klassischen Grünkohl die Blätter abgestreift und die Blattrippen nicht mitgegessen werden, verwendet man bei der Palme sowohl die feinen Blattrippen und sogar etwas von dem Mark aus dem Stamm. Die Lippische Palme ist wohl nie züchterisch bearbeitet worden, sondern hat sich in verschiedenen Linien als ‚Hofsorte‘ erhalten. Diese Hofsorten sind relativ inhomogen und würden schon aus diesem Grund nie eine Zulassung beim Bundessortenamt erhalten.

Gefährdung des Passagiers

War die Lippische Palme einst eine gängige und überall in der Region Lippe verbreitete Gemüseart, so verdankt sie ihren Fortbestand heute einigen wenigen Kohlliebhabern, welche diese Kohlsorte in ihren Privatgärten vermehren. Diese Gärtnerinnen und Gärtner gehören fast ausnahmslos der älteren Generation an, was den Erhalt dieser Sorte extrem gefährdet.

Für den gewerblichen Gemüseanbau sind die hochstämmigen Pflanzen aufgrund des erheblichen Arbeitsaufwands bei geringen Erträgen nie genutzt worden. Moderne Erntemaschinen können die Lippische Palme außerdem nicht ernten – sie wächst zu hoch und ungleichmäßig. Ihr Fortbestand ist auch aufgrund der komplizierten Vermehrung gefährdet. Als zweijährige Pflanze muss der Kohl überwintert und nach der Neuauspflanzung im Frühjahr wegen seiner Höhe gestützt werden - zu diesen sehr aufwändigen Verfahren sind nur noch Wenige bereit. Auch die Aspekte Viehfutter und Heizmaterial spielen heute so gut wie keine Rolle mehr – ein zusätzlicher Gefährdungsgrad!

Vermarktung des Passagiers

Der Verein „Alt Lemgo“ bemüht sich seit 30 Jahren darum, dieses für die Regionalkultur wichtige Gemüse zu erhalten. Er bietet Pflanzen der Lippischen Palme für den Anbau in Privatgärten an.

Das LWL-Freilichtmuseum Detmold vermehrt derzeit 14 verschiedene Herkünfte der Lippischen Palme, die über Generationen als traditionelle Gemüsehassorten in Gärten angebaut wurden. Im Rahmen von Patenschaften werden Samen an interessierte Gärtner weitergegeben. Eine dieser Varianten der Lippischen Palme ist käuflich erwerbbar im Shop des LWL-Freilichtmuseums Detmold.

Arche Noah und Dreschflügel bieten Samen jeweils einer Variante der Lippischen Palme an.

Derzeit wird der Braunkohl außerdem auf zwei Hektar Fläche eines Naturlandhofes im Kalletal angebaut. Die Köpfe sollen neben dem Frischvertrieb konserviert und in Hofläden verkauft werden. Größere Gebinde sollen in der Gastronomie verwertet und angeboten werden.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Bereits 1626 zeigt ein Kupferstich die Lippische Palme (hier als Brauner bezeichnet) als Wappendarstellung zur Mitgliedschaft von Graf Otto zur Lippe in der „Fruchtbringende(n) Gesellschaft“ zur Pflege der deutschen Sprache und des Gemeinns. In einem Nachlassinventar (Aufstellung der Hinterlassenschaften) von 1791 aus Lemgo wird ebenfalls der „braune Kohl“ erwähnt (Städtisches Museum Hexenbürgermeisterhaus (Hrsg.): Im Schatten des berühmten Nachbarn. Chronik eines Lemgoer Bürgerhauses. Museumsmaterialien Nr. 8/1999, S.5f).

Die fast 400 Jahre nachweisbare Lippische Palme hatte in Lippe für den „kleinen Mann“ eine große Bedeutung. Im 19. Jahrhundert gingen viele Männer als Ziegler (Ziegeleiarbeiter) auf Wanderschaft. Die Frauen blieben mit ihren Kindern zurück und versorgten sich mit Gartenfrüchten und mit den Produkten des Kleinviehs, vor allem den Ziegen. Der hochstämmige Braunkohl wur-

de von Mensch und Tier gleichermaßen genutzt. Wenn die Ziegler im Winter nach Hause kamen, wurde zum Festessen ein Tier geschlachtet. Dazu wurde der Braune Kohl serviert.

Die Kultur des Braunkohlessens war in der Region weit verbreitet. Auch heute ist die Lippische Palme hier ein wichtiges kulturelles Gut: Nach wie vor gibt es die traditionellen ‚Grünkohlessen‘, allerdings nicht mehr mit der hochstämmigen Sorte. Im Norddeutschen Raum wird das winterliche Grünkohlessen in Gesellschaft oft mit einer Kohltour, einer Wanderung mit ‚Geländespielen‘ wie z. B. das Boßeln verbunden. Zur Stärkung werden in einem Handwagen ausreichend alkoholische Getränke mitgeführt. In Lippe wird das Kohlessen nicht so ausgiebig gefeiert. Es ist ein besonderes Essen mit der Familie oder in Gesellschaft. In Gaststätten wird im Winterhalbjahr regelmäßig das Grünkohlessen angeboten.

Der Anbau von Grünkohl ist nach wie vor von Bedeutung für die Region, es gibt große Anbauflächen und der Produzent ‚Lipperland‘ (ehemals Lubella) ist in der Region ansässig.

Geschmack des Passagiers

Die Lippische Palme ist nicht nur milder im Geschmack als der klassische Grünkohl, sondern aufgrund ihres hohen Gehalts an Anthocyanen (roter Pflanzenfarbstoff, der zu den sogenannten sekundären Pflanzenstoffen gehört) auch gesünder. Anders als beim niedrigwachsenden Grünkohl werden die Blattrippen nicht abgestreift, sondern kommen kleingeschnitten mit in das Kohlgericht. Ihnen ist der kohlrabiähnliche Geschmack zu verdanken, der die Lippische Palme auszeichnet. Traditionell wird der Lippische Braunkohl etwa eine Stunde gemeinsam mit einer Kohlwurst (regionale Schweinewurst) gekocht.

Besonderheiten bei der Erzeugung und Weiterverarbeitung des Passagiers

Die Lippische Palme wird etwas früher ausgesät als der klassische Grünkohl. Als Starkzehrer braucht die Pflanze eine gute Düngung. Gepflanzt wird mit einem Abstand von 40 x 40 cm. Für die Vermehrung muss der Kohl zweijährig gezogen werden, da er erst im zweiten Jahr blüht. Er ist zwar relativ frosthart, zur Sicherheit topft man aber die für die Vermehrung ausgewählten, dem Sortenbild gut entsprechenden Pflanzen ein und überwintert sie in Hausnähe oder in einem Keller. Sie werden im zeitigen Frühjahr wieder ausgepflanzt. Da sie große und schwere Samenstände bilden, gibt man jedem Samenträger eine Stütze. Nach der Bestäubung durch Bienen werden die Schoten mit den Samen im Juli für die nächste Aussaat geerntet. Für die sortenreine Vermehrung muss die Nachbarschaft zu eng verwandten Kohlsorten vermieden werden, um eine Fremdbestäubung zu vermeiden.

Züchter, Erzeuger und Bezugsquellen

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/lippische_palme



Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie schützt und fördert traditionelle Nutztierassen, Kulturpflanzen und Lebensmittel, die vom Verschwinden bedroht sind, und trägt so zur Rettung unseres kulinarisch-kulturellen Erbes bei.



Slow Food[®]
Deutschland e.V.

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt.

www.slowfood.de

**Ihre Ansprechpartner bei Slow Food
Deutschland e. V.:**

www.slowfood.de/service/kontakt/

Slow Food Deutschland e.V.
Geschäftsstelle
Luisenstr. 45
D-10117 Berlin

Telefon (030) 2 00 04 75-0
Fax (030) 2 00 04 75-99

info@slowfood.de