

## Bremer Scheerkohl

### Zartes Grün in gemüsearmen Monaten

Arche Passagier seit 2013  
Unterstützt von Slow Food Bremen

### Beschreibung des Passagiers

TextAls Scheerkohl bezeichnet man in Bremen und Ostfriesland eine lokale Varietät des Rapses. Der Name leitet sich vom Scheren ab, dem Abschneiden der jungen Blätter der noch nicht in Stängel geschossenen Rapspflanzen. Dieses Gemüse wird auch als Blattkohl, Schnittkohl, Schwarzkohl, Federkohl, Sprutenkohl, Sprossenkohl, Rape und Schnit-treps bezeichnet. Bis in die 1960er-Jahre handelte es sich um ein populäres Frischgemüse, preiswert und im Garten einfach anzubauen, das in gemüsearmen Monaten mehrfach in der Woche auf dem Tisch stand. Danach ist es aus der Mode gekommen, so dass die zahlreichen regionalen Schnittkohl-sorten verschwanden. Beim Bremer Scheerkohl handelt es sich um eine der wenigen überlebenden Schnittkohl-sorten.

Der Bremer Scheerkohl ist auf die klimatischen Bedingungen der Region mit den relativ geringen Temperaturschwankungen im Jahresverlauf und der Seltenheit starker Fröste eingestellt und in seinem Wachstum darauf angewiesen. Nur bedingt frosthart kann er von Februar (Gewächshaus) bis Juli ausgesät werden, die Erntezeit ist vier bis acht Wochen später. Der Scheerkohl ist das erste frische Gemüse des Jahres aus der Region. Eine späte Aussaat ab September ist möglich. Geerntet wird er dann bis zu den ersten starken Frösten. Die Herbstaussaat erfolgt leider kaum noch.

### Gefährdung des Passagiers

Durch das große und ganzjährige Angebot an importiertem Gemüse verschwand frisches Früh- oder Spätgemüse aus der heimischen Produktion. Außerdem lässt sich der Scheerkohl, obwohl im Anbau unproblematisch, nur circa zwei bis drei Tage nach der Ernte vermarkten.

## **Vermarktung des Passagiers**

Mittlerweile hat er durch die Aktivitäten des Slow Food Conviviums Bremen eine gewisse Renaissance erfahren. Von lokalen Kleinbauern und Gemüsehändlern wird der Scheerkohl wieder als ein absatzstarkes Frühgemüse gesehen. Auf Bremer Wochenmärkten ist er erhältlich.

## **Regionale Bedeutung des Passagiers**

Der Scheerkohl war ein alltägliches Produkt in der Region. Er war ein fester Bestandteil der Bremer Küchentradition und gehörte zur regionalen Esskultur. Dass er in Bremen stärker als anderswo verwurzelt war, hat dort sein Überleben gesichert.

## **Geschmack des Passagiers**

Der Geschmack des Bremer Scheerkohls ist im jungen Stadium mild bis süßlich, zwischen Rauke und Grünkohl. Die federartig eingeschnittenen Blätter und Stiele sind sehr zart und eignen sich besonders für Salate. Bei den älteren Pflanzen erhöht sich der Gehalt an Senfölen, wodurch sie einen deutlich kohlantigen Geschmack und eine dezente Schärfe entwickeln. In diesem Stadium sind die Blätter nicht mehr so zart, so dass man sie klein hacken sollte.

## **Besonderheiten bei der Erzeugung und Weiterverarbeitung des Passagiers**

Den Scheerkohl kann man als Salat, Suppe oder auch als Hauptmahlzeit, als klassisches Bremer Scheerkohlessen mit Pinkel, zubereiten. In den modernen Rezepten wird er als Füllung für Cannelloni, Wickel oder Crêpes verwendet.

## **Züchter, Erzeuger und Bezugsquellen**

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

[www.slowfood.de/bremer\\_scheerkohl](http://www.slowfood.de/bremer_scheerkohl)



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<sup>®</sup>**  
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](http://www.slowfood.de)

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

[www.slowfood.de/service/kontakt/](http://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](mailto:info@slowfood.de)