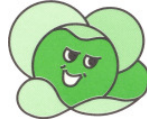


100 Jahre Kohlanbau in Dithmarschen



Im Südwesten des Landes Schleswig-Holstein findet man das größte geschlossene Kohlanbaugebiet Europas: Dithmarschen. Seit genau 100 Jahren wird hier Kohl angebaut, z. Zt, ca 2,200 ha. Das feuchte Nordseeklima und der fruchtbare Marschboden sind ideale Voraussetzungen für den Kohlanbau.

Im Jahre 1889 unternahm der Gärtner Lass, der im Dienste des Hofbesizers Schröder auf Osterhof bei Büsum stand, den Versuch, einen Dithmarscher Morgen mit verschiedenen Gemüsearten zu bepflanzen, darunter auch Kohl. Der Ertrag war zunächst bescheiden, aber kostendeckend. So wurde der Versuch wiederholt, 1891 dehnte man die Fläche schon auf 3 Dithmarscher Morgen aus, wobei Gärtner Lass mit 5 % der Brutto-Einnahmen am Ertrag beteiligt war. Der Durchbruch kam 1892, als man bereits 50 ha Kohl anbaute, zum Erstaunen der ganzen Umgebung. Es war ein gutes Kohljahr, so dass sich der Kohlanbau schnell in ganz Dithmarschen durchsetzte.

Während des ersten Weltkrieges im Jahre 1918 wurde der Kohlanbau in Dithmarschen sogar auf rund 10.000 ha ausgedehnt und damit zu einem volkswirtschaftlichen Faktor ersten Ranges. Seit 1924 hat sich die Fläche ziemlich konstant auf etwa 2.200 ha jährlich eingependelt.

60 Millionen Kohlköpfe werden jährlich in Dithmarschen vom Feld geholt, für jeden Bundesbürger 1 Kohlkopf. Die von dithmarscher Bauern betriebene Gemüsezüchtgenossenschaft mit ihrem Sitz in Marne ist das einzig deutsche Pflanzenzüchtunternehmen, welches Kohl und Gemüse züchtet. Die Tendenz zeigt eindeutig in Richtung Qualitätsprodukt. Gleichzeitig ist man erfolgreich dabei, widerstandsfähige Kohlsorten zu züchten, die den Einsatz von Pflanzenbehandlungsmitteln erheblich reduzieren lassen. Gleichzeitig wird die Lagerfähigkeit und die Schmackhaftigkeit laufend verbessert, so dass Kohl aus Dithmarschen ein Qualitätsbegriff geworden ist.

Schon seit 3 Jahren gibt es folgerichtig ein Gütezeichen für Qualitätskohl, das von der Landwirtschaftskammer verliehen wird auf Grund strenger Qualitätsprüfungen. Die Qualitätskriterien müssen jährlich neu erfüllt werden. Das Gütezeichen wird auch dann jeweils nur für ein Jahr verliehen: Hergestellt und geprüft in Schleswig-Holstein.

Qualitäts-Kohl aus Schleswig-Holstein

- Kontrolliert von der Aussaat bis zur Ernte
- Qualitätserhaltend verpackt
- Vorzüglich im Geschmack
- Aus Dithmarschen

Seit 1987 wird mit Kohl als Symbol für die Region Dithmarschen geworben. Jährlich finden die „Dithmarscher Kohltage“ statt, an denen sich die Gastronomie, die Gemüsezüchtgenossenschaft, der Kreisbauernverband Dithmarschen, der Kreislandfrauenverband Dithmarschen und eine Reihe anderer Organisatoren der Wirtschaft aktiv beteiligen. Es wird eine breite Palette von schmackhaften Kohlgerichten angeboten sowie viele Aktionen und Informationen veranstaltet, um so auf die gesunde Region an der schleswig-holsteinischen Nordseeküste aufmerksam zu machen.

So ist für Urlauber aus der ganzen Bundesrepublik inzwischen Dithmarschen nicht zuletzt auch durch die „Dithmarscher Kohltage“ zu einem Begriff für gesunde Urlaubsbedingungen geworden.

Kohl hat sich inzwischen längst von dem Makel des Massengemüses befreien können. Mit einer großen Anzahl von Rezepten wird aus Kohl ein gesundes, schmackhaftes und sehr vielseitiges Delikatess-Gemüse, das auf dem Speisezettel eines jeden Haushaltes seinen festen Platz haben sollte.

Und nun:

„Lot di dat smecken!“

Rund um den Dithmarscher Kohl - weiß oder rot



Kohlsalat auf viele Art!

Der Kohl, dass Ihr es alle wisst, besonders von Bedeutung ist; denn esst Ihr Fleisch vom Schwein, Rind, Gans und Wild, der Kohl, er rundet ab das Bild.

Ja, selbst der Fisch, der wahrlich mehr für's
Wasser ist,
bei Tisch doch sehr den Kohl vermisst.
Habt Ihr gespeist des Guten gar zu viel,
der Kalorienbedarf ging weit schon über's Ziel, -
- das gibt Euch schnell die Waage kund,
beharrlich zählt sie Pfund um Pfund! –
Jetzt schreitet hurtig Ihr zur Tat,
es hilft nur eins – der Kohl – der Kohlsalat! –
Bereitet delikater und fein,
sollt er bei jeder Mahlzeit sein.
Die Pfunde weichen jetzt geschwind;
An Kraft und Frische man gewinnt!
Hinweg die Kalorien – hier heißt es Vitamine,
Mineralien, Eisen,
greift zu, - schmeckt ihn, - Ihr werdet unseren
Kohl bald preisen!

G. Brüche

Der Kohl

Unter all den hübschen Dingen
in der warmen Sommerzeit
ist ein Korps von Schmetterlingen
recht ergötzlich insoweit.

Bist du dann zu deinem Wohle
in den Garten hinspaziert,
siehst du über deinem Kohle
muntre Tänze aufgeführt.

Weiß gekleidet und behände
flattert die vergnügte Schar,
bis dass Lieb und Lust zu Ende
wieder mal für dieses Jahr.

Zum getreuen Angedenken,
auf den Blättern kreuz und quer,
lassen sie zurück und schenken
dir ein schönes Raupenheer.

Leidest du, dass diese Sippe
weiter frisst, wie sie begehrt,
kriegst du nebst dem Blattgerippe
nur noch Proben ohne Wert.

Also ist es zu empfehlen,
lieber Freund, dass du dich bückst
und sehr viele Raupenseelen,
pitsch, aus ihren Häuten drückst.

Denn nur der ist wirklich weise,
der auch in die Zukunft schaut.
Denk an deine Liebingspeise:
Schweinekopf mit Sauerkraut.

Wilhelm Busch



Der Gröönkohl

Warrt dat koolt an Nees un Ohren,
hett dat eerst mal richtig froren,
denn is dat wedder mal sowiet,
denn kummt de schöne Gröönkohltiet.

Last uns sitten, dal mal huken.
´n lütten Sluck köönt wi ok bruken, -
Gröönkohl op ´n Disch, mien leve Herr,
wat von en Glück op düse Eer.

Un so laat uns nu man snacken
vun ´n Gröönkohl un Swienebacken.
Ja, de Swiensbacken höört dabei,
goot anrökert. Versteihst du mi?

Bi´t Woort „Gröönkohl“ kaam ´k in´t Swögen
Dar deit sik mien Maag al rögen.
Gröönkohl mit Wust, dörchwussen Speck!
Hm, nu ik mi den Baart al leck.

För den Gröönkohl, schallst du weten,
laat ik stahn dat dürste Eten.
Un so en Slicker-, Slackerkraam
Is nix för ´n Keerl, man blots för Dam´n.

Licht kriggst du min ich to ´n Strieden. Stöörst
d´ mi to Gröönkohlmahltieden,
denn warr ik füünsch as Navers Bull,
warr ik grantig, asig un dull.

Gröönkohl in ´n Gaarn, dat is doch wat.
Blots maakt in ´n Gaarn he mi nich satt.
Gröönkohl op ´n Disch bringt mi eerst Freid.
Gröönkohl, wat vun en Herrlichkeit!

Heinz Richard Meier