



Genuss-Tour mit Bollerwagen und Eierbecher

Seit 20 Jahren gehen rheinhessische Exil-Nordlichter traditionell jedes Jahr aufs Neue auf Oldenburger Grünkohlfahrt in den Rheingau

Von Jan-Geert Wolff

Wer im selbst gewählten „Exil“ lebt, hängt mitunter doch am früheren Zuhause, hält an Bräuchen und Traditionen fest, schafft sich so auch in der Ferne ein Stückchen Heimat. Nicht anders ergeht es den Oldenburgern, die Rheinhessen als „Exil“ wählten und deren Zahl immer größer wird. Sie hat es aus dem malerischen, am Fluss Hunte gelegenen Städtchen im hohen Norden in die Rhein-Main-Region verschlagen, sei es aus beruflichen oder privaten Gründen. Und sie hängen an ihrer Heimat und deren Brauchtum. Deshalb gehen sie jedes Jahr im Rheingau auf Oldenburger Kohlfahrt.

Von diesem Brauch wird mancher schon einmal gehört oder gelesen haben. Und wer noch nie daran teilnahm, wird verwundert den Kopf schütteln nach den Erzählungen über Horden von lustigen Kohlfreunden, die ab Januar das norddeutsche Flachland in und um Oldenburg bewandern – ausgerüstet mit einem Bollerwagen, in dem sie den Grünkohl, die „Oldenburger Palme“, transportieren nebst einigen Flaschen Korn, die auf dem Weg zum Kohlschmaus geleert werden. Schließlich ist Grünkohl nach Oldenburger Art kein leichtes Essen.

In Norddeutschland ist der Grünkohl sogar ein echter Wirtschaftsfaktor: Mit 5 700 Tonnen werden allein in Niedersachsen 31 Prozent der deutschen Grünkohlproduktion erzeugt. Mit den ersten Nachfrösten beginnt traditionell die Grünkohlzeit: Tiefe Temperaturen bewirken die Umwandlung von Stärke in Zucker, der dem Kohl seinen begehrten Geschmack verleiht.

Nach der Botanik ein kurzer Blick in die Historie: Wie alt das Brauchtum der Kohlfahrt ist, lässt sich nicht genau festlegen. Doch schon Ende des 16. Jahrhunderts findet sich die erste Aufzeichnung des Philologen und Philosophen Justus Lipsius zum Thema „Grünkohl in Oldenburg“. Der verspottete die Nordlichter: „Armes Volk, das

Szenenwechsel – Bahnhof Mainz-Kastel: Für den ersten „Kurzen“ auf die 20. Kohlfahrt im Rheingau bekommt man von Organisatorin Sabine Wilke, einer waschechten Oldenburgerin, einen Eierbecher um den Hals gehängt, der im Laufe der sieben Kilometer langen Wanderung bis zum Gasthaus von Theo Scherbaum in Kost-



seine Erde frisst.“ Erst Mitte des 19. Jahrhunderts wurden Kohlfahrten mit dem Einkommenszuwachs und der Entwicklung moderner Verkehrsmittel wie Bahn und Bus für die einfachen Bürger zugänglich. Zuvor waren die Kohlpattien nämlich den Honoratioren der Stadt vorbehalten. Hochoffizielle Anlässe sind solche Kohlessen nicht mehr, obgleich sie auch in Berlin sogar unter der Schirmherrschaft des Bundespräsidenten abgehalten werden. Heutzutage sind es Vereine, Firmen, Familien und Freundeskreise, die dem grünen Kohl derart huldigen. Auch die örtlichen Exil-Oldenburger freuen sich schon das ganze Jahr über auf ihre Kohlfahrt. Und das seit 1985!

heim noch so manchen echten „Hullmann’schen“ fassen wird. Diesen Kornbrand gibt es hierzulande noch nicht mal in ausgesuchten Spirituosen-Fachgeschäften, sondern nur in Oldenburg, von wo ihn Heinz Mörking, ebenfalls von Geburt Oldenburger und seit nunmehr 46 Jahren Wahl-Rüdesheimer, in genügender Menge für die Oldenburger Kohlfahrt im Rheingau importiert.

Und zwischen zwei „Hullmann’schen“ erzählt Sabine Wilke, wie es zum Zusammenrotten der Exil-Oldenburger kam. Denn für die Nordlichter ist die alljährliche Teilnahme an einer der Kohlfahrten nicht nur Kür, sondern auch vaterländi-

sche Pflicht! Da der Weg in die Heimat aber recht weit ist, fragte sich Sabine Wilke 1985, ob man den Brauch nicht einfach auch vor Ort pflegen könne – Oldenburger Kohlfahrt im Rheingau also.

Natürlich originalgetreu, was bedeutet, dass die Zutaten stimmen müssen. Nicht nur der „Hullmann’sche“ darf nicht fehlen, auch die echte „Pinkelwurst“. Die kräftige Grüzwurst gehört zum Grünkohl wie der Riesling zum Rheingau. Und wie der Schnaps wird auch diese aus Oldenburg importiert: Frisch von Metzger Monse, der seine „Pinkelwurst“ nicht nur ins Rheinhessische, sondern bis nach New York und Rio de Janeiro liefert – ob dort ebenfalls traditionelle Kohlfahrten veranstaltet werden, ist nicht bekannt. Aber hier gibt es ja Sabine Wilke. Und die erzählt

„Die kräftige Grüzwurst gehört zum Grünkohl wie der Riesling zum Rheingau.“

begeistert von wachsenden Teilnehmerzahlen: „Anfangs waren wir nur zu zehnt. Und in diesem Jahr nehmen 45 Norddeutsche und ihre Freunde an unserer Kohlfahrt teil.“

Ist es der „Hullmann’sche“, die „Pinkelwurst“, das Wiedersehen mit Landsleuten oder der Heißhunger auf den geliebten Grünkohl, der die Exilanten anlockt? Wohl eine Mischung aus allem. Und natürlich die kurzweilige Wanderung! Denn diese wird immer wieder unter-

brochen. Zum Nachfassen am Verpflegungs-Bollerwagen oder zu lustigen Spielen, die ebenfalls zur Oldenburger Tradition gehören: Boßeln ist eine Mischung aus Kegeln und dem französischen Boule; Besenschmeißen und Teebeutelwurf gehören für die Nachbarn der Ostfriesen ebenfalls zur sportlichen Disziplin.

Und nur wer die Muskeln spielen lässt und Besen oder Teebeutel weit genug vor sich schleudert, bekommt auch richtig Hunger. Der ist wiederum Voraussetzung für die Kür des jedes Jahr aufs Neue gekrönten „Grünkohl-Königs“. Mittlerweile werden auch Monarchinnen inthronisiert – sie müssen nur kräftig zulangen, möglichst viel Grünkohl vertilgen.

Und der schmeckt – dank Metzger Monse Exporttätigkeit und der Kochkunst von Theo Scherbaum! Im Weingut des Winzers, der mittlerweile auch echter Grünkohl-Fan ist, haben die Exil-Oldenburger nach mehreren Testessen in der Region einen Gastwirt gefunden, der als Rheingauer auch vor „exotischer Küche“ nicht zurückschreckt: In dampfenden Schüsseln tragen die Bedienten das köstliche Grün auf den Tisch, zusammen mit Kartoffeln, „Pinkel“, durchwachsenem Speck, Kassler und Mettwurst.

Das diesjährige Königspaar heißt Edita Brakert aus Mainz und Egbert Erbe aus Hanau. Ihren „Untertanen“ hatten sie eine Runde auszugeben. Und noch lange wurde auf diesem Ausflug die erfolgreich verpflanzte Tradition der Oldenburger Grünkohlfahrt in den Rheingau gefeiert. ■

Rezept

Oldenburger Grünkohl

Zutaten für vier Portionen:

- 2,5 kg frischen Grünkohl
- 6 EL Hafergrütze
- 100 g Schmalz
- je 1 TL Zucker, Salz
- 3 Zwiebeln
- 0,5 Liter Wasser
- 500 g Rippen oder Bauchspeck
- 500 g Pinkelwurst, 500 g Kassler

Zubereitung:

Den Kohl gründlich waschen und von Stielen und Strüngen befreien. Anschließend in siedendem Salzwasser ankochen. Den Kohl gründlich ausdrücken und klein schneiden. In einem Topf das Schmalz zerlassen und darin die zerkleinerten Zwiebeln anbraten. Den Kohl zufügen und kurz mitdünsten. Anschließend salzen und den Topf mit Wasser auffüllen. Speck, Kassler und die Hafergrütze dazugeben und das Ganze eine bis zwei Stunden dünsten lassen. In der letzten halben Stunde den Pinkel mitkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bevor das köstliche Grünkohl-Gericht verspeist wird, holt sich Edita Brakert aus Mainz Appetit beim Boßeln (oben). Fotos: Wolff