

# Ran an den Kohl!

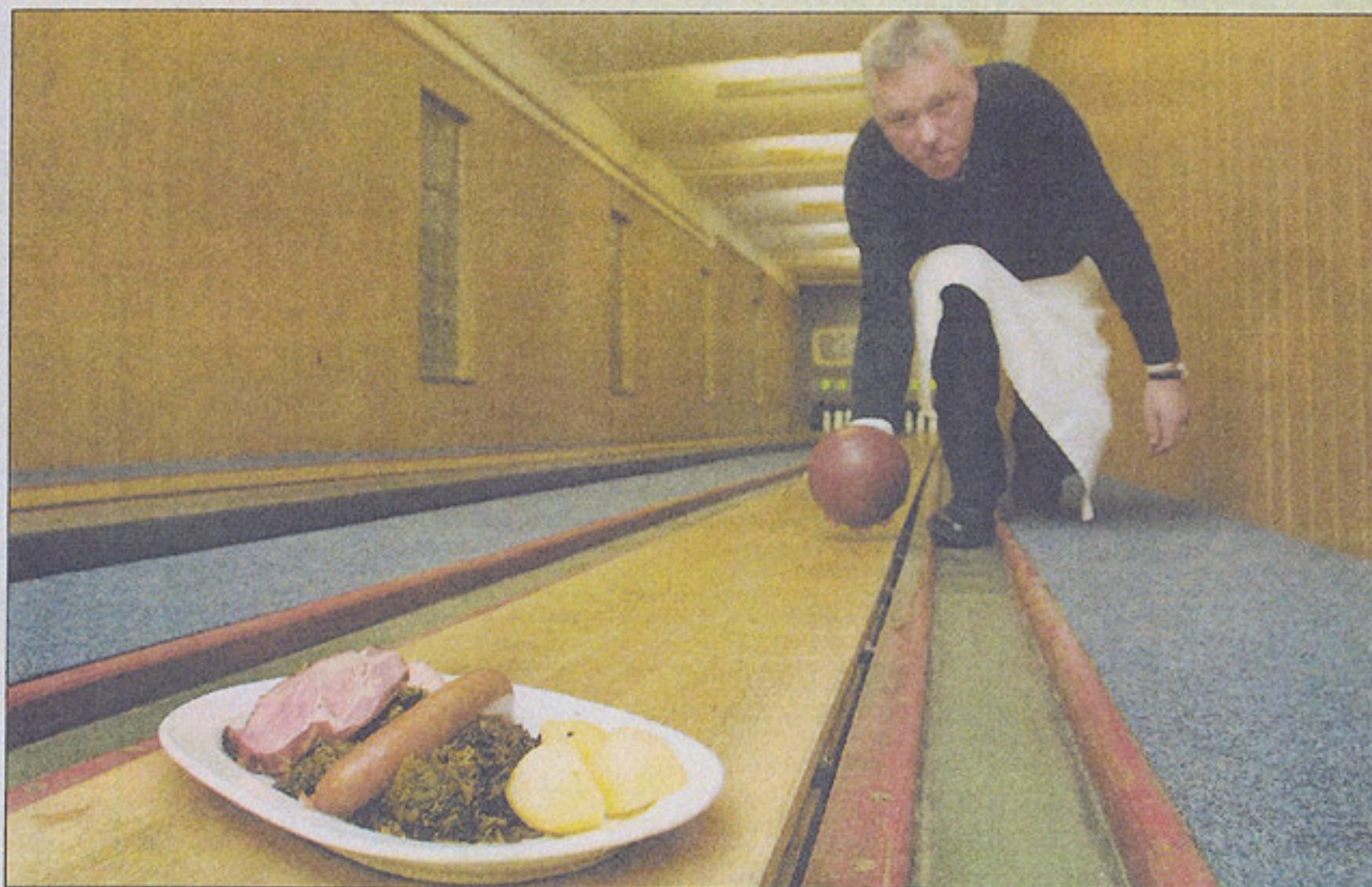
## Endlich Grünkohlzeit! Die NP testet den Wintergenuss

Die ersten Nachfröste haben das Land überzogen, damit geht ein Kultgemüse in seine heiße Phase: der Grünkohl,

auch als Braunkohl, Krauskohl und Oldenburger Palme bekannt. Das Gemüse, das ursprünglich aus dem Mittel-

meerraum stammt, hat mehr Mineralstoffe (Kalium, Calcium, Magnesium) als andere Kohlsorten. Und mehr Ge-

schmack. Die Kohl-Zeit hat begonnen – die NP-Tester haben schon mal probiert, wo er besonders gut schmeckt.



ALLES, WAS EIN GAST BRAUCHT: Horst Donner von Rackebrandt hat viel zu bieten – Grünkohl und eine Kegelbahn.

Fotos: Behrens

### ■ Rackebrandt: Zünftig und deftig

Im Saal nebenan probt der Männerchor. Am Tisch gegenüber warten die Damen bei einem Glas Bier auf ihre singenden Gatten. Nebenan kloppt eine fröhliche Runde einen zünftigen Skat. Der fixe Kellner trägt ein gestärktes Oberhemd. Willkommen zur Zeitreise in die 50er: Die Schank- und Speisewirtschaft H. Rackebrandt in Linden ist die perfekte Kulisse für einen deftigen Grünkohl-Abend.

Den gibt es hier nicht in asiatisch-vegetarisch-exotischen Schnickschnack-Variationen, sondern in exakt einer Ausführung: traditionell und erdverwachsen. Auf dem Teller liegen Bauchfleisch, Kasseler und eine Brengewurst der Extraklasse, in einer Schüssel dampfen Salzkartoffeln, in einer anderen eine große Portion Grünkohl. Der Kohl schmeckt so, wie er schmecken muss. Würzig, bissfest, zwiebfrei. Neun Euro kostet die Portion. Wer freundlich nachfragt, bekommt auch einen Nachschlag. Nur: Wer soll das schaffen? jub

■ Gaststätte Rackebrandt, Brauhausstraße 11, Telefon: 0511/ 44 26 10.



[www.bungeconsulting.de/dehoga/gastst\\_rackebrandt.html](http://www.bungeconsulting.de/dehoga/gastst_rackebrandt.html)

