

Kohl-Position

Er galt als altmodisch und muffig. Doch nun feiert Kohlgemüse in angesagten Restaurants, auf Streetfood-Märkten und in Supperclubs ein weltläufiges Comeback

Eva-Maria Hilker & Annika Zieske

Er riecht! Über dieses Gemüse wird oft die Nase gerümpft. Dennoch gehören Rot- oder Grünkohl zum typisch deutschen Festessen am Jahresende wie die Kugeln an den Weihnachtsbaum. Doch in der übrigen Zeit? Die Kohlköpfe haben es immer noch nicht leicht. Vielleicht historisch begründet. Denn Kohl war mal das einzige (außer Rüben), was es in der kalten Jahreszeit überhaupt an Gemüse gab. Es wurde in großen Portionen zubereitet, und es galt die Regel, mehrmals aufgewärmt schmeckt er besser. Besondere Raffinesse wurde bei der Zubereitung nicht aufgewendet.

Trotzdem ist Kohl das Gemüse, was man in aller Welt mit den Deutschen in Verbindung bringt. Die Krauts, so nennen die Amerikaner die Deutschen. Wir nun wiederum haben kein ungebrochenes Verhältnis zu Rosenkohl und Co. Immer noch schwingt die Attitüde des Arme-Leute-Essens mit. Das kennt auch Cathrin Brandes, die selbsternannte „Krautbraut“. Die Gastronomieberaterin hat sich seit einiger Zeit der Fermentierung dieses Gemüses verschrieben. Sie stellt Sauerkraut selbst her und gibt ihr Wissen in Kursen weiter. Inspiriert wurde sie durch eine Ausstellung in der Kunsthalle in Baden-Baden unter dem Motto „Die Macht der

Machtlosen“. „Wir haben die Verantwortung für unsere Ernährung abgegeben, und das Wissen über die Methoden der Zubereitung ist verloren gegangen“, sagt Brandes. Das holt sie ganz pragmatisch in Eigeninitiative wieder zurück. Dabei macht sie auch vor Rosenkohl nicht halt. „Da arbeite ich dran, das schmeckt noch nicht.“

Aber mit ihrem Sauerkraut ist sie auf Erfolgskurs. Nach einem Jahr intensiven Experimentierens gibt sie nun ihr Wissen in Workshops weiter. Dabei kann jeder seinem individuellen Geschmack Raum geben, ein milderes Sauerkraut herstellen, in dem er die Fermentierung kürzer hält, oder eben auch die Textur des Kohls selbst bestimmt. „Bei mir sind dann auch mal größere Stücke dabei, bei konventioneller Ware werden Säuerungsmittel dazu gegeben, deshalb schmeckt dieses Kraut immer gleich.“

„Bei uns gehören Kohlgerichte selbstverständlich dazu“, meint auch Käthe Kowalewski. Die junge Küchenchefin der kürzlich eröffneten Kantine Kohlmann hat mit den üblichen Ressentiments wenig am Hut. Sie ist eine Vertreterin der Hauptstadtkochriege, die sich der modernen deutschen Küche verschrieben hat. Bei ihr in Kreuzberg werden sogenannte



Markus Herbichts ganz eigene Interpretation der Kohlroulade: mit Limousin-Kalbfleisch

Happen serviert, also kleinere Portionen wie beispielsweise Blutwurst, Rahmsauerkraut und Wacholderbrot. Auch im weniger deutschen Risotto taucht das Sauerkraut auf.

Von fehlender Raffinesse kann hier niemand reden. So kommt der Rosenkohl in Begleitung von Granatapfel auf den Tisch. Küchenchefin Käthe Kowalewski spielt mit auch klassischen Produkten, bodenständigen Rezepturen und exotischen Akzenten, die einem vornehmlich traditionellem Gericht eine frische Note verleiht. Grundsätzlich bleiben die Aromen und Geschmäcker eindeutig. So auch beim Grünkohl, der klassisch mit Kassler serviert wird. Und wie reagieren die Gäste? Gibt es da Vorbehalte? Die beiden Inhaber Ulrike Kabyll und Markus Hubertus haben davon noch nichts gemerkt. Es sei jetzt genau die richtige Saison für solche Speisen und die Gäste sind zufrieden. Tickt Kreuzberg mal wieder anders als der Rest der Stadt? Ist Kohl eine Generationsfrage?

Für Markus Herbicht, Küchenchef vom Restaurant Ö am Mehringdamm und erfahrener Caterer, ist das keine Frage. Selbstverständlich hätten sich der Geschmack und das Bewusstsein der Gäste verändert. Für ihn ist klar, dass durch die Globalisierung, durch die enorme Mobilität eine neue Generation das profane deutsche Gemüse auch mal anders

kennengelernt hätte. Darüber sei ein neues Bewusstsein für die eigene Landesküche und Essgewohnheiten erwachsen. „Klar, früher gab es deftige Kohlgerichte wie Eintöpfe, meist mit viel Fett und recht plump in der Zubereitungsweise.“ Doch heute findet man sie immer seltener, die Sattmacher, deren Geruch auch schon mal durchs Treppenhaus ziehen kann. Was hält der Fachmann von kleinen Tricks wie Zitronenschale im Kochwasser, um den Geruch zu unterbinden? Gar nichts. „Da geht der Eigengeschmack verloren.“ Der Mann, der großen Wert auf Regionalität legt, ist kompromisslos. Kohl gehört bei ihm ganz selbstverständlich auf die Speisekarte. Dabei geht er soweit, dass er behauptet, Kohl ginge das ganze Jahr. „Der Spitzkohl ist feiner im Aroma und kommt auch im Sommer auf den Tisch“, weiß Herbicht. Dann wird er mit Paprika und Chili verfeinert. Doch zur Zeit serviert er eine Kohlroulade, dem äußeren Schein nach ganz klassisch, aber die Zubereitung ist modernes Understatement von deutscher Küche. Die kleinen grünen Päckchen sind gefüllt mit Limousin-Kalbfleisch.

Doch Herbicht kennt Kohl noch ganz anders. Durch seine langjährige Arbeit im asiatischen Raum hat er Kimchi kennen und schätzen gelernt. Er war Sous Chef im Hotel Kameha Bay Resort Phuket in Thailand, später im Hotel Imperial Queens Park in Bangkok. Dort war er auch für die kulinarischen Veranstaltungen der thailändischen Königsfamilie verantwortlich. Insgesamt drei Jahre verbrachte Markus Herbicht in Thailand. Den scharf eingelegten Chinakohl kennt er in zwei Varianten, den fermentierten und frischen. Letzterer ist ihm persönlich lieber.

„Kimchi schmeckt auch ohne Fermentation“, bestätigt Young-Mi Park-Snowden. Sie ist Inhaberin des koreanischen Restaurants, das den Kohl bereits im Namen trägt: Kimchi Princess. Hier ist Kimchi nicht nur Beilage, sondern Grundlage für viele verschiedene Gerichte: vom Kimchi-Crêpe über den Kimchi-Burger bis hin zu einem speziellen Eintopf mit Kimchi. „Und bei diesem Eintopf kann ich sagen, dass er einfach besser schmeckt, wenn der Kohl ein bisschen älter und vergorener ist.“

Im Kimchi Princess wird ungefähr einmal pro Woche Kimchi frisch zubereitet, dann aber gleich rund 100 Kilo. Dazu wird Chinakohl vorsichtig auseinandergerissen. Ganz wichtig ist

„Ich glaube, die Deutschen haben immer noch Vorurteile, wenn es um Kohl geht. Dabei kann man so viel damit machen.“ Sophie von Oswald



Im Supperclub Krauted House werden regionale Zutaten verwendet

Eine weitere wichtige Zutat für gutes Kimchi: „Ein bisschen Liebe und Geduld“, lacht Young-Mi Park-Snowden. „Kimchi sollte man nicht schnell, schnell machen. In Korea ist das eine Familienangelegenheit. Und wenn man Kimchi zubereitet, dann gleich eine sehr große Portion. Dann kommen alle Familienmitglieder, alle Generationen zusammen, alle tauschen sich aus, verbringen Zeit zusammen. Im schnelllebigen Korea von heute ist das etwas Besonderes.“

Die Bedeutung des Kimchis für die Koreaner erklärt sich aus der Geschichte. Das fermentierte Gemüse ist ballaststoff- und vitaminreich, aber auch extrem lange haltbar. „Früher in der schweren Wintzeit, wenn es kein frisches Gemüse oder Obst gab, hat das Kimchi die Leute gesund gehalten“, erklärt Young-Mi Park-Snowden. Früher wurde es unter der Erde gelagert, heute gibt es in jedem koreanischen Haushalt einen Kimchi-Kühlschrank.

Doch auch wenn das Kimchi in Korea im Alltag nicht mehr von Hand gemacht, sondern im Supermarkt gekauft wird, hat es immer noch einen hohen Stellenwert. Der fermentierte Kohl gilt als Grundnahrungsmittel – so wie für die Deutschen das Brot“, meint Young-Mi Park-Snowden. „Ich glaube die Koreaner sind unheimlich stolz, dass Kimchi in der ganzen Welt immer beliebter wird. Mittlerweile ist das ja ein richtiger Trend.“

Das gilt nicht nur für den fermentierten Chinakohl. „Ich glaube, Kohl ist generell gerade

angesagt, nicht nur in Berlin, sondern überall auf der Welt“, sagt Sophie von Oswald. Sie kommt aus der jungen, internationalen Foodie-Szene in Berlin, die sich in Pop-up-Restaurants, Supperclubs und auf den Streetfood-Märkten trifft. Dort ist Kohl in verschiedensten Varianten ganz normal. Zusammen mit Samantha Garfield veranstaltet von Oswald regelmäßig den Supperclub Krauted Haus, wo die beiden selbst hinter dem Herd stehen – und gerne Kohl kochen.

Von Oswald kommt aus Hamburg und ist in Australien aufgewachsen, Garfield stammt aus New York. „Dort ist Kohl noch viel hipper als hier.“ Krauted Haus ist ein Supperclub, der auf regionale Zutaten setzt. „Der Name ist eine Mischung aus verschiedenen Bedeutungen, der alte Spitzname der Deutschen, die Krauts, Kraut, Kräuter, aber natürlich auch ein Wortspiel mit Crowded House“, erklärt von Oswald.

Trotz ironischer Leichtigkeit passt der Verweis auf Sauerkraut und Kohl gut zum Konzept. Die jungen Foodies gehen ganz unbefangen an das Gemüse heran. „Ich glaube, die Deutschen haben immer noch Vorurteile, wenn es um Kohl geht. Der hat hier einfach einen schlechten Ruf“, meint von Oswald. „Es liegt daran, das viele Sorten, gerade Rosenkohl oder Grünkohl, hier immer nur auf eine Weise zubereitet werden. So wird Rosenkohl zu Tode gekocht. Dabei kann man so viele Sachen damit machen.“ In den Wintermonaten stand auch bei Krauted Haus viel Kohl auf der

Karte. „Wir haben Rosenkohl zum Beispiel mit karamellisiertem Knoblauch und Balsamico gekocht. Er schmeckt aber ganz anders, wenn man ihn in einer richtig heißen Pfanne einfach nur anbrät. Oder Grünkohl: nur ganz kurz blanchiert und mit leckerem Speck serviert. Grünkohl kann man auch roh verwenden, als Pesto mit Mandeln oder Walnüssen.“ Sophie von Oswald hat viele Ideen und entwickelt sie immer weiter. Und das ist letztendlich auch das Wichtigste, wenn es um Kohl geht: alte Vorurteile abzuschütteln und einfach mal auszuprobieren.

Ö
Mehringdamm 80, Kreuzberg,
Tel. 030 77 32 62 13, www.oebertin.de

Kantine Kohlmann
Skalitzer Straße 64, Kreuzberg,
Tel. 030 85 61 11 33, www.kantine-kohlmann.de

Krautbraut
Cathrin Brandes,
www.berlintidbits.wordpress.com

Kimchi Princess
Skalitzer Straße 36 / Manteuffelstraße, Kreuzberg,
Tel. 0163 458 02 03, www.kimchiprincess.com

Krauted Haus
Termine auf der Facebook Seite,
Anmeldung unter eatme@krauted-haus.com



Rosenkohl mit Granatapfelkernen in der Kantine Kohlmann



Frischer Wirsing im Ö



Im Kimchi Princess gehört Kimchi, fermentierter Chinakohl, zu den verschiedensten Gerichten



Markus Herbicht kocht im Ö gerne mit Kohl



Young-Mi Park-Snowden vom Restaurant Kimchi Princess



Die Krautbraut: Cathrin Brandes