



Die Text-Rechte liegen bei den Autoren und beim Katholischen Rundfunkreferat. Verwendung nur zum privaten Gebrauch!

Kirche in WDR 2 | 26.10.2020 05:55 Uhr | Peter Otten

Grünkohl ist die Hoffnung

Heute ist wieder Montag, und weil heute Montag ist ist das Wochenende auch schon wieder rum. Tja. Aber, hach, ich rieche zu Hause immer noch das Wochenendaroma, wie toll, denn ich hab am Sonntag zum ersten Mal in diesem Jahr Grünkohl gekocht. Herrlich.

Ich hab einen schweren gusseisernen Topf, den hab ich rausgeholt und auf den Herd gestellt. Zwiebeln kleingeschnitten, angedünstet, und dann eine fingerdicke Scheibe durchwachsenen Speck reingetan. Den habe ich angeröstet, Hammerduft, derweil sind die Zwiebeln weich geworden. Mhhh. Dann den Grünkohl dazugegeben, mit und mit, bis er ein bisschen zusammengefallen ist. Ein halbes Glas Gemüfefond dazu, Salz, Pfeffer und – ganz wichtig! – zwei großzügige Löffel von einem ordentlichen Senf. Dann den Deckel drauf – und schmoren lassen. Nach einer guten Stunde hab ich zwei Hände voll in Würfel geschnittene Kartoffeln dazu gegeben – und weiter gings eine weitere Stunde auf dem Herd. Wie sich der Duft in der Küche, im Flur, in der Wohnung ausgebreitet hat ... herrlich. Ne Viertelstunde vorm Essen hab ich zwei Mettenden mit der Gabel angepiekst und noch mitkochen lassen.

Dann stand der Topf auf dem Tisch. Tischgebet. Ein Festessen.

Ich bin auf dem Land großgeworden. Und wir haben uns aus unserem Gemüsegarten ernährt. Und im Herbst hat der sich zunehmend geleert. Alles ist nach und nach geerntet worden. Und auf der Erde lagen im Herbst noch ein paar übrig gebliebene verwelkte Weißkohl- und Wirsingblätter, verlorene braune Kartoffelstrünke samt ein paar vergessener kleiner Kartoffeln. Ein trauriges Bild. Hätte es da nicht die Ecke mit dem Grünkohl gegeben. Aufrecht und frisch ist er dagestanden als rief er dem Herbst entgegen: Du kriegst mich nicht klein! Und ich sehe uns noch im Winter mit dem Erntekorb in den Garten eilen. Mit einem großen Messer haben wir die Blätter abgeschnitten und in die Küche getragen. Und schon bald hat die Küche zu Hause geduftet ... genauso wie die jetzt am Wochenende bei mir in Köln. Mitten in der Stadt. Herrlich.

Grünkohl schmeckt ja – wie soll ich es beschreiben? – nussig und erdig und wohligherb. Wie eine Woldecke zum Essen. Wie die gute Seite vom Herbst. Wie eine späte Sonne im Nebel. Grünkohl hat ja noch eine Besonderheit: er kann nicht nur den Frost gut vertragen, nein, der Frost gibt ihm ja erst das richtige Aroma. Ist das nicht ein wunderbares Bild?

Ganz ehrlich: Für mich ist Grünkohl quasi wie Ostereier im Winter. Ein Symbol, das mir mit allen Sinnen sagen will: Hab keine Angst! Es geht weiter. Auch wenn draußen in der Natur gerade vieles in den Stand by-Modus wechselt. Und mehr als sonst trübe Gedanken in meinem Kopf sind. Du kannst Geborgenheit, Zuversicht und Hoffnung riechen und schmecken. Wie schön ist das – nicht nur an einem Montagmorgen.