

Metropole und Provinz

Berlin und Brandenburg

Knieperkohl

eine regionale Spezialität der Prignitz

Convivium Berlin von Slow Food

Café Mitte 6, Mittenwalderstraße 6

Knieperkohl

Knieperkohl ist ein dem Sauerkraut ähnliches Sauergemüse aus der Prignitz. Er besteht aus Weißkohl, blauem Markstammkohl (oder Blättern von Rotkohl) und Grünkohl zusammen mit Wein- und Kirschblättern.

Die Geschichte des Knieperkohls beginnt mit dem Ende des Dreißigjährigen Krieges. In der Prignitz lebte nur noch ein Zwölftel der Bevölkerung. Die übliche Winternahrung der Menschen war Sauerkraut. Da aber kein Weißkohl mehr vorhanden war, entschloss man sich in der Not, Futterkohl zu säuern. Daraus ist im Laufe der Jahre der heutige Knieperkohl entstanden.

Zur Herstellung werden die Kohlblätter in Wasser aufgekocht, ausgedrückt, eingesalzen, schichtweise mit den Wein- und Kirschblättern in Steinzeugtöpfe eingestampft, beschwert, so dass die Blätter unter der sich bildenden Flüssigkeit verbleiben und für vier bis zehn Wochen milchsauer vergären.

Hauptbestandteile eines Kniepergerichtes sind je nach Rezept: Schmalz, Speck, gepökeltes oder geräuchertes Eisbein, Kohlwurst



(Lungenwurst), Knacker oder Kasslerkamm. Ein Kniepergericht wird in einer mit fettem Speck ausgelegten Schmorpfanne - ohne umzurühren - gebacken, bis sich das Fett auf dem Kohl abgesetzt hat. Erst danach wird es umgerührt. Dazu reicht man Pellkartoffeln.

Quelle: Wikipedia

<http://de.wikipedia.org/wiki/Knieperkohl>

Markstammkohl



Blauer Markstammkohl

Markstammkohl (*Brassica oleracea* convar. *acephala* var. *medullosa* Thell.) ist eine Kulturvarietät des Gemüsekohls, der vor allem in der Prignitz angebaut wird. Am häufigsten wird Markstammkohl als Futterpflanze genutzt, wesentlich seltener dient er der menschlichen Ernährung.

Inhaltsverzeichnis

- 1 Weitere Namen
- 2 Beschreibung
- 3 Anbau
- 4 Verwendung
- 5 Quellen
- 6 Weblinks

Weitere Namen

- deutsch: Futterkohl, Markkohl,
- dänisch: fodermarvkaal, foderkål, fodermarvkål, hvid foderkål, marvkål, tykstammet grøn kokaal,
- englisch: collard greens, marrow kale, marrow-stem kale, marrow-stemmed kale,
- französisch: chou moellier,
- niederländisch: mergkool, voederkool, voederzomerkool, witte mergkool,
- polnisch: Kapusta pastewna.

Bei der botanischen Namensgebung gibt es folgende Synonyme: *Brassica oleracea* var. *medullosa* Thell.[1].

Beschreibung



Markstammkohl im Herbst

Markstammkohl ist eine zweijährige krautige Pflanze. Die Sprossachse beginnt am Boden sehr dünn und verdickt sich danach allmählich keulenförmig von 1 cm auf 4 bis 5 cm. Die Pflanze kann bei ausreichender Kulturzeit bis zu 2 m hoch werden[2]. Die Pflanze ist sehr frosthart. Die grünen, manchmal an der Blattrippe leicht durch Anthozyan rosa gefärbte Laubblätter werden 10 bis 15 cm breit und 20 bis 40 cm lang. Die Blattspreite ist glatt und zum Stängel hin fiederschnittig-buchtig eingeschnitten. Der Blattrand ist wellig bis glatt. Alle Kohlsorten bilden im zweiten Jahr einen

Blütenstand mit gelben Blüten. Die Bestäubung dieser selbstfertilen Sorten erfolgt durch Bienen. Als Früchte werden Schoten gebildet.

Anbau

Die Aussaat im Freiland ist bei geeigneten klimatischen Bedingungen schon vor den Eisheiligen im April möglich. Zu Beginn ist eine Unkrautbekämpfung von Vorteil. Die Pflanze wächst auf fast allen Böden mit einem pH von 4,5 bis 8. Die Böden sollten durchlässig sein. Schattige Lagen sind kein großer Nachteil ebenso wie sehr sonnige. Markstammkohl verträgt sehr hohe Temperaturen aber auch bei Gewöhnung tiefe Temperaturen bis -15 °C. [3]. In einem begrenzten Bereich steigt der Ertrag mit der Erhöhung der Verfügbarkeit von Stickstoff im Boden. Gleichzeitig sinkt jedoch bei ausreichender Bodenfeuchte der Faser- oder Trockensubstanzgehalt der Pflanze[4]. Er wird als Zweitkultur nach Getreide auch als Gründüngungspflanze angebaut um die Nitratauswaschung zu verhindern. Diese Kultur zählt zu den sogenannten Catch-Crops ("Nitratfänger"). Im Frühjahr wird der Stickstoff durch Verrottung wieder frei und für die neue Kultur verfügbar.

Verwendung

In der Landwirtschaft dient der Markstammkohl infolge seines hohen Grünmasseertrags als Viehfutter. Interessant ist der Anbau gerade dann, wenn im Herbst weniger frisches Grün nachwächst. Er enthält relativ viel Karotin. In der Kulturfolge ist er auch als Gründüngung zur Aufnahme von Reststickstoffmengen geeignet. Es ist zu bedenken, dass Markstammkohl ein Kreuzblütler ist, wie auch andere landwirtschaftliche Kulturpflanzen (z. B. Raps). Um Kohlkrankheiten wie z. B. Kohlhernie zu vermeiden, sollte daher besser Phacelia verwendet werden.

Mit anderen Kohlsorten gemischt und gesäuert wie Sauerkraut wird er als Knieperkohl auch in der Küche verwendet. Auch der verdickte Trieb kann verwendet werden. In Italien, Griechenland und der Türkei ist er auch zum Einwickeln von zu garenden Speisen sehr beliebt und deshalb oft in Hausgärten entsprechender Nationalitäten zu finden[5].

Quelle Wikipedia <http://de.wikipedia.org/wiki/Markstammkohl>

Kohlwurst

Kohlwurst, Lungenwurst oder Lungwurst ist eine einfache, kräftig geräucherte Rohwurst aus Lunge, Schweinefleisch und Fett, die meist gekocht zu Kohlgerichten wie z. B. Knieperkohl gegessen wird. Sie ist vor allem in der nordostdeutschen, nordwestdeutschen und schlesischen Küche bekannt.

Zur Herstellung von Kohlwurst werden zuerst Schweinefleisch (oft Schlachtreste) und Fett gewolft, dann ein ähnlich großer Anteil rohe, geputzte Lunge. Alles wird vermischt und je nach Rezept mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian, Senfkörnern und Piment gewürzt. Anschließend wird das Brät nicht zu fest in Därme gefüllt und ein bis zwei Wochen geräuchert.

Kohlwurst wird nicht gebraten oder gekocht, sondern im fertigen Gemüse nur sanft gegart.

Vergleichbare Würste sind Bregenwurst und Pinkel.

Bentheimer Landschwein

Das Bunte Bentheimer Schwein (oder Bentheimer Landschwein) ist eine Schweinerasse aus der Grafschaft Bentheim und dem Emsland. Das Bunte Bentheimer Schwein ist vom Aussterben bedroht. Heutzutage gewinnt diese Rasse vermehrt an Bedeutung, da sie, im Gegensatz zu den hochgezüchteten Schweinen, durch eine bessere Fleischqualität gekennzeichnet ist. Der Speckanteil ist verhältnismäßig hoch, das Fleisch selbst weist einen hohen intramuskulären Fettanteil auf, was sich positiv auf die sensorischen Qualitäten des Fleisches auswirkt (Geschmack, Aussehen, Brateigenschaften). Das Bunte Bentheimer Schwein hat über den ganzen Körper verteilt größere schwarze Flecken, ist frühreif und fruchtbar.



Bentheimer Sau beim Spanen der Ferkel

Inhaltsverzeichnis

- 1 Die Geschichte des Bunten Bentheimer Schweines
 - 1.1 Anfänge
 - 1.2 Ursprungsrassen
 - 1.3 Blütezeit
 - 1.4 Niedergang
 - 1.5 Zukunft
- 2 Verein zur Erhaltung des Bunten Bentheimer Schweines e.V.
- 3 Weblinks

Die Geschichte des Bunten Bentheimer Schweines

Anfänge

Die Geschichte der Bunten Bentheimer Schweine beginnt Mitte des 19. Jahrhunderts. Damals waren in Deutschland die Bäuerinnen für die Schweinehaltung auf den Höfen verantwortlich. Neben den vorherrschenden weißen Landschweinrassen war bei ihnen die Haltung bunter und gescheckter Rassen beliebt. Das Bunte Bentheimer Schwein war eine fruchtbare, genügsame, stressresistente und anspruchslose Schweinerasse mit guten Muttereigenschaften. Die Ferkel ließen sich aufgrund der guten Fleischqualität – und nicht zuletzt auch wegen der Scheckung – auf den Märkten gut absetzen.

Ursprungsrassen

In Norddeutschland war man zu dieser Zeit mit den Leistungen der derzeitigen Hausschweine offensichtlich nicht mehr zufrieden und begann um ca. 1840 in das sogenannte Marschschwein, eine Variante des europäischen Landschweins, Schläge einzukreuzen. Darunter waren Berkshire-Eber und Cornwallschweine aus England. Die heutigen niedersächsischen Landkreise Grafschaft Bentheim, Emsland und Cloppenburg sowie das westfälische Wietringens können dabei als Ursprungsorte angesehen werden. Es wurden jeweils die aus den oben genannten Kreuzungen fallenden bunten Ferkel mit Schlappohren zur Zucht weiterbenutzt. Ganz vereinzelt tauchen bei Würfen auch Ferkel mit gelb-rötlicher Farbe auf, die mit schwarzen Flecken durchsetzt sind. Eine genaue Erklärung hat man bis heute dafür nicht gefunden. Man vermutet, dass zeitweilige Einkreuzungen von Tamworth-Schweinen oder ungewollte Deckungen durch Wildschwein-Eber dafür verantwortlich sind.

Blütezeit

In den 50er-Jahren des letzten Jahrhunderts lag die Hochzeit der Bunten Bentheimer Schweine. Als einfach und billig zu haltende sowie überaus fruchtbare Tiere lieferten sie ein Fleisch von exzellenter Qualität, das nach den schweren Kriegszeiten auch gefragt war. Die Rasse wurde in einem bundesweiten Herdbuch offiziell geführt.

Niedergang

Mit dem Aufkommen des Wirtschaftswunders in Deutschland änderten sich die Verbrauchergewohnheiten. Fettarmes Fleisch war nun gefragt, das die Bunten Bentheimer auf Grund des „ungünstigen“ Fleisch-Fett-Verhältnisses (gegenüber dem Anteil in heutigem Schweinefleisch) nicht liefern konnten. Auch die Schweinezucht änderte sich – wenige „Wirtschaftsrassen“ nahmen den Platz früherer, regional angepasster Rassen ein. Das Herdbuch wurde aufgelöst und die Zahl der Züchter des Bunten Bentheimer Schweines ging drastisch zurück. Letztendlich hielt nur der Züchter Gerhard Schulte-Bernd aus Isterberg in der Grafschaft Bentheim an der

Haltung der Swatbunten fest und bemühte sich über Jahre hinweg, Behörden und Landwirte von einer koordinierten Weiterzucht und Vermarktung zu überzeugen. In den 90er-Jahren des letzten Jahrhunderts hielt er praktisch den gesamten noch vorhandenen Bestand des Bunten Bentheimer Schweines. Bei nur noch rund 100 Zuchttieren deutschlandweit war diese Rasse hochgradig vom Aussterben bedroht. Die Hartnäckigkeit von Schulte-Bernd, die Rückkehr zur Stärkung regionaler Kultur und damit auch Tierhaltung (Erhalt wichtiger genetischer Ressourcen) führen nun zu einer neuen Blüte dieser alten Haustierrasse.



Bentheimer Ferkel, die Wärme suchend unterm Rotlicht (die Sau liegt daneben, außerhalb des Bildes)

Zukunft

Mit der Gründung des Vereins zur Erhaltung des Bunten Bentheimer Schweines, dem Aufbau eines bundesweiten Herdbuchs mit der Erfassung aller noch vorhandenen Bestände in Deutschland, dem Aufbau eines koordinierten Zuchtprogramms und einer modernen Vermarktungsstrategie soll der Zukunft dieser erhaltenswerten Schweinerasse eine langfristige Perspektive gesetzt werden.

Verein zur Erhaltung des Bunten Bentheimer Schweines e.V.

Die Geschichte des als gemeinnützig anerkannten „Vereins zur Erhaltung des Bentheimer Schweines e.V.“ ist noch jung. Am 1. März 2003 fand die Gründungsversammlung im Tierpark Nordhorn statt. Halter, Züchter, Liebhaber und Freunde des Bunten Bentheimer Schweines trafen sich, um die zukünftigen Aufgabenfelder und Tätigkeiten des Vereins festzulegen:

- Aufbau eines bundesweiten Herdbuchs
- Erfassung aller gehaltenen Tiere in Deutschland
- Betreuung und Beratung der Züchter und der an der Zucht Interessierten
- Erstellen eines Zuchtprogrammes
- Aufbau eines Vermarktungsprogrammes

- Beantragung von Fördermitteln und Zuschüssen
- PR- und Öffentlichkeitsarbeit für das Bentheimer Schwein

Ein großer Erfolg war die Einrichtung eines bundesweiten Herdbuches. Die Zuchtpopulation hat sich spürbar von 50 (2003) auf 572 Stammtiere (2008) erhöht. 2008 sind 88 Herdbuchzuchtbetriebe in 13 Bundesländern gemeldet. Weitere Züchter gibt es neuerdings in den Niederlanden und in Luxemburg.

Quelle: Wikipedia http://de.wikipedia.org/wiki/Bentheimer_Landschwein

Weblinks

- [Verein zur Erhaltung des Bunten Bentheimer Schweines e.V.](#)
- [Vieh-EV.d](#)
- [Slow Food Buntes Bentheimer](#)

Rezept Knieperkohl

Bräter oder Topf mit Bauchspeck auslegen, dann den Knieperkohl dazugeben und mehrere Stunden bei kleiner Flamme (Gas) oder sehr niedriger Temperatur leicht simmern lassen, bis das Fett des Bauchspecks nahezu völlig ausgetreten ist. Es empfiehlt sich, diese Prozedur einen Tag vor dem eigentlichen Knieperkohllessen durchzuführen. Den Bauchspeck entfernen (früher wurde er mit verwendet, aber diese kleine Korrektur habe ich mir erlaubt). Einige Zwiebeln würfeln und anbraten, daß sie glasig werden. Knieperkohl zugeben und noch einmal ca. 60 Minuten köcheln lassen, 40 bis 30 Minuten vor dem Servieren die Kohl-/Lungenwurst zugeben, das Kassler ca. 40 Minuten auf dem Kohl garen, darauf achten, daß ein Austrocknen vermieden wird.

Als Beilage empfehlen sich Salzkartoffeln oder Pellkartoffeln, wobei ich hier mehlig Sorten vorziehe.

Kassler

Mit Hilfe eines Lakeprobers (kann bei Ebay erworben werden) eine Lake zum Pökeln herstellen und das Fleisch (Nacken oder Rücken) bis zu 6 Tagen einlegen. (je nach Geschmack kann die Lake gewürzt werden: Senfkörner, Piment, Pfeffer). Fleisch aus der Lake nehmen und gut abtrocknen, mittels eines Räuchergerätes oder einer Eigenkonstruktion, Topf mit Gitterrost und Räuchermehl (Erwerb im Angelshop oder Ebay) bei niedriger Temperatur je nach Geschmack 30 Minuten bis zu 3 Stunden räuchern.

Produzenten

<i>Knieperkohl</i>	<i>C+ C Schaper GmbH G. Jänicke, Perleberg</i>
<i>Lungenwurst, Fleisch für Kassler</i>	<i>Conny Schmidt, Burgenstr.11, 19336 Plattenburg</i>
<i>Buntes Bentheimer</i>	
<i>Perleberger Senf</i>	<i>O. u. R. Senfvertrieb, Dorfstr. 43, 19339 Uenze</i>
<i>Obstbrände, Kräuterlikör</i>	<i>Brennerei im Schlaubetal, Inh. Benno Geller, Müllroser Str. 22, 15890 Rießen</i>
<i>Bier: Eschenbräu dunkel</i>	<i>Eschenbräu, Triftstr. 67, 13353 Berlin</i>
<i>Bier: Potsdamer Stange</i>	<i>Braumanufaktur Forsthaus Templin, Templiner Str. 102, 14473 Potsdam</i>
<i>Wein: Silvaner QbA Franken</i>	<i>Horst Sauer, Bocksbeutelstr. 14, 97332 Escherndorf</i>