

Herr und Frau  
Grünkohl  
Grüne Straße  
49429 Grünkohlhausen

## Sitten und Gebräuche

Visbek,  
am ersten Grünkohltag des Jahres!

Liebe(r) Grünkohl-Fan,

vor Ihnen steht die Kohlpinkel, die zum Grünkohllessen dazugehört. Außerdem werden noch Kochmettwurst, Kasseler und Bauchspeck benötigt um eine zünftige Grünkohlfeier zu starten. Auch die Kartoffeln müssen Sie noch schälen und kochen.

Sollten Sie sich mit den Gebräuchen und Sitten des Grünkohllessens noch nicht so richtig auskennen, diese ersten Empfehlungen werden Ihnen helfen:

1. Sie laden Freunde zu sich nach Hause ein.
2. Sie planen einen ausgiebigen Kohlgang mit Bollerwagen (kleiner Handwagen), wärmenden Getränken, Spaß, Musik und gute Laune.
3. Nach dem Kohlgang kehren sie zum Essen zurück. Der dampfende Kohl wird in Schüsseln serviert (*gut aufkochen lassen*), die Kohlpinkel und Kochmettwurst servieren Sie auf dem Tablett (*ca. 80 Min langsam in heißem Wasser bei 95° C ziehen lassen*). Der Speck ist schön weich gekocht (*etwa 120 Min. leicht köcheln lassen*), die Kartoffeln sind gekocht (*fest kochende Kartoffeln verwenden*) und das Kasseler ist im Ofen gegart (*ca. 100 Min. bei 150° C Heißluft*).
4. Es wird kräftig gegessen und getrunken. Es empfiehlt sich, klare Schnäpse zum Essen zu trinken, denn der Kohl benötigt einen guten „Verteiler“.
5. Nach dem Essen wird der Kohlkönig oder die Kohlkönigin ernannt. Wem diese Ehre zu Teil wird, ist dem Gastgeber überlassen. Das Königspaar erhält einen „Orden“, der für das kommende Jahr wieder vorgezeigt und getragen werden muss.
6. Das nächste Grünkohllessen findet beim amtierenden Königspaar statt. Nun muss das neue Paar für Getränke, Kohl, Musik und gute Laune sorgen.

Jetzt kennen Sie die Sitten und Gebräuche eines zünftigen Grünkohllessens. Wir würden uns freuen, wenn Ihnen dieser norddeutsche Brauch ebenfalls Spaß bringt und vor allem lecker schmeckt.

Die Grünkohl-Profis aus dem Oldenburger Land sagen:  
„Loat it jau goat schmecken!“