

Von Lena Kampschulte

D

Das Wintergemüse schlechthin ist wohl der Grünkohl – zumindest im Norden Deutschlands. Im Süden ist das Kohlgemüse meist unbekannt. In Norddeutschland wird auch der Hauptteil des Grünkohls angebaut und weiterverarbeitet. Denn für den guten Geschmack braucht der Grünkohl Frost. Da viele Sorten aber schon im Sommer und Herbst geerntet werden, wird der Grünkohl bei der Weiterverarbeitung schockgefrostet – wie zum Beispiel bei ELO-Frost im niedersächsischen Vechta. Hier haben wir auch einen Landwirt besucht, der sich dem grünen Gemüse verschrieben hat.

NORDISCHE VITAMINBOMBE

Zwar wird Grünkohl meist mit Rippchen, Pinkel oder Braten serviert, trotzdem ist das Kohlgemüse äußerst gesund. Grünkohl hat den höchsten Vitamin-C-Gehalt aller Kohlsorten. Also falls Sie Grünkohl noch nie probiert haben, wäre das doch ein Grund es mal zu versuchen, oder?

Im Norden Deutschlands hat man die Qualitäten des Grünkohls bereits erkannt. Hier ist auch das Hauptanbaugebiet. Insgesamt 940 ha wurden nach Angaben des Deutschen Bauernverbandes in 2016 angebaut, davon 438 ha in Nordrhein-Westfalen und 407 ha in Niedersachsen. Das Oldenburger Münsterland gilt hier als Haupt-Anbauregion. So setzt auch Gottfried Gerken aus Vechta bereits seit etwa 25 Jahren auf den Anbau von Grünkohl. Gemeinsam mit seinen Geschäftspartnern Hubertus und Christoph Wehenpohl hat er sogar einen eigenen Vollernter angeschafft. Beim Hof Wehenpohl wird der Ploeger MK 2100 L für die Spinaternte eingesetzt, und auf dem



Frostige Ernte

Grünkohl braucht Frost – trotzdem startet die Ernte vielerorts bereits im Juli. Der Großteil wird aber immer noch im Winter bei frostigen Temperaturen geerntet. Wir haben uns Ernte und Weiterverarbeitung in Vechta angeschaut.

FOTOS: KAMPSCHULTE



Fahrer Christian Schmidt lenkt den Ploeger Vollernter souverän über den Acker.

Hof Gerken für die Grünkohlernte. Der 224 PS-starke Selbstfahrer von Ploeger wird von einem Deutz TCD 2013 L06 4V-Motor angetrieben. Die Höchstgeschwindigkeit liegt auf der Straße bei 25 km/h und auf dem Acker bei rund 7 km/h. Im Grünkohl schafft der Vollernter vier Reihen in einer Überfahrt. Hergestellt werden die Maschinen von Ploeger übrigens in den Niederlanden.

Eigentlich ist der MK 2100 L ein Vollernter für Spinat. Dafür ist er mit einem speziellen Gebiss ausgestattet. Neben Spinat kann damit auch Rucola oder Stielmus geerntet werden. Für den Grünkohl gibt es ein anderes spezielles Gebiss. Bei GW-Agrar, der GbR von Wehenpohl und Gerken, schafft der Ploeger etwa 1.300 t Spinat im Jahr. Pro ha liegt der Ertrag hier bei etwa 17 bis 18 t. Im Grünkohl sind es etwa 2.500 t pro Jahr bei 15 bis 20 t/ha. Theoretisch kann der Ploeger 20 t Grünkohl pro Stunde ernten, das klappt allerdings nur bei guten Bedingungen. Neben dem Einsatz auf den eigenen Betrieben wird der Selbstfahrer auch im Lohn auf zwei weiteren Betrieben eingesetzt.

DAS JAHR DES GRÜNKOHLS

Beginnen wir aber von vorne – mit dem Jahr des Grünkohls. Dieses beginnt im Mai bzw. Anfang Juli mit dem Pflanzen. Dafür werden getopfte, vorgezogene Pflänzchen genutzt. Diese sind etwa sechs Wochen alt, ähnlich wie bei anderen Kohlsorten oder zum Beispiel beim Salat. Bei Gerken nutzt man als Hauptsorte „Winnetou“. Gepflanzt wird der Grünkohl mit einer Pflanzmaschine, auf der vier Helfer sitzen. Etwa 3 ha/Tag schafft Gerken mit dieser

Technik. Während der Wachstumszeit wird eine Pflanzenschutzmaßnahme angewendet. Die Unkrautbekämpfung wird mittels Heckrahmen vorgenommen.

Zwischen dem Pflanzen und der Ernte sollten etwa zehn Wochen liegen. Bei kalten Temperaturen kann diese Zeit aber ohne Probleme überschritten werden. Geerntet wird der Grünkohl in Vechta ab Anfang Juli bis kurz vor



Hintergrund

Betriebe:

Landwirtschaftsbetrieb Gerken,
Landwirtschaftsbetrieb Wehenpohl &
ELO-Frost GmbH & Co. KG

Standort: 49377 Vechta

Ablauf:

- Pflanzen ab Mai/Anfang Juni
- div. Pflegemaßnahmen
- Ernte ab Anfang Juli bis kurz vor Weihnachten
- Anlieferung bei ELO-Frost, Verwiegung, dann Selektion, Waschen, Schneiden, Blanchieren, Schockfrostern, Verpacken, Verkauf des regionalen Grünkohls im Einzelhandel

Grünkohl ist im Norden Deutschlands ein äußerst beliebtes Winteressen. Hier befindet sich auch das Hauptanbaugebiet.



Weihnachten. Der früh gepflanzte Kohl sollte dabei bis Mitte Juli vom Acker sein. Hier wird im Nachgang gefräst und dann kommt Triticale in den Boden. Vorfrüchte sind übrigens i.d.R. Spinat oder Grünroggen. Die Ernte des später gepflanzten Grünkohls kann teilweise zum Problem werden. Denn bei nasser Witterung ist das Befahren des Ackers oft schwierig. Der Hundegang der Maschine sorgt aber zumindest für eine sehr gute Bodenschonung. Geerntet wird an drei bis vier Tagen pro Woche, je nach aktueller Tonnage bei ELO-Frost, denn hier wird Gerkens kompletter Grünkohl weiterverarbeitet. So ist die Ernte sehr gut planbar und der Grünkohl wird immer frisch weiterverarbei-



1 2



3 4



5

tet. Auf dem Hof Gerken erntet man übrigens bereits seit gut neun Jahren maschinell. Vorher war alles noch reine Handarbeit.

ERNTE UND WEITERVERARBEITUNG

Neben dem Ploeger-Vollernter mit Fahrer Christian Schmidt sind aber trotzdem noch einige weitere Helfer nötig. Der geerntete Grünkohl wird in einen Container abgebunkert, der 37 m³ fasst. Damit das reibungslos funktioniert, sind zwei Helfer auf dem Container. Gottfried Gerken mit seinem Case IH Puma 155 mit angehängtem Kröger Agroliner-Hakenliftanhänger

ist für den Transport zuständig. Er bringt einen leeren Container auf den Acker und nimmt den vollen mit. Den vollen Container bringt er auf direktem Wege zu ELO. Kein Problem – denn die meisten seiner Flächen sind nur etwa drei bis fünf Kilometer entfernt. Bei ELO wird zunächst das gesamte Gespann gewogen, danach wird der Grünkohl in einer Halle abgekippt. Hier wird jede Lieferung auch direkt beprobt. So sind Hersteller und Verbraucher stets auf der sicheren Seite.

Nach dem Abkippen wird der Grünkohl auf ein automatisches Förderband gekippt: Damit beginnt der Weg der Weiterverarbei-



6



- 1** Ohne Telefon läuft nichts. Gottfried Gerken ist immer in Kontakt mit der Fabrik.
- 2** Der Fahrer kann bequem von der Kabine aus alle wichtigen Funktionen ansteuern.
- 3** Angekommen bei ELO Frost, wird der Grünkohl abgekippt und dann geht's ab aufs Band.
- 4** Etwa 5.000 t Grünkohl werden hier im Jahr verarbeitet.
- 5** Damit der Grünkohl auch ordentlich in den Container passt, sind viele fleißige Helfer nötig.
- 6** Abgebunkert wird in einen Container, 10 bis 12 t Grünkohl passen hier rein.

tion, zunächst mit einer maschinellen Selektion. Danach folgen Waschen und Schneiden. Der geschnittene Grünkohl läuft dann über einen Windsichter. So können die schwereren und unerwünschten Stängel aussortiert werden. Dann wird der Grünkohl blanchiert und schockgefrostet. Das Frosteln ist dabei nicht nur für die längere Haltbarkeit wichtig – um einen angenehmen Geschmack zu haben, ist es sogar unerlässlich. Denn die Kälte sorgt für mehr Zuckereinlagerungen und somit für einen besseren Geschmack. Allerdings gibt es mittlerweile einige Grünkohl-Sorten, die keinen Frost mehr benötigen.

Abgepackt wird der Grünkohl bei ELO-Frost in Gebinden von 750 g bis zu 10 kg, und danach palettiert. Bei -20°C geht es dann ab ins Lager. Insgesamt verarbeitet man bei ELO an mindestens sechs, manchmal auch sieben Tagen pro Woche rundweg 5.000 t Grünkohl im Jahr, davon 1.000 t im Sommer und 4.000 t ab Mitte September. Zu 90 Prozent geht der Grünkohl in den Lebensmitteleinzelhandel.

Die Anbauer bei ELO-Frost kommen zu 99 Prozent aus einem Umkreis von 20 km um Vechta. Regionalität wird hier groß geschrieben. Das wissen die Verbraucher zu schätzen. ELO nimmt den Grünkohl aber nicht nur ab, sondern betreut die Landwirte auch. So werden die Anbauflächen regelmäßig von der LUFA beprobt. Außerdem schaut man sich die Bestände täglich an, um immer die perfekte Grünkohl-Qualität in den Handel zu bringen. ☘

Hubertus Wehenpohl (links) und Gottfried Gerken sind waschechte Nordlichter mit viel Herz und Verstand für die Landwirtschaft.

