



Ein Ausflug in die Welt des Kohls

Museumssreife Zitrone des Nordens



→ Entwickler des patentierten „Wesselburener Sauerkraut im Glas vergoren“: Krautmeister Hubert Nickels.

”
80 Millionen Kohlköpfe
werden hier jährlich
angebaut und
von **Hand**
geerntet.

“

Knieschmerzen, Bad-Hair-Day, Tote-Hose-Phobie, Monothematikunverträglichkeit: Törricht und lang ist die Liste der Ausflüchte, die mir meine Lieben als gute Gründe verkaufen, mich nicht auf die kleine Tagesreise ins KOHLosseum nach Wesselburen zu begleiten, um dort binnen kurzer Zeit in Krautwerkstatt und Museum zum Kohlexperten zu avancieren und sich mit allerlei Kohlprodukten aus dem angeschlossenen Bauernmarkt einzudecken. „Etwas Schönes mitbringen“ könne ich ihnen allen aber schon gerne.

„Den Teufel werde ich tun“, denke ich ein wenig mürrisch und mache mich allein auf den gut zweistündigen Weg von Kiel in die kleinste Stadt Dithmarschens. Mit beinahe kontemplativer Gelassenheit schaukeln die Wagons durch die zahllosen graugrünen Kohlfelder des größten zusammenhängenden Kohlanbaugesbietes Europas. 80 Millionen Kohlköpfe werden hier jährlich angebaut und von Hand geerntet. Donnerwetter!

Zu verdanken ist dieser Superlativ dem Wesselburener Gärtner Eduard Lass, der 1889 anfang, mit der Pflanze zu experimentieren und bald zu einem der größten Versandhändler der Region wurde. Das Grabmal des „Ackerpillen“-Pioniers steht mittlerweile neben dem Eingang des KOHLosseums.

Im Grunde könnte man daneben gleich ein weiteres Ehrenmal errichten – eines für Hubert Nickels. Der gelernte Maschinenschlosser und studierte Lebensmitteltechniker musste 1995 als Betriebsleiter miterleben, wie Dithmarschens größte Sauerkrautkonservenfirma Phillip & Co. den Betrieb einstellte und 120 Menschen arbeitslos wurden. Ein Desaster für die Region. Doch Nickels machte aus der Not eine Tugend. Im Cafébereich erinnert sich der 77-Jährige bei einer anständigen „Tasse Wasser mit Kaffeepulverbeimischung“.





„Ich wollte schon immer ein besseres Sauerkraut herstellen. Nu' hatte ich Zeit.“ Drei Jahre experimentierte er zunächst in der heimischen Doppelgarage, dann in einem vom neuen Fabrikeigentümer kostenlos zur Verfügung gestellten Laborraum. Dann war das „Dithmarscher Frischekraut“ als „Wesselburener Sauerkraut im Glas vergoren“ patentiert und legte den Grundstein für die Wiederaufnahme der Sauerkrautproduktion. Heute arbeiten 18 Menschen in dem 1885 als Zuckerfabrik errichteten Backsteingebäude mit den strahlend weißen Fenstern.

Bevor ich mir das Patent in der Krautwerkstatt erklären lasse, bleibt noch Zeit für das Kohlmuseum, das im zweiten Stock des Gebäudes untergebracht ist. Vorbei an Trachten, Bildern historischer Gutshöfe und bunt bestückten Vitrinen geht es die gemütlich knarrenden Holztreppe hinauf. Sogar das alte mannshohe Ziffernblatt der örtlichen St. Bartholomäus-Kirchenuhr ist hier. Auch auf der großen, hellen Ausstellungsfläche unter dem hölzernen Dachgebälk geht es nicht allein um Kohl, sondern generell um das „Leben und Arbeiten in Dithmarschen“: Vogelzug, Jagd, Schulalltag, Siedlungsgeschichte: alles Themen.

Obwohl man um die harte physische Arbeit weiß, die mit den ausgestellten Arbeitsgeräten verbunden war, versprühen sie doch den anheimelnd nostalgischen Charme einer „guten alten Zeit“. Noch dazu besitzen Begriffe wie „Windfeger“ und „Seegraskämmmaschine“ ohnehin eine besonders entschleunigte Poesie.

Innerlich das Seegras kämmend, lasse ich mich mitreißen vom Strom einer großen Busreisegesellschaft und lande in der voll besetzten Krautwerkstatt, wo Hubert Nickels mit unterhaltsamer Nüchternheit und trockenem Humor sein Patentverfahren erläutert, das grob zusammengefasst darauf beruht, den geschnittenen Weißkohl im Glas vergären zu lassen, um so alle Vitamine und die



natürliche lebende Milchsäure der „Zitrone des Nordens“ zu erhalten, die bei der herkömmlichen Konservierungsmethode unter zweimaliger Hitze einwirkung weitgehend zerstört werden.

Über einen Spiegel an der Decke können wir dem Sauerkrautpapst bei der Arbeit über die Schulter schauen. Es rattert, klöttert, zischt und knallt, wenn Nickels mit beiläufiger Routine und lässigem Geschick den Weißkohl schneidet, mittels Stampfmaschine unter Druck setzt und mit sattem Rumms verschließt. Das ist nicht nur gesund, schonend, bio und regional, das schmeckt vor allem auch, wie die anschließende Verkostung zeigt: frisch und mild, ganz ohne Essig-Note.



Nickels hat aber nicht nur mit den kulinarischen Möglichkeiten der Pflanze experimentiert; auch mit den medizinischen. „Ostern 2003 hatte ich eine Gürtelrose auf dem Rücken und furchtbare Schmerzen.“ Viel hatte er gelesen über die heilende Wirkung des Kohlblattauflegens. „Aber nun kriegen sie mal die Kohlblätter auf ihrem Rücken fest. Tackern macht die Schmerzen ja nur größer.“ Und seine „fürchterliche Leukoplast- und Mullbindenkonstruktion“ war auch keine Lösung. Eine Salbe dagegen schon: „WeKoh-Sal“ – natürlich patentiert und längst ein Renner seiner umfangreichen Produktlinie, die ich im großen Bauernmarkt nebst riesiger Auswahl anderer regionaler Produkte wenig später neugierig durchstöbere.



Marmelade und Schnaps, Bonbons und Kräutermischungen, alles auf Kohlbasis. Irre.

Wäre doch gelacht, wenn da nicht auch etwas für meine Lieben dabei wäre, denke ich, mittlerweile aller morgendlichen Mürrisckheit erledigt: „WeKoh-Sal“ für das Knie, „WeKoh-Shamp“ für die Haare, Sauerkrautsaft für den Darm. Und bei Monothematikunverträglichkeit? Na, da sollte doch ein Besuch im KOHL-oseum helfen, wo der Kohl doch so viele Geschichten hat.

Manuel Weber



KOHLoseum GmbH

Bahnhofstraße 20,
25764 Wesselburen, T 048 33.45 89 0,
www.kohlseum.de

Öffnungszeiten Bauernmarkt und Museum

November bis Ostern: Mo.–Fr. 9–17 Uhr,
Sa. 10–13 Uhr | Ostern bis 1. Juli: Mo.–Fr.
9–18 Uhr, Sa. 10–15 Uhr | Juli bis 31. Oktober:
Mo.–Fr. 9–18 Uhr, Sa. 10–15 Uhr, So. 10–15
Uhr. Januar bis Ostern: Mo. geschlossen

Krautwerkstatt-Vorführungen

Di.–Do. 14 Uhr, 15 Uhr und 16 Uhr, Gruppen
auch nach Absprache

Preise

Krautwerkstatt: 2 Euro
Museum: Führung 2 Euro, sonst kostenlos

Ö: Ab Kiel mit dem RE 7 oder RE 70 in Richtung Neumünster, von dort mit der RB 63 nach Wesselburen. Ab Hamburg mit dem RE 6 in Richtung Westerland (Sylt) bis Heide (Holst), von dort mit der RB 63 in Richtung Büsum bis Wesselburen.

Vom Bahnhof in Wesselburen sind es keine 300 Meter zum KOHLoseum. Einfach den Bahnsteig links in Richtung Westen auf den Heidstieg verlassen, bis man nach rund 80 Metern auf die Bahnhofstraße trifft. Dort links abbiegen und den Bahnübergang passieren. Nach 200 Metern liegt das Ziel rechts.

Ein Ausflug in die Welt des Kohls

Tipp 1: Kult. Zu den Dithmarscher Kohltagen vom 17. bis 22. September 2019 wird in ganz Dithmarschen die Kohlernte gefeiert – mit Musik, Tanz, kulinarischen Stadtführungen, Märkten, Verkostungen und sonstigem Spaß. Natürlich steht auch das KOHLoseum bei dieser großen Sause Kopf. Weitere Infos unter www.dithmarscher-kohltage.de

Tipp 2: Kohldampf lässt sich hervorragend in der historischen „Ulmenklause“ mit Sonnenterrasse gleich bei der St. Bartholomäus-Kirche behandeln. Es gibt traditionelle dithmarscher und moderne deutsche Küche. Das hausgemachte saftig krustenknackig krachende Kohlbrot ist eine kleine Sensation. Am Markt 4, 25764 Wesselburen. www.ulmenklause.de



Tipp 3: Kirche. Mit ihrem fast quadratischen Kirchenschiff, dem haubargartigen Walmdach und dem achteckigen Zwiebelturm ist die vermutlich im 12. Jahrhundert grundangelegte St. Bartholomäus-Kirche sakralarchitektonisch einmalig in Norddeutschland. Der barocke Innenbereich ist von berührend strenger Pracht und seltener Einheitlichkeit. Täglich geöffnet von 10 bis 16 Uhr.



TICKET-TIPP: Fahrkarte bequem zu Hause kaufen. Auf www.nah.sh können Sie das Ticket für Ihre nächste Fahrt buchen und ausdrucken. Das funktioniert mit Fahrkarten im Schleswig-Holstein-Tarif ab Preisstufe 4.



BARRIEREFREIHEIT: Krautwerkstatt und Bauernmarkt lassen sich barrierefrei besuchen. Das Museum im 2. Stock ist derzeit nur über einen Treppenaufgang zu erreichen. Ein Fahrstuhl ist in Planung.