

„Grünkohl pur statt Grünkohltour“ – Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft sucht kreative Grünkohlkönig*innen

Mit dem Fotowettbewerb, der am 1. Februar startet, fordert das Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen (ZEHN) Grünkohl-Fans heraus, ihr bestes Grünkohlrezept kreativ in Szene zu setzen. Als Gewinn lockt unter anderem ein klappbarer Bollerwagen für die nächste Grünkohltour in Präsenz.

Oldenburg – In Niedersachsen gehört der Grünkohl schon fast zum regionalen Kulturgut. Weil Grünkohl essen und -toure in diesem Jahr leider ausfallen müssen, hat sich das Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen (ZEHN) etwas ausgedacht: „Für viele von uns steht Grünkohl für Esskultur, Tradition und geselliges Beisammensein“, sagt Rike Bullwinkel, Leiterin des ZEHN, „daran sollten wir auch in dieser besonderen Zeit festhalten und dazu möchten wir mit unserem Fotowettbewerb motivieren.“

Zwischen dem 1. und 21. Februar ruft das ZEHN Grünkohlfans auf, ihre besten Grünkohlrezepte zuzubereiten und das Ergebnis kreativ in Szene zu setzen. Vom traditionellen Grünkohl mit Pinkel bis zum Grünkohlbrod oder Pesto ist alles erlaubt. Auf der Internetseite www.zehn-niedersachsen.de/gruenkohl können Teilnehmerinnen und Teilnehmer sich registrieren und ihr Foto sowie das Rezept hochladen. Ab dem 22. Februar stimmen Besucherinnen und Besucher der Website eine Woche lang per Klick für die beste Foto-Rezeptkombination ab. Der Beitrag mit den meisten Stimmen gewinnt einen klappbaren Bollerwagen, der zweitplatzierte Beitrag bekommt eine Box mit niedersächsischen Köstlichkeiten und der bzw. die drittplatzierte Gewinner*in kann sich über eine kleine Überraschung zum Thema Grünkohl freuen.

„Wir freuen uns auf viele leckere, lustige und vielleicht sogar ausgefallene Bilder, die die niedersächsische Leidenschaft für unseren Grünkohl widerspiegeln“, so Bullwinkel. Dabei kommt es dem ZEHN nicht darauf an, dass jedes hochgeladene Rezept perfekt ist. Vielmehr geht es darum, einen Anreiz für ein schönes Erlebnis im Lockdown-Alltag zu schaffen.

Denn: Während außerhalb der eigenen Räume alle Aktivitäten stillgelegt sind, kann kreatives Kochen und Backen neue Erlebnisse bieten, bei denen jede und jeder sich ausprobieren und auch daran wachsen kann. Der Ernährungsreport 2020 des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft zeigt: 30 % der Menschen kochen seit Beginn der Pandemie mehr als zuvor. Auch gemeinsame Mahlzeiten gewinnen an Bedeutung: Mehr als ein Viertel der Menschen nehmen Mahlzeiten häufiger als zuvor gemeinsam ein.

„Wenn eine Familie oder eine WG gemeinsam einen tollen Abend verbringt und Spaß bei der Zubereitung eines regionalen Lebensmittels hat, haben wir unser Ziel erreicht“, betont Rike Bullwinkel. Die Grünkohlsaison bietet dazu den perfekten Anlass. Nicht nur, weil das Kohlessen per se mit Gemeinschaft verbunden wird: Regionale Lebensmittel liegen laut dem Ernährungsreport 2020 absolut im Trend: 83 % der Deutschen legen Wert darauf, dass ihre Lebensmittel aus der näheren Umgebung kommen. Im vergangenen Jahr wurden laut Statistischem Bundesamt allein in Niedersachsen 7.571 Tonnen Grünkohl angebaut. Die landesweit größten Anbauregionen liegen in Weser-Ems und Lüneburg. Darüber hinaus locken regionale Direktvermarkter*innen Grünkohl-Fans in ganz Niedersachsen, von der Küste bis nach Göttingen, an den Herd. Wo frischer Grünkohl ganz in der Nähe des eigenen Wohnorts angebaut und verkauft wird, zeigt die Plattform www.service-vom-hof.de der Landwirtschaftskammer Niedersachsen. Spannende Infos und Tipps und Tricks rund um den Grünkohl gibt das ZEHN im Februar auch über Facebook und Instagram (zehn_niedersachsen).

Hintergrund:

Das Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen in Oldenburg setzt sich für die Wertschätzung und Handlungskompetenz in Ernährung und Hauswirtschaft ein und baut ein Netzwerk für Fachinstitutionen und Multiplikatoren in Niedersachsen auf. Mehr Informationen über das ZEHN unter www.zehn-niedersachsen.de

Bildunterschrift: Noch bis zum 21. Februar sucht das ZEHN die besten Grünkohlgerichte, kreativ in Szene gesetzt.