Ressort: Lokales

Bier aus Grünkohl gebraut

Eröffnung des Oldenburger Palmenbräu

Oldenburg, 28.10.2017, 18:05 Uhr

GDN - Hallo Grünkohl- Prämiere im neuen Oldenburger Palmenbräu.
Er hat eine lange Geschichte vorzuweisen und ist bei vielen Norddeutschen, aber insbesondere bei den Oldenburgern, das Lieblingsgemüse in den Wintermonaten - die Rede ist vom Grünkohl. Rund um die Oldenburger Palme, wie er auch genannt wird,

Dann findet unter dem Motto “Hallo Grünkohl“ die Saisoneröffnung im Rahmen des verkaufsoffenen Sonntages statt. Insgesamt 16 Aussteller sind bei der
Eröffnung dabei.
Die feierliche Eröffnung der Grünkohlsaison und damit auch der Fassanstich des neuen Bieres “Oldenburger Palmenbräu“ ist um 13:00 Uhr. Im Rahmen der Eröffnung werden kostenfreie Proben an probierfreudige Besucher verteilt, die Lust haben auf ein besonderes Bier, das mit Grünkohl gebraut ist. Zuvor öffnen bereits um 12:00 Uhr die Aussteller ihre Stände und es gibt diverse Grünkohlvarianten zum Genießen.

Oberbürgermeister Jürgen Krogmann wird die Saison um 13:00 Uhr eröffnen und betont: “Grünkohl ist in Oldenburg ein unverzichtbares Gemüse in der Winterzeit. Er gehört einfach zur Stadt und zur Region. Ich bedanke mich für das Engagement der hier vertretenen Anbieter, die mit so viel Liebe und Kreativität Grünkohlprodukte kreieren und zubereiten. Ich persönlich freue mich an diesem Sonntag auf meine erste Portion Grünkohl in dieser Saison.“
In Kooperation mit dem City-Management Oldenburg (CMO) organisiert die Oldenburg Tourismus und Marketing GmbH (OTM) diese Veranstaltung.

Sechzehn Gastronomen, Caterer, Einzelhändler und Institutionen servieren an diesem ersten Novembersonntag ihre Variante und Interpretation der Oldenburger Palme:
Grünkohl auf klassische Art mit Pinkelwurst und Salzkartoffeln kochen der Ratskeller Oldenburg und Abel & Gerdes Catering, der außerdem noch eine vegetarische Variante im Angebot hat.
Bley Fleisch- und Wurstwaren bieten alternativ eine Grünkohlpfanne und kleine Portionen zum Mitnehmen für die heimische Küche.

Aber auch für Nicht-Fans der klassischen Variante gibt es kulinarische Angebote, wie etwa eine Grünkohlbratwurst von Bley oder alternativ vom Feinkost- und Delikatessengeschäft Heimathaven eine Grünkohl-Quiche. Bei Veggiemaid von der Vegansnackbar am Damm ist sogar eine vegane Variante erhältlich.
Der Feinkosthändler und Marktbeschicker Bastwöste & Co. startet zur Saison wieder mit seinem selbstgemachten Grünkohlpesto und am Food Truck der Geschmacksträger wird ein herzhafter Grünkohl Burger serviert.

Die Lust auf Nachtisch kann am Stand von Café Klinge gestillt werden. Neben Kaffee und selbst gebackenem Kuchen ist dort die wohl kleinste Grünkohlportion der Welt in einer Praline erhältlich. Und bei der Teehandlung Nölker & Nölker gibt es neben dem Grünkohl Tee ganz neu eine Oldenburger Marzipanpinkel oder alternativ einen passenden Muffin zum Tee.
Erstmalig haben in diesem Jahr zwei neue Anbieter ihre Beteiligung zugesagt: KNUST Catering wird vegetarische und vegane Grünkohlstullen, Grünkohlchips und einen hausgemachten Grünkohlsaft anbieten und bei der Wilhelmshavener Senfmanufaktur gibt es Senf- und andere Spezialitäten passend zum Thema.

Premiere feiert das neue Bier “Oldenburger Palmenbräu“. Diplombraumeister Josef Herzog der OLs Oldenburger Brauerei hat es gebraut mit Oldenburger Trinkwasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe und Grünkohl. Eine erste Geschmacksprobe gibt es an diesem Sonntag zur Eröffnung und natürlich am Stand der OLs Oldenburger Brauerei.Neben der Veranstaltung auf dem Rathausmarkt ist in den Filialen der Stadtbäckerei Schröder an diesem Sonntag Grünkohlbrot erhältlich. In der Langen Straße am “Lefferseck“ serviert die Meerpohl Spezialitäten-Fleischerei klassischen Grünkohl mit Kochwurst und Pinkel sowie Röstkartoffeln. Informationen zur Veranstaltung gibt es immer aktuell im Internet unter www.kohltourhauptstadt.de/oldenburg/saisonstart.

Bericht online:
https://www.germandailynews.com/bericht-96801/bier-aus-gruenkohl-gebraut.html

Redaktion und Veranwortlichkeit:
V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV: Dieter Theisen

Haftungsausschluss:
Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich. Dieter Theisen

Editorial program service of General News Agency:
UPA United Press Agency LTD
483 Green Lanes
UK, London N13NV 4BS
contact (at) unitedpressagency.com
Official Federal Reg. No. 7442619