

Hiltrud Deipenbrock von den Landfrauen ist erste Sendener Grünkohlkönigin Mit Grips und Griebenschmalz



Von Sandra Molitor

SENDEN Die plattdeutsche Mundart liegt Josef Füstmann einfach am Herzen und passte gut in den Rahmen: Um die Wartezeit zu verkürzen, bis das „GrünkohlkönigInnenfindungskomitee“ ein Ergebnis mitteilte, plauderte der Schörlinger auf Platt über den historischen Herd, der zwischen der Gaststätte Journal und dem Alten Zollhaus aufgebaut war und verriet, dass darauf früher immer samstags das Badewasser erwärmt wurde. Beim ersten Sendener „Schüsseltreiben“, zu dem der Heimatverein am Samstag eingeladen hatte, erfüllte das betagte Prachtexemplar jedoch zwei ganz andere Aufgaben: Zum einen wurde der Grünkohl darauf warm gehalten, an dem sich nach der Proklamation alle laben konnten. Zum anderen nutzte mancher auch die Chance, sich über dem Holzfeuer zwischendurch die Hände zu wärmen.

„Wirkliche Profis verraten ihr Rezept nicht!“

„Ich habe fünf Schichten übereinander an“, verriet Gaby Fatum ihr Rezept gegen die Kälte und rührte durch den Wettbewerbsbeitrag des Heimatvereins. Nicht fehlen durfte darin ihre Spezialzutat, holländischer Rübensirup. Neben an warfen die Landfrauen viel Erfahrung in den Topf, schwiegen sich aber sonst zum Entstehungsprozess ihres Grünkohls aus: „Wirkliche Profis verraten ihr Rezept nicht!“ Dass die Zubereitung von Grünkohl irgendwie auch eine Glaubensfrage ist, animierte die beiden Pfarrer der evangelischen und der katholischen Kirchengemeinde, Stefan Benecke und Dr. Oliver Rothe, zu ihrer ökumenischen Variation.

Mit Hennes Herget, dem früheren Inhaber der Gaststätte Niemeyers, holte sich die gemeinsame Mannschaft der Sendener Schützenvereine Expertise an den Herd. Robert Schneider und Prinzessin Jenny I. von den Sendener Narren e.V. komplettierten mit dem fünften Kohlgericht die Proberstation, an der sich die Leute nur so drängelten.

„Ich bin positiv erstaunt, wie gut diese erste Auflage angenommen wird. Darauf kann man aufbauen“, zeigte sich der Grünkohlbotschafter Klaus Ehr begeistert von der Resonanz. Sein Amt übte er mit Würde und Gelassenheit aus. Im eigens kreierten Mantel und mit reichlich Palmkohl am langen Stab gab er eine stattliche Figur ab und flankierte Karl Schulze Höping, der als Conferencier durch die Königswahl leitete. Der stellvertretende Vorsitzende des Heimatvereins schaffte es, mit Kurzinterviews und historischen Ausführungen parallel zum deftigen Kohl auch für geistigen Nährstoff zu sorgen. Er ließ die Jagdhornbläser im Hegering Senden, die die Veranstaltung am Samstag trotz der Kälte treu begleiteten, über ihre Musik erzählen oder holte zu einem geschichtlichen Ausflug durch die Sendener Gastronomie vergangener Jahrzehnte aus.

Dann schicken die Kochteams je einen Vertreter an einen alten Notarstisch. Denn neben der Disziplin am Herd galt es für sie, in einem spannenden Wissensquiz Punkte für die Königswürde zu ergattern. Dessen Ergebnis, gepaart mit dem Resultat aus der „Wahlkabine“, in der die Gäste per Zahnstocherabwurf ihren persönlichen Favoriten honorierten, ließ gegen 18 Uhr keinen Zweifel: Unter dem Beifall der Gäste wurde Hiltrud Deipenbrock von den Landfrauen als erste Sendener Grünkohlkönigin ausgerufen.

Mit Krone, Zepter und Mantel ausgestattet, drehte die frisch gebackene Monarchin eine Runde um die Kirche – stilecht in einer vom Lanz Bulldog gezogenen Sturzkarre – und ließ sich feiern, bevor die Gäste letzte Kapazitäten im Magen füllen konnten – natürlich mit Grünkohl.



Zur ersten Sendener Grünkohlkönigin wurde Hiltrud Deipenbrock gewählt, die das Zepter und weitere Insignien ihrer Koch-Kompetenz von Grünkohlbotschafter Klaus Ehr erhält. Viele leckere Varianten konnten die Gäste zuvor probieren und bewerten (oben r.). Die Pfarrer Dr. Oliver Rothe und Stefan Benecke kochten ein „ökumenisches Rezept“, das sie Karl Schulze Höping (v.l.) vom Heimatverein verriet. (Sandra Molitor)