

Rupfen und kochen

240 Kilogramm Grünkohl bereitet Chefkoch Wolfgang Stein für das Kramer Mahl zu

MÜNSTER • Genau 340 Kaufleute, Politiker und wichtige Vertreter des öffentlichen Lebens in Münster speisen am Freitag im Rathausfestsaal beim Kramer Mahl. Traditionell. Westfälisch. Natürlich Grünkohl. „Die kennen dann auch 340 verschiedene Grünkohlrezepte“, sagt Wolfgang Stein, Chefkoch der Firma Bröker Catering & Event.

Doch nur sein Grünkohl, nach seinem Rezept, kommt auf die Teller. Seit 1999. Seit die Firma Bröker das Catering für das Kramer Mahl übernahm. Steins Rezept ist natürlich viel älter. „Mit 14 Jahren habe ich meine Lehre als Koch begonnen. Seitdem bereite ich Grünkohl so zu“, sagt Stein, mittlerweile 65 Jahre alt. Wobei es das Wort „so“ die Sache eigentlich nicht trifft. Denn jedes Gericht sei anders, werde nach Gefühl zubereitet. „Wenn ich meine, dass der Grünkohl nicht fettig genug ist, füge ich eben die doppelte Menge an Schmalz hinzu“, sagt Stein.



Der Kramer Mahls-Grünkohl klein portioniert: Chefkoch Wolfgang Stein (l.) und Hagen Holtmannspötter erklären, was am Freitag im Rathausfestsaal auf den Teller kommt. MZ-Foto Becker

Doch erstmal muss er den frischen Grünkohl rupfen. Zwei, drei Mal greift der Chefkoch sich die Blätter. Ein beißender Geruch steigt auf. Stein legt den Grünkohl in eine kleine Aluschale, der Strunk ist bis auf ein paar kleine Reste leer. Er kommt in eine zweite Aluschale. „Allzu genau sollte man beim Rup-

fen nicht sein, sonst wird man nie fertig“, erklärt Stein. Dabei war das Rupfen schon ein großer Teil der Arbeit. Die Zwiebeln und der Speck kommen nämlich fertig gewürfelt bei Bröker an – und zwar in Wunschgröße. „Etwa 1,5 bis 2 Millimeter“, so der Chefkoch.

Vier große Wannen voller

Grünkohl kocht Stein mit seinem zehnköpfigem Team bis heute Mittag. Dann muss das Gemüse abkühlen und durchziehen. „Grünkohl schmeckt am besten, wenn man ihn nochmal aufwärmt“, sagt Hagen Holtmannspötter, Geschäftsführender Gesellschafter von Bröker. Er muss es wissen, hat er doch auch bei Wolfgang Stein gelernt.

240 Kilogramm rohen, münsterländischen Grünkohl hat Stein in diesem Jahr bestellt. 70 Kilogramm bleiben übrig, wenn er fertig blanchiert ist. Ebenfalls auf der Rechnung: 1500 Scheiben westfälischer Knochenschinken für die Vorspeise. Ein Jahr lang luftgetrocknet. So lange braucht der Grünkohl zum Glück nicht. Am Freitag, dem Kramer Mahltag, gibt Stein nur noch Haferflocken zu und schmeckt den Kohl nochmals ab. Damit 340 Kramer Mahl-Gäste sagen können: „Dies ist das beste Grünkohlrezept.“

▪ Sabrina.Becker@
muensterschezeitung.de