



Gasthaus · Restaurant

Nobel
Moordeich

Gastlichkeit. Seit 1869

Winterzeit - Kohlfahrtzeit
Braunkohl- oder Grünkohl ...

... dieses norddeutsche Leib- und Magengericht setzt alljährlich ganze Menschenmassen in Bewegung: Ganze Busladungen voller fröhlicher Zeitgenossen machen sich auf den Weg zu den Gastronomen. Kaum ein Betrieb, Verein oder Club, der die Gelegenheit ausläßt, einmal feste zu feiern. Von der Fußballmannschaft bis Kollegenrunde, vom Kegelclub bis zur Landfrauengruppe sind alle dabei, wenn der Kohl appetitlich aus der Schüssel dampft. Beim verheißungsvollen Duft von Grünkohl, Speck und Wurst vergessen selbst jene Zeitgenossen, die ansonsten ängstlich auf ihren Kalorienhaushalt bedacht sind, häufig alle guten Vorsätze.

Wenn auch der Grünkohl das wichtigste ist, so lebt der Mensch doch nicht vom Kohl allein. Zum deftigen Grünkohllessen, wie es der Norddeutsche liebt, gehört erst einmal die Pinkelwurst, ein unverzichtbarer Bestandteil dieser herzhaften Mahlzeit. Pinkel - diese norddeutsche Spezialität - hat nun überhaupt nichts Unanständiges an sich, wie der etwas vorbelastete Name den Unkundigen vermuten läßt.

Pinkel - das ist ein wohlschmeckendes Gemisch aus Speck und Zwiebeln, Hafergrütze, etwas Talk, Piment, Salz und Pfeffer. Das alles kommt - gut vermischt - in eine Wursthaut, die vom Mastdarm des Rindes stammt. Und weil der auch Pinkel genannt wird, heißt die Wurst eben Pinkel.

Doch zu einem richtigen Kohl- und Pinkelessen gehört noch mehr: ein Kasseler Rippenspeer und frischer Bauchspeck vom Rind ebenso wie eine leckere Kochwurst. Und da die Norddeutschen leidenschaftliche Kartoffeleesser sind, darf diese Erdfrucht auf dem Grünkohlteller natürlich nicht fehlen. Besonders beliebt sind leckere Bratkartoffeln aus der großen Pfanne.

Was man zum Grünkohllessen trinkt? Ganz einfach: Ein kühles Bier ist ohne Zweifel das bevorzugte Getränk zu dieser deftigen Kost. Und dafür, dass die gern genossenen Leckerbissen hinterher nicht zu schwer im Magen liegen, sorgen ein oder mehrere "Klare".

Kohl- und Pinkelzeit, das ist auch die Zeit der Geselligkeit! In gemütlicher Runde am großen Tisch, da schmeckt der Grünkohl abends besonders gut.

Nobel Moordeich - Neuer Weg 13 - 28816 Stuhr

Tel.: 0421 - 56 800 Fax.: 0421 - 56 36 48
kohl@nobel-moordeich.de / www.nobel-moordeich.de

Öffnungszeiten 2.008:
Montags bis Freitag 10:30 bis 14:00h / 18:00 bis 22:30h.
Samstags und Sonntags durchgehend geöffnet. Dienstag Ruhetag.