



Auf den Feldern der Gärtnerei Ullrich in Fuldatal wird das Kasseler Strünkchen von den Seniorchefs Walter und Ilse Ullrich geerntet. Fotos: Sylvia von Canstein

Tipp

Samentütchen für „Kasseler Strünkchen“ gibt es beispielsweise von Kiepenkerl oder Quedlinburger Saatgut. LW



Bild oben: Frisch geerntete Kasseler Strünkchen. Bild unten: Sowohl der Strunk (rechts) als auch die Blätter werden klein geschnitten und in Salzwasser gegart – siehe Rezept.

Altes Gemüse, neu entdeckt

Das Urgemüse Kasseler Strünkchen wird immer beliebter

Das Kasseler Strünkchen oder „Schlupperkohl“ ist eine selten gewordene Gemüsesorte. Der älteren Generation ist der Strunk mit den wohlschmeckenden Blättern jedoch noch gut bekannt. In der Gärtnerei Ullrich in Fuldatal steht das Kasseler Strünkchen jedes Jahr auf dem Anbauplan und wird im eigenen Hofladen angeboten.

Seit über 30 Jahren bringt die Familie Ullrich das Urgemüse auch auf die regionalen Wochenmärkte nach Baunatal, Kassel und nach Hann. Mün-

den. Dadurch bleibt es in Erinnerung und findet neue Anhänger. Derzeit erlebt das Kasseler Strünkchen eine Renaissance. Denn inzwischen ist es beliebt

bei allen Generationen und wird auch gerne für die asiatische Küche verwendet.

Schlupperkohl – bekannt aus der Kindheit

„In meiner Kindheit gab es oft Schlupperkohl. Wir waren eine große Familie mit vier Kindern und allen hat es geschmeckt. Ich koche es heute noch gerne, weil es einen milden Geschmack hat und so vielseitig kombinierbar ist“, erzählt Seniorchefin Ilse Ullrich. Im Sommer schmecken die Strünkchen frisch gekocht. Für die Wintermonate sind sie mit Salz in einen Topf gedrückt, ähnlich wie Sauerkraut konservierbar.

Kasseler Strünkchen für Garten und Feld

Die Pflanzzeit der Strünkchen beginnt, wie bei Salat,

bereits im April. Ab Mai kann bereits geerntet werden. Dann haben die Pflanzen jedoch mehr Blätter und weniger Strunk als im Herbst. Diese Vielseitigkeit hat ihre Kunden, denn die einen lieben die Blätter und nutzen die frühe Ernte, während die anderen möglichst große Strünke wünschen und später ernten.

Das Kasseler Strünkchen eignet sich als frisches Gemüse ebenso wie zur Vorratshaltung. Fertig zubereitet lässt es sich gut einfrieren – siehe nebenstehenden Rezeptvorschlag.

Die beste Erntezeit ist von Juli bis Mitte September. Die Höhe der Strünke erreicht 50 bis 60 cm, die Dicke 2 bis 7 cm, je nach Sorte und Standzeit.

Die Pflanze ist nicht mehltau- und läuseresistent und sollte deshalb von anderen Salat- und Gemüsepflanzen getrennt stehen. Sylvia von Canstein



BOTANIK

Kasseler Strünkchen

Die ursprüngliche Sorte kam zu Beginn des 19. Jahrhunderts von China nach Europa. Botanisch ist das Strünkchen nicht eindeutig zuzuordnen. Während einige Autoren das Kasseler Strünkchen zum Spargelsalat (*Lactuca sativa* var. *angustana*) zählen, gehört es für andere zum Romanasalat (*Lactuca sativa* var. *longifolia*). von Canstein



Rezeptvorschlag

Kasseler Strünkchen in Mehlschwitze

Zutaten:

3 bis 4 Strünkchen, 100 g Speck, 1 Zwiebel, 1/4 l Milch, Mehl, Muskat, Salz.

Zubereitung >>> Die Blätter der Strünkchen klein schneiden, den Strunk abschälen und in dünne Scheiben schneiden. Alles zusammen in Salzwasser garen. Speck würfeln und ausbraten, Zwiebel hacken und darin glasig braten. Circa 2 Esslöffel Mehl zufügen. Mit wenig Wasser ablöschen und mit der Milch verrühren.

Die abgekochten Strünkchen und Blätter in die Soße geben. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Kochzeit circa 15 Minuten. Je nach Wunsch bissfest oder weich. Die Blätter und der Strunk haben dieselbe Garzeit.

Dazu schmecken: Kartoffeln, Fleisch und Bratwurst.

von Canstein



Ilse Ullrich bereitet das regionale Gericht zu.