



**Weitere Informationen  
für die Redaktionen:**

Großmarkt Bremen · M3B GmbH  
Christina Witte, T 0421 3505 - 455  
[christina.witte@m3b-bremen.de](mailto:christina.witte@m3b-bremen.de)  
[www.meine-wochenmaerkte.de](http://www.meine-wochenmaerkte.de)

## Bremer Scheerkohltag am 20. April Der Wochenmarkt Domshof huldigt einer Bremer Spezialität

Dienstag, 16. April 2024 · Wir kennen Wirsingkohl, Rotkohl, Weißkohl und natürlich Grünkohl – aber Scheerkohl? Dieses ganz besondere Blattgemüse ist leider nur wenigen Einheimischen bekannt. Dabei ist es eine echte regionale Spezialität – und gehört eigentlich in einem Zug genannt mit dem Bremer Kluten, Bremer Babbeler oder dem Bremer Senatswein.

Mit einem **Scheerkohltag auf dem Wochenmarkt Domshof** soll diese Wissenslücke nun genussvoll geschlossen werden, und zwar am **Samstag, 20.04.2024 von 8 bis 15 Uhr** am Stand des Vereins Slow Food in Kooperation mit dem NABU.

### **Wat de Buer nich kennt...**

Als Scheerkohl (auch Scherkohl) bezeichnet man in Bremen und dem Umland eine lokale Varietät des Rapses. Der Name leitet sich vom Scheren ab, also dem Abschneiden der jungen Blätter noch nicht in Stängel geschossener Rapspflanzen. Bis in die 1960er-Jahre war Scheerkohl bei uns in der Region ein populäres Frischgemüse. In gemüsearmen Monaten stand es mehrfach in der Woche auf dem Tisch. Danach ist es aus der Mode gekommen, so dass die zahlreichen regionalen Schnittkohlsorten verschwanden.

Nur der Bremer Scheerkohl ist erhalten geblieben und wird bei einigen wenigen Erzeugern in der Region noch angebaut. Er kann von Februar (Gewächshaus) bis Juli ausgesät werden. Die Ernte erfolgt etwa vier bis acht Wochen später. Der Scheerkohl ist damit das erste frische – und überaus vitalstoffhaltige – Gemüse des Jahres aus der Region. Eine späte Aussaat ab September ist möglich. Geerntet wird er dann bis zu den ersten starken Frösten.

Der Bremer Scheerkohl wird wie Spinat zubereitet und ist dank seines milden, leicht nussigen Geschmacks vielseitig einsetzbar: ob klassisch als Gemüsebeilage zubereitet, als Salat, Pesto oder in der Lasagne.

### **...dat söllt he mol probeeren!**

Wer jetzt neugierig geworden ist und Scheerkohl probieren möchte, hat dazu am Scheerkohltag auf dem Wochenmarkt Domshof die allerbeste Gelegenheit: Es gibt leckere Probierhappen, beispielsweise Scheerkohl als deftige Gemüsebeilage oder als würziges Pesto verarbeitet zu Nudeln. Vor Ort sind zudem ausgewiesene Experten, die ihr umfangreiches Wissen über die Bremer Spezialität gern teilen. Und wer dann gleich selbst zur Tat schreiten möchte, kann natürlich auch frischen Scheerkohl kaufen.

**Mehr Infos:** [www.meine-wochenmaerkte.de](http://www.meine-wochenmaerkte.de)

(2.289 Zeichen inkl. Leerzeichen)



**Weitere Informationen  
für die Redaktionen:**

Großmarkt Bremen · M3B GmbH  
Christina Witte, T 0421 3505 - 455  
[christina.witte@m3b-bremen.de](mailto:christina.witte@m3b-bremen.de)  
[www.meine-wochenmaerkte.de](http://www.meine-wochenmaerkte.de)

**Bild 1 (Slow Food Deutschland / Ulrike Westermann):** [https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2024/04/Scheerkohl\\_Ulrike-Westermann\\_Rechte-ok-scaled.jpg](https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2024/04/Scheerkohl_Ulrike-Westermann_Rechte-ok-scaled.jpg)

**BU:** Sie haben noch nie Scheerkohl probiert? Dann nichts wie hin zum Bremer Scheerkohltag am Samstag, 20. April, auf dem Wochenmarkt Domshof.

## **REZEPT: Schnelles Scheerkohl-Pesto**

### **Zutaten:**

350 g frischer Scheerkohl (gewaschen und trockengeschleudert)  
50 g Parmesan (gerieben)  
30 g ungesalzene Erdnüsse  
30 g Pinienkerne  
250 ml Olivenöl  
1-2 Knoblauchzehen (abgezogen und kleingeschnitten)  
Zitronensaft und Salz zum Abschmecken

### **Zubereitung:**

Scheerkohl waschen und trockenschleudern. Mit den übrigen Zutaten im Mixer oder in einem großen Mörser zu einer homogenen Masse vermengen. Fertig!

### **Copyright Pressefotos:**

Die Pressefotos dürfen nur für redaktionelle Zwecke in Zusammenhang mit Veranstaltungen der M3B GmbH verwendet werden. Die Urheberrechte liegen beim jeweils genannten Fotografen. Nutzungs- und Verwertungsrechte liegen bei der M3B GmbH. Pressefotos, die redaktionell verwendet werden, müssen mit der entsprechenden Quellenangabe versehen werden. Abdruck und Veröffentlichung der Pressefotos ist honorarfrei. Wir bitten Printmedien um ein Belegexemplar, elektronische Medien (Internet) um eine kurze Benachrichtigung. Für eine gewerbliche Nutzung der Pressefotos bedarf es der vorherigen schriftlichen Zustimmung.

**Über die Wochenmärkte in Bremen und Bremerhaven:** Aktuell organisiert und koordiniert der Großmarkt Bremen, der zur M3B GmbH gehört, 33 verschiedene Wochenmärkte an rund 80 Markttagen pro Woche in Bremen, Bremerhaven und Lilienthal. Über 800 Marktkaufleute sorgen dafür, dass es den Kundinnen und Kunden an nichts mangelt. Angeboten werden nicht nur Obst und Gemüse, Blumen, Pflanzen und Kräuter, Backwaren, Molkereiprodukte, Fisch und Fleischwaren, sondern auch ganze Mahlzeiten – von Knipp bis zur veganen Buddha-Bowl.