



Brüttelen

# Bei den Jampens dauert die Kohlsaison **das ganze Jahr**

Im Seeland hat sich Agriverdura Jampen auf den Kohl spezialisiert, den man in den Regalen der Migros Neuenburg-Freiburg findet. Wir haben das Unternehmen besucht, um mehr über diese Produktion zu erfahren.

Text: Aude Hänni

In Brüttelen, hinter schweren Türen, sind Dutzende von Boxen mit Kohl gestapelt. Zwischen 300 und 400 Tonnen werden auf 12 Hektar geerntet, erzählen uns Stefan Jampen, der Leiter von Agriverdura Jampen, und Rolf Hediger, der für den Verkauf zuständige Cousin. Das Familienunternehmen ist seit über 30 Jahren im Kohlgeschäft tätig. Dank eines Lagerraums, in dem die Tempe-



Stefan (links) und Roger Jampen (nicht im Bild) leiten das Unternehmen, während Rolf Hediger (rechts), der Cousin, für den Verkauf verantwortlich ist.

ratur konstant bei 1 Grad gehalten wird, kann der Kohl monatelang gelagert werden. «Diese Kohlköpfe wurden am 31. Oktober geerntet, jene am 11. November», sagt Rolf Hediger und weist auf die Informations-etiketten. Die weissen Kohlköpfe halten bis Juni, die roten, empfindlicheren, müssen bis Ende März verkauft werden.

**Kleine Kohlköpfe für kleine Familien**  
Für die Migros Neuenburg-Freiburg kommen nur die schönsten Exemplare infrage. Am Morgen dieser Reportage haben die Mitarbeiter die Lieferungen an die Genossenschaft vorbereitet: kleine Kohlköpfe, zwischen 350 Gramm und 1,2 kg. «Unsere Sorten können sich im Lauf der Jahre ändern, immer mit dem Ziel, sich den Kundenbedürfnissen anzupassen», erklärt der Verkaufsleiter. «Früher waren die Familien gross, heute gilt: je kleiner, desto besser!»

Für ein strahlendes Aussehen werden die äussersten Blätter entfernt und der Strunk frisch angeschnitten. Damit die Oberfläche schön weiss bleibt und nicht braun wird, werden die Kohlköpfe «Aus der Region. Für die Region.» einem Lieferunternehmen übergeben. Das Gemüse wird am folgenden Tag im Regal liegen, «garantiert frisch»!

Bleibt nur noch, sie zu geniessen: die weissen im Winter in der Suppe, die roten auch im Sommer als Salat, denn «Suppe bei 30 Grad draussen ist nicht das, was wir bevorzugen», stellt Rolf Hediger klar.

## Kohlkalender

### Höhepunkte der Kohlproduktion

**Die ersten Kohlköpfe** werden Mitte Februar für den Sommer gepflanzt und abgedeckt, um den Winterfrost zu überstehen. Alle zwei Wochen wird ein Teil der Setzlinge gepflanzt, bis zum Juni, der Hauptpflanzzeit.

**Ab Frühling** wird besonderes Augenmerk auf Schädlinge gelegt, speziell auf weisse Fliegen.

**Im Sommer** wird der Kohl nach jeweiligem Bedarf von Hand geerntet.

**Der Grossteil der Ernte** muss vor dem ersten Frost erfolgen - also von Ende Oktober bis Mitte November -, aber nicht zu früh, um zu vermeiden, dass das Gemüse in einem zu warmen Raum gelagert wird.

**Von Oktober bis Juni** wird der Kohl der Nachfrage entsprechend aus dem Lageraum geholt.

## Rezept:

### Sauerkraut

Für ca. 2 Gläser à 1l

- 1 Weisskohl à 1,2 kg
- ca. 12g Meersalz
- 4 Wacholderbeeren nach Belieben
- ¼ TL Kümmel nach Belieben
- 1 Lorbeerblatt nach Belieben

**1.** Beschädigte Blätter entfernen, Kohl vierteln, den Strunk entfernen. Kohl in feine Streifen schneiden oder hobeln. Für 1 kg vorbereiteten Kohl 12 g Salz hinzufügen und in einer grossen Schüssel vermengen. 8-10 Minuten kneten, bis der Kohl reichlich Saft zieht. Wacholderbeeren, Kümmel und Lorbeer hinzufügen.

**2.** Kohl und die gesamte Flüssigkeit in ausgekochte Gläser füllen: Gläser nicht bis zum Rand füllen. Darauf achten, dass der Kohl vollständig mit Flüssigkeit bedeckt ist. Kohl gut ins Glas drücken und mit einem Gewicht beschweren. Das Glas mit einem Mull- oder einem feinen Baumwolltuch abdecken, dieses mit einem Gummiband oder einer Schnur befestigen. Die Gläser in einen wasserdichten Behälter oder auf ein säurebeständiges Brett stellen; während der Fermentation kann Flüssigkeit überlaufen.

**3.** Den Kohl 5-10 Tage lichtgeschützt bei 18-20 °C fermentieren lassen. Täglich überprüfen, ob der Kohl noch unter der Flüssigkeit ist, und ihn gegebenenfalls nach unten drücken, damit er vollständig bedeckt bleibt. Sobald das Sauerkraut seine charakteristische Säure entwickelt hat, sollte es für eine vollständige Fermentation noch 2-3 Wochen im Kühlschrank gelagert werden.



### Geräucherter IP-Suisse Speck

Passt wunderbar zu Kohl: der geräucherte Speck «Aus der Region» für ein 100 % lokales Gericht!  
100 g Fr. 2.70

