



Wintergemüse

Sebastian Kneipp war überzeugt, dass diejenigen Lebensmittel, die vor Ort wachsen, auch für die Menschen am besten geeignet sind. Auch in den kalten Wintermonaten sind viele Gemüsesorten aus heimischen Anbau frisch erhältlich: Beispielsweise Wirsing, Rosenkohl, Pastinake, Schwarzwurzel, Feldsalat, Chicorée, Grünkohl und Lauch. Die Kälte macht diesem Wintergemüse kaum etwas aus; bisweilen werden Gewächshäuser und Folien benötigt, um sie vor extremer Kälte zu schützen. Bei einigen Sorten sorgt Frost dafür, dass Stärke in Zucker umgewandelt wird – was sich natürlich positiv auf den Geschmack auswirkt.

Heimisches Wintergemüse wird zumeist frisch geerntet, punktet oftmals durch besseren Geschmack und hat sehr häufig eine große Menge gesundheitsförderlicher Inhaltsstoffe. Durch die kurzen Transportwege wird zudem das Klima geschont, da die Produkte nicht mit Flugzeug oder Containerschiff gebracht werden müssen. In der Regel entspricht heimisches Wintergemüse den geltenden Qualitätsstandards und ist frei von Gentechnik.

Unter dem heimischen Wintergemüse sticht besonders das Kohlgemüse hervor. Viele wichtige Vitamine, Spurenelemente (v.a. Eisen, Phosphor und Mangan), Mineral- (v.a. Magnesium, Calcium und Kalium) und Ballaststoffe und gleichzeitig wenig Kalorien – was will man mehr? Der Vitamin-C-Gehalt von Rosenkohl ist beispielsweise doppelt so hoch wie der von Orangen. Weitere wichtige Inhaltsstoffe von Winter- bzw. Kohlgemüse sind die sog. Glucosinolate (Senföle), die auch für den typischen Geschmack verantwortlich sind. Diese sekundären Pflanzenstoffe hemmen das Wachstum von Krankheitserregern und wirken antimikrobiell – besonders bei Infekten der Atemwege und der Harnblase. Die präventiven und gesundheitsfördernden Eigenschaften beruhen auch auf einer Stärkung und Aktivierung des Immunsystems und dazu ergibt sich eine leicht entzündungshemmende Wirkung.

Insofern ist es eigentlich doch recht schade, dass viele Menschen eine Abneigung gegen Rosenkohl & Co. hegen – was mitunter an dem speziellen Geschmack und an dem Geruch liegt, den diese Gemüsesorten beim Kochen und Dünsten in der Küche verbreiten. So scheint es auch recht wenig verwunderlich, dass die Agrarindustrie seit Jahren Forschung betreibt, um die (schwefelhaltigen) Auslöser des intensiven Geruchs zu beseitigen – bislang erfolglos.

Sebastian Kneipp war übrigens ein Liebhaber von Kraut-Schupfnudeln. Wir wissen, dass Kneipp beim Thema Ernährung nichts verboten hat – nur das Übertreiben. Und was ihm auch wichtig war: Nicht nur die Qualität des Essens war für ihn aus gesundheitsförderlicher Perspektive wichtig; auch das Ritual des Speisens, das Zusammensetzen am Tisch: Genuss, Freude, Ruhe und Zeit gehörten für ihn ebenso zu einer gesunden Mahlzeit wie frisches Gemüse, Obst und Kräuter.

Kontakt:

Kneipp-Bund e.V. | Adolf-Scholz-Allee 6-8 | 86825 Bad Wörishofen | Tel. 08247 / 30 02 - 102 | Fax - 199
info@kneippbund.de | www.kneippbund.de