



International Press Service.....

Ressort: Reise & Tourismus

Pita oder Moussaka zum Grünkohl

Oldenburg, 02.11.2025 [ENA]

Pünktlich zum ersten Frost des vergangenen Wochenendes und damit zum traditionellen Start der Grünkohlsaison lädt Oldenburg zur Veranstaltungen „Hallo Grünkohl“ ein. Mit Musik, Grünkohl-Bingo und zahlreichen kulinarischen Angeboten wird die Innenstadt zur Bühne eines regionalen Genussfestes, bei dem das norddeutsche Kultgemüse in vielfältigen Interpretationen präsentiert wird. Neben den klassischen Grünkohlgerichten

Auch internationale Variationen wie griechische Pita oder Moussaka mit Grünkohl sowie Grünkohl-Sushi gehören zum Angebot. Das kulinarische Spektrum wird durch Getränke wie den Cocktail „Grünkohl-Smash“, eine alkoholfreie Variante des „Oldenburger Grünkohl-Smoothies“ und das regionale Ols-Bier mit Grünkohlzugabe ergänzt.

Für das Bühnenprogramm konnte unter anderem die Hamburger Band „mahoin“ gewonnen werden, die mit Live-Musik zur Atmosphäre des Genussfestes beiträgt. Auch das Grünkohl-Bingo, bei dem es Preise zu gewinnen gibt, findet auf der Bühne statt und lädt zum Mitmachen ein.

Hinter der St. Lamberti-Kirche wird erstmals der Grünkohl-Garten eingerichtet – ein ruhiger Ort zum Essen und Verweilen, auf Wunsch von Besucher.

. Mit atmosphärischer Dekoration und einer Matschküche für Kinder lädt er besonders Familien zum entspannten Aufenthalt ein. Erstmals mit dabei ist das Oldenburger Kultur- und Veranstaltungszentrum Gleispark, das ein 3-Gänge-Grünkohlmenü anbietet und damit kulinarische Vielfalt in das winterliche Ambiente hinter der Kirche bringt.

Die innovative Grünkohl-Neuzüchtung „Oldenburger Palme“ steht im Zentrum eines Citizen-Science-Projekts der Universität Oldenburg. Bürgerinnen und Bürger erhalten eine limitierte Menge Saatgut der neuen Sorte und bauen die Pflanzen im eigenen Garten an. Im Anschluss werden sie um Feedback zum Anbau gebeten.

Werkstätten, Vereine und Institutionen informieren über den Anbau und präsentieren saisonale Produkte, darunter auch Grünkohl-Wellnessprodukte.

Das Programm wird durch kostenfreie Mitmachangebote wie eine Fotobox, Kohlfahrtspiele oder das Gestalten von DIY-Freundschaftsbändern ergänzt.

Ein nachhaltiges Genussfestival mit touristischen Anreizen

Auch Nachhaltigkeit spielt eine zentrale Rolle: Die Veranstaltung setzt auf kurze Wege, transparente

Redaktioneller Programmdienst: European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.



..... International Press Service.....

Herkunft und die Verwendung von Mehrweggeschirr. Alle teilnehmenden Betriebe stammen aus Oldenburg oder der Region. Viele Zutaten sind saisonal und teilweise bio-zertifiziert.

„Unser Ziel ist es, die kulinarische Vielfalt der Region sichtbar zu machen und Grünkohl in traditionellen wie modernen Varianten erlebbar zu machen – von Klassikern bis zu überraschenden Neukreationen. Wir möchten zeigen, wie kreativ und lebendig unsere regionale Esskultur ist, und dabei Menschen zusammenbringen“, sagt Melanie Jauken, die bei der OTM für die Veranstaltung verantwortliche Projektleiterin.

Bericht online lesen:

https://www.european-news-agency.de/reise_tourismus/pita_oder_moussaka_zum_gruenkohl-92478/

Redaktion und Verantwortlichkeit:

V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV: Dieter Theisen

Redaktioneller Programmdienst: European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.