



Das **Oldenburger Land** im nordwestlichen Niedersachsen ist eine flachwellige, sandige, arme Geestlandschaft mit verbreitet hohen Grundwasserständen.

Um die armen Böden zu verbessern, wurde seit dem Mittelalter bevorzugt in der Nähe der Hofstellen mit Plaggen (Heidesoden, vermischt mit Stalldung) gedüngt. So entstand ein besonderer Bodentyp, der Plaggenesch. Im Vergleich zum Ausgangsboden hat dieser einen mächtigeren humosen Horizont und ein höheres Speichervermögen für Wasser und Nährstoffe. Auf dem Esch sind deshalb höhere landwirtschaftliche Erträge möglich.

Heute wird im Oldenburger Land viel Gemüse angebaut. Geerntet werden verschiedene Sorten wie Mangold, Möhren, Brokkoli und Zwiebeln. Besonders bekannt und beliebt ist die „Oldenburger Palme“, der Grünkohl. Knapp die Hälfte der deutschlandweiten Grünkohlanbaufläche lag 2013 in Niedersachsen. Grünkohl ist ein typisches Wintergemüse, und er schmeckt am besten, wenn er schon ein paar kalte Tage hinter sich hat und mehr Zucker in der Pflanze eingelagert wird. Frost braucht der Grünkohl eigentlich nicht.

Auf einem Quadratmeter Boden wachsen 2 Kilogramm Grünkohl, das entspricht etwa vier Portionen leckerem Palmengemüse – und das schmeckt im Winter besonders gut!

