WALLFAHRTSSTADT
KEVELAER

Der Bürgermeister
Peter-Plümpe-Platz 12
47623 Kevelaer
T 02832 122-991
F 02832 122-989
tourismus@kevelaer.de
www.kevelaer-marketing.de

Presse-Information 111.2026

Kreis Klever „Grünkohl-Woche“ lädt auch in Kevelaer zum Genießen ein

Vielfältige Speisen rund um das Traditionsgericht in Kevelaers Gastronomie

Kevelaer. Wenn die Tage kürzer werden und die Temperaturen sinken, beginnt die ersehnte Grünkohl-Saison. Das Wintergemüse gehört für viele Menschen fest zur niederrheinischen Küche. In der Region ist es auch als „Hoffmus“ bekannt. Ob klassisch mit Mettwurst und Kasseler oder in einer modernen Variante – Grünkohl lässt sich vielseitig zubereiten. Auch in Kevelaer steht das Gemüse wieder im Mittelpunkt einer kulinarischen Aktionswoche.

Grünkohl klassisch und kreativ genießen

Vom 20. bis 27. November 2026 findet im Kreis Kleve wieder die traditionelle „Grünkohl-Woche“ statt. Die „Wirtschaftsförderung Kreis Kleve“ organisiert die Aktion gemeinsam mit dem „Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Nordrhein“ sowie der Fleischer-Innung. In Kevelaer beteiligen sich in diesem Jahr gleich sechs Gastronomiebetriebe. Sie präsentieren unterschiedliche Varianten des regionalen Klassikers. Die „Konditorei Nederkorn“ serviert Grünkohl bürgerlich mit Kartoffelstückchen. Dazu gibt es zwei gekochte Mettenden und Senf. Das „Restaurant Goldener Schwan“ bietet Grünkohl mit Mettwurst an. Das „Kevelaerer Kaffeehaus“ hat

mit Grünkohl untereinander mit Mettwurst, Strammem Max auf Grünkohlbrot und herbstlichem Suppeneintopf mit Grünkohl, Pippers und Bohnen gleich drei Gerichte unter dem Motto „Grünkohl“ auf der Karte. Die vegetarische Variante ist besonders proteinreich. Im „Restaurant Alt Derp“ gibt es hausgemachten Grünkohl mit verschiedenen Beilagen. Zur Auswahl stehen eine Dry-Aged-Beef-Wurst aus 100 Prozent Rindfleisch oder eine Mettwurst. Auch als Beilage zu einem Steak ist der Grünkohl erhältlich. Das „Bauernhofcafé Binnenheide“ serviert Grünkohl klassisch oder mit Kartoffeln untereinander. Dazu gibt es wahlweise zwei Mettwürstchen oder eine Scheibe Kasseler. Vegetarische Gäste können sich über Grünkohlstrudel freuen, dafür ist eine Voranmeldung erforderlich. Bei „Curry Q“ gibt es Grünkohl klassisch mit Kochmettwürstchen. „Die ‚Grünkohl-Woche‘ ist eine schöne Gelegenheit, die gastronomische Vielfalt Kevelaers kennenzulernen und gleichzeitig eine niederrheinische Tradition zu erleben“, freut sich Daniela Cox, Wirtschaftsförderin und Leiterin vom Kevelaer Marketing. „Die teilnehmenden Betriebe machen mit ihren unterschiedlichen Gerichten außerdem Lust auf die regionale Küche“, ergänzt Andrea Kirk, Bereichsleiterin Tourismus.

Grünkohl für den Genuss daheim

Auch die „Landfleischerei Helbig“ beteiligt sich erneut an der Aktion. Am 20. und 27. November 2026 bietet sie Grünkohl auf dem Kevelaerer Wochenmarkt an. Der Klassiker ist jeweils von 8 bis 13 Uhr zum Mitnehmen (im Schlauch) erhältlich. So lässt sich die niederrheinische Spezialität auch bequem zu Hause genießen.

Jetzt Termin vormerken

Mit der „Grünkohl-Woche“ vom 20. Bis 27. November 2026 rückt ein Stück niederrheinische Esskultur in den Mittelpunkt. Die Aktion lädt dazu ein, eine beliebte saisonale Spezialität zu entdecken und die regionale Küche zu genießen. Die teilnehmenden Betriebe freuen sich auf zahlreiche Gäste und laden dazu ein, gemeinsam die Grünkohl-Saison einzuläuten.

Bildunterschriften und Nachweise:

1. 111.2026 PI „Grünkohl-Woche“ in Kevelaer, © Wallfahrtsstadt Kevelaer

   Das „Bauernhofcafé Binnenheide“ freut sich in diesem Jahr erstmalig auf die Teilnahme an der traditionellen „Grünkohl-Woche“ im Kreis Kleve.

2.782 Zeichen (ohne Leerzeichen)