



Der lila Liebling aus Westfalen: Auf den Spuren des iglo Rotkohls

Liebe, die man schmeckt: alles für den Rotkohl

Im Herbst erstrahlt das Münsterland in Westfalen in sattem Lila. Hier ist er zu Hause, der iglo Rotkohl. Auf über 40 Hektar rund um das Gemüsewerk in Reken, werden mehr als eine Million farbenfrohe Kohlköpfe pro Saison geerntet – und das mit viel Liebe und Herzblut. Denn dort arbeiten mehr als 100 Familienbetriebe und die iglo Anbauberater Hand in Hand, um den Paradiesvogel unter den Kohlköpfen in bester Qualität zu ernten. Vom Feld geht es direkt zum vitaminschützenden Schockfrosten und frisch in die Packung. Der coole Kohl ist ruckzuck zubereitet, das lästige Schnippeln entfällt, er ist perfekt portionierbar und gelingt garantiert immer. Das Beste: Beide Rotkohl-Varianten von iglo haben eine vegane Rezeptur. Den Klassiker gibt es zudem mit vielen saftigen Äpfeln aus dem Alten Land - somit ein echter Regionalheld in zweifacher Hinsicht!

Rotkohl oder Blaukraut?

Vitamin C Bombe

(schon 200 g decken den Tagesbedarf)

Alkalische Äcker =
bläulicher Kohl,
saure Böden =
rötlicher Kohl

Voller Mineralstoffe:
Calcium, Kalium,
Eisen, Ballaststoffe



Im Münsterland wird der
Paradiesvogel auf rund 40 ha
angebaut

Kohl stammt vom
lateinischen Wort
„caluus“, bedeutet
Stängel oder Strunk



#Gemüsepatin: Bloggerin trickytine besucht ihr Patenkind – den Rotkohl

Vor kurzem durfte auch Bloggerin trickytine die westfälische Landluft schnuppern, als sie ihr neues, kugelförmiges Patenkind, den Rotkohl, besuchte. Gemeinsam mit iglo Anbauberater Florian und Landfrau Mathilde konnte sie auf den riesigen, lila leuchtenden Feldern alles zum Anbau und zur Ernte der stattlichen vier bis fünf Kilogramm schweren Kohlköpfe lernen. Ihr Schützling hat sie dann auch gleich zu einem neuen leckeren Rezept inspiriert. Die köstliche Rotkohlsuppe und ganze Geschichte finden Sie [hier](#).

Von der Beilage zum Star auf dem Teller

Für alle Rotkohl-Liebhaber haben wir etwas ganz Besonderes. iglo präsentiert drei verschiedene Arten, den Rotkohl neu zu entdecken.

Lauwarmer Buchweizen- Rotkohl-Salat



Lila Kartoffelrösti mit Feigenkompott



Rotkohlpizza mit Ziegenfrischkäse und Datteln



Tofu-Spieße mit Rotkohl-Pflaumen-Chutney



iglo Apfel-Rotkohl

Vegane Rezeptur
450 g / 750 g
UVP 1,75 / 2,25 Euro

iglo Rotkohl

Nur für
kurze
Zeit
Birnen & Cranberries
Limited Winter-Edition
mit veganer Rezeptur
450 g Packung
UVP 2,25 Euro

Pressekontakt:

Stefanie Schurmann
segmenta communications GmbH
Tel.: 040 / 44 11 30-49
E-Mail: schurmann@segmenta.de

Anna-Lena Schildt
iglo Deutschland
Tel.: 040 / 18 02 49-455
E-Mail: anna-lena.schildt@iglo.com

