



# Obst- und Gartenbauverein 1914

## Dossenheim

Gemeindenachrichten Ausgabe 41, 10. Oktober 2025

### Gut „gerutschelt“, geschnitzt und gefeiert

Text: Alexa Feuchtenberger

#### Obst- und Gartenbauverein Dossenheim



##### Gut „gerutschelt“, geschnitzt und gefeiert

Das gemeinsame Herbstfest des Obst- und Gartenbauvereins, der Landfrauen und des Heimatvereins in der Museumsscheuer war wieder ein voller Erfolg! Die Zusammenarbeit der drei Vereine funktionierte am Sonntag, dem 5. Oktober, wie am Schnürchen und auch unsere Gäste fühlten sich sichtlich wohl. Kulinarisch haben sich die Dampfnudeln mit Kartoffelsuppe mittlerweile als „sichere Bank“ herausgestellt. Bereits im Vorjahr gingen sie weg „wie die heißen Semmeln“. Diese, mit Wurst, gab es natürlich auch. Nachdem der erste Mittagsansturm vorüber war, wuchs die Nachfrage nach Kaffee und leckerem Kuchen. Die Auswahl am Stand der Landfrauen bereitete so manchem Gast Kopfzerbrechen, denn sie war wie immer groß (und lecker). Auch für die herbstliche Tischdekoration hatten die Landfrauen gesorgt. So mancher Apfel und die eine oder andere Walnuss wurde gleich zum Nachschinken konsumiert. Strohballen mit Kürbissen und anderen Feldfrüchten brachten das Motto des Festes zum Ausdruck: An Erntedank freuen wir uns über die reichhaltigen Gaben, die auf unseren Feldern erwirtschaftet wurden. Ein so reichhaltiges und gesundes Nahrungsangebot war noch nie eine Selbstverständlichkeit und wird es in Zeiten des Klimawandels mit verstärkten Extremwetterlagen auch keineswegs werden!

Als eines der Sinnbilder des Herbstes sorgte der Kürbis auch für einen beliebten Programmpunkt: Wie im letzten Jahr fanden sich fleißige Kürbisschnitzer ein, die schon einmal die Halloween-Deko gestalteten. Der Kreativität waren keine Grenzen gesetzt.



Voller Einsatz beim Hobeln der Krautköpfe Foto: Alexa Feuchtenberger

Neu in diesem Jahr war eine Station, an der man selbst Sauerkraut zubereiten konnte. Traditionell wurden Weißkohlköpfe über einer großen Wanne mit dem Krauthobel gerieben oder „gerutschelt“, wie man in Dossenheim sagt. Anschließend kneteten die Besucher die feinen, mit Salz vermischten Krautstreifen so lange in einer kleinen Schüssel, bis sich reichlich Brühe gebildet hatte. Als Nächstes drückten sie das Kraut in kleine Gläser, bis es komplett von der Salzbrühe bedeckt war. Zum Schluss wurden die Gläser mit einem Glasdeckel luftdicht verschlossen, damit der Gärprozess beginnen kann und sich auf dem Kraut kein Schimmel bildet. Eine Woche dürfen sie nun zu Hause mitfeiern, bis ihr Kraut verzehrfähig ist. Somit steht wahrscheinlich schon bald ein traditionelles Herbstmahl auf dem Speiseplan einiger Dossenheimer Haushalte.

Größere Mengen der gehobelten Krautstreifen haben wir schichtweise in einen großen Tonständer eingelegt. Jede Schicht wurde mit Salz bestreut und dann so lange mit den Fäusten gedrückt, bis das Kraut mit der Salzbrühe bedeckt war. Dann kamen die nächsten Schichten Kraut und Salz darüber. Luftdicht verschlossen wurde das Kraut im Ständer mit einem Leinentuch, das mit kleinen Brettchen bedeckt und Gewichten beschwert wurde. Alternativ kann man zum Verschließen auch einen mit Wasser gefüllten Sack nehmen. Hier kann dann nach vier Wochen das erste Kraut zum Verzehr aus dem Ständer geholt werden.

Wir möchten uns recht herzlich bei allen bedanken, die den Weg zu uns in die Scheuer gefunden haben, um ein paar gesellige Stunden zu verbringen. Unser Dank gilt selbstverständlich auch allen Helfenden, die tatkräftig mit anpackten, um unser Fest zum gewünschten Erfolg zu bringen.

Weitere Informationen zu den Aktivitäten des Obst- und Gartenbauvereins finden Sie jederzeit auf unserer Homepage unter [www.ogv-dossenheim.de](http://www.ogv-dossenheim.de).

Text: Alexa Feuchtenberger



Foto: Sven Gropp