



Obst- und Gartenbauverein 1914

Dossenheim

Rhein Neckar Zeitung, 09. Oktober 2025

So wird der Lieferant von Vitamin C haltbar

Text: Doris Weber

Foto: Alex

So wird der Lieferant von Vitamin C haltbar

*Sauerkraut: Erntedank-Star bei
Landfrauen und Obstbauern*

Dossenheim. (dw) Man nehme ein Kilogramm Weißkohl, bis zu 20 Gramm Salz und Kümmel... Das sind die Zutaten für Sauerkraut, wenn man den Kohl konservieren möchte. Beim „Erntedankfest“, das der Obst- und Gartenbauverein (OGV) gemeinsam mit den Landfrauen veranstaltet hat, kneteten die Besucher unter Anleitung von Heike Gaber, Vorstandsteam der Landfrauen, ihr Kraut selbst. Im Heimatmuseum war die Nachfrage nach dem selbst gemachten heimlichen wie heimischen Vitamin-C-Lieferanten groß. „Wir sind etwas zu spät, wir wollen auch wissen wie's geht“, sagten Besucherinnen entschuldigend, die erst kurz vor Festende gekommen waren. Gaber musste passen, hatte aber Handzettel, auf denen alles Notwendige stand.

In weitaus größeren Mengen bearbeiteten Sven Gropp, Vorsitzender des Obst- und Gartenbauvereins, und Vorstandskollege Werner Schröder das Kraut im sogenannten Stand. Das war allerdings nicht für eine Weitergabe bestimmt, denn Gropp und Schröder hatten die Ärmel hochgekrempelt, um das Kraut zu bearbeiten. Seit ungefähr vier Jahren mache er Weißkraut auf diese Weise haltbar, sagte Gropp. Beigebracht hätten es ihm Hermann Gaber und Georg Kirsch.



Neben dem Thema Sauerkraut gab's auch Kuchen bei den Landfrauen. Foto Alex

Zuvor hatten Schröder und er das Kraut auf Hobeln, wie man sie in keinem Privathaushalt als Küchenutensil findet, in feine Streifen geschnitten. Im Heimatmuseum sind solche Stücke ausgestellt. Für die Vorführung waren sie als Dekoration platziert, außerdem Rezepte aus dem Kochbuch „Dossemer Allerlei“, erzählte Mitglied Heike Groß. Besucherinnen erinnerten sich, dass Krauthobeln früher auch eine Dienstleistung war. Freilich macht Hobeln und Kneten allein das Kraut noch nicht zum Sauerkraut.

So wurde beim Erntedankfest erneut an örtliche Traditionen angeknüpft. Das Mittagessen – gereicht wurden unter anderem Kartoffelsuppe und selbstgefertigte Dampfnudeln – ist auch Tradition. Mit 240 Hefeklößen wurde hier ein neuer Rekord aufgestellt. Kerstin Krumrey hatte mit Claudia Gropp eine Helferin zur Seite. Sie und andere wirbelten unsichtbar und zuverlässig im Hintergrund. Ihnen wurde ausdrücklich gedankt.

Köstliches aus eigenem Anbau

Stolz war man über die Marmeladen, den erstmals angebotenen Apfelsaft und den Quittenlikör, die allesamt aus den Erträgen aus dem Vereinsgrundstück gewonnen wurden. Sie würden nichts verkommen lassen, sagte Schröder. So fanden sich auch neue Kreationen wie Birnengelee in den Gläsern.

Schröder hatte sich wie im vergangenen Jahr wieder um die Erntedankkrone gekümmert. Am Morgen noch war sie optisches Zentrum beim Gottesdienst in der evangelischen Kirche. Jetzt stand sie in der Museumsscheune und faszinierte die Besucher. Schröder erklärte die Bedeutung der Bögen und bunten Bändern. Hanne Gauss hatte ihn unterstützt.

Zur Tradition gehört irgendwie auch der selbst gebackene Kuchen. Hier stehen die Landfrauen wie kein anderer Verein für die süße Köstlichkeit. Das Vorstandsteam um Fatima Kirsch, Heike Gaber und Annette Ginsberg hatte viele Leckereien in die Form oder aufs Blech gebracht. Linzertorte sei der Renner gewesen, sagte Kirsch. Es gab auch Exoten wie Quitten- und Feigenkuchen. Diese Einnahmen fließen in die Vereinskasse.

Die Landfrauen spenden auch. Zuletzt bei der Kerwe hatten sie jetzt eine Spendendose für „Ein Kiwi gegen Krebs“ aufgestellt. Die Initiative kämpft für bessere Behandlungschancen von Hirntumoren bei Kindern. Beim Erntedankfest konnte man so auf ganz vielfältige Weise miteinander ins Gespräch kommen.