



# Obst- und Gartenbauverein 1914 Dossenheim

Gemeindenachrichten Ausgabe 35, 30. Augustl 2024

## Herbstzeit ist Erntezeit – Das Gute liegt so nah

Text: Werner Schröder

Obst- und Gartenbauverein Dossenheim



### Herbstzeit ist Erntezeit – Das Gute liegt so nah

Am Erntedanksonntag, dem 6. Oktober 2024, laden die Landfrauen und der Obst- und Gartenbauverein zu einem kleinen Erntedankfest in die Scheune des Heimatmuseums ein. Dort bieten wir Speisen an, die im Herbst auch in Dossenheimer Familien traditionell gegessen wurden, als sich die Menschen auf dem Land noch größtenteils mit Lebensmitteln vom eigenen Feld oder aus dem eigenen Garten versorgten.



Nach der Brombeerernte kommt der Herbst

Obst und Gemüse kommen heutzutage meist aus dem Supermarkt. Was dort zu kaufen ist, wird aus weit entfernten Ländern nach Deutschland eingeflogen und ist saisonal unabhängig oft das ganze Jahr über verfügbar. Und verhältnismäßig billig sind die Früchte auch noch. Warum sollte es dann ein Problem sein, wenn bei uns durch Spätfröste die Blüten an den Obstbäumen erfrieren und für Totalausfälle bei der Ernte sorgen? Oder wenn starke und anhaltende Regenfälle das Getreide für Backwaren unbrauchbar machen? Noch vor rund 60 Jahren war es undenkbar, zu jeder Jahreszeit alle Lebensmittel kaufen zu können. Die Menschen mussten die Feldfrüchte so verarbeiten, dass sie über mehrere Monate haltbar waren. Kühl- oder Gefrierschränke waren damals auch noch nicht in jeder Familie selbstverständlich. So wurde das Obst wie Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren oder Zwetschgen für den Frühstückstisch zu Marmelade verkocht. Das Zwetschgenmus wurde zudem für die beliebten „Linder Torten“ zur Weihnachtszeit benötigt. Wer das Obst in großen Stücken wollte, weckte es in Gläser ein, die durch Erhitzen luftdicht verschlossen wurden. Auf diese Weise wurden gerne Erdbeeren, Kirschen, Zwetschgen und Birnen verarbeitet. Aber auch Gemüse wie saure Gurken, Bohnen oder eine Mischung aus verschiedenen Gemüsesorten (Mixed Pickles) machte man haltbar und ließ sie sich dann in den Wintermonaten etwa als Bohnensalat mit Bratkartoffeln schmecken. Johannisbeeren oder Kirschen wurden in Weck-Flaschen gerne zu Saft oder Sirup eingekocht und die Flaschen mit einer Gummikappe verschlossen. Zum Trinken wurde der Saft mit Wasser verdünnt.

Eine andere Form, Lebensmittel haltbar zu machen, war das Trocknen oder Einlegen in Salz. Bei diesen bolden Methoden wird den Lebensmitteln das Wasser entzogen, das Voraussetzung für die Bildung von Fäulnisbakterien und Schimmel ist. Getrocknet und als Dörrobst verwendet wurden bei uns hauptsächlich Äpfel, Birnen, Zwetschgen und Mirabellen. Das Konservieren mit Salz wurde bei der Herstellung von Sauerkraut, sauren Bohnen aber auch Fleisch angewendet. Um zuverlässig zu wirken, muss das Salz die Lebensmittel vollständig und gleichmäßig durchdringen.



Leckere Schätze für den langen Winter Foto: Feuchtemberger

Feldfrüchte, die keine speziellen Konservierungsmethoden benötigten, wurden nach der Ernte an einem kühlen und dunklen Ort gelagert. Idealerweise war das der Keller. Wenn dieser nicht ausreichte, legte außerhalb des Hauses eine Erdmiete an. Dazu grub man an einer etwas geschützten Stelle im Garten ein entsprechend großes und tiefes Endloch und stellte das Gemüse in Kisten oder anderen luftdurchlässigen Behältern dort hinein. Das Loch deckte man mit einem Holzdeckel oder einer anderen Platte gut ab und legte zum Schutz gegen Frost Stroh darauf. Für diese Art der Lagerung eigneten sich Wur-

zelgemüse, wie Sellerie oder Möhren sowie Kohl und bedingt auch Kartoffeln wegen ihrer Frostempfindlichkeit. Das Gemüse war auch regelmäßig auf Fäulnis, ungebetenem Besuch von hungrigen Nagetieren und bei Schneeschmelze auf eingedrungenes Wasser zu kontrollieren.

Im September werden wir an dieser Stelle etwas näher auf drei Kulturen eingehen, deren Ernte und Verarbeitung jeder mit dem Herbst in Verbindung bringt. Zudem finden Sie alle aktuellen Informationen zu unserem Verein auf unserer Homepage unter <https://www.ogv-dossenheim.de/>.

Text: Werner Schröder