



# Obst- und Gartenbauverein 1914 Dossenheim

Gemeindenachrichten Ausgabe 38, 20. September 2024

## Sauerkraut

Text: Werner Schröder

Obst- und Gartenbauverein Dossenheim

### Sauerkraut

Wenn im Herbst die Kartoffeln geerntet waren, wurden auch bald die Krautköpfe vom Feld nach Hause geholt. Viele Familien im Ort machten früher eigenes Sauerkraut. Bevor sie dies aber in den Ständern (in unserer Region werden die Tontöpfe bzw. Stelgefäße zum Einlegen von Speisen in einer Salzlake, als Ständer bezeichnet) einmachen konnten, mussten die KrautschneiderInnen ins Haus oder auf den Hof kommen. Das waren Frauen und Männer im Ort, die das Weißkraut oder Spitzkraut kleinschnitten. Hierzu entfernten sie zunächst bei jedem Krautkopf den Strunk mit dem Krautbohrer – einem scharfen, halbrund gebogenen und breiten Messer mit einem festen Stiel. Danach wurden die Krautköpfe auf den Krauthobel gelegt. Der Krauthobel war ein Rahmen, in dem scharfe, feststehende Messer befestigt waren. Darüber war ein Kasten angebracht, in den die Krautköpfe gelegt und über den Messern zum Schneiden hin- und hergeschoben wurden. Die Krauthobel legten die Helfenden auf Blechwannen oder Waschtücher. Damit



Alle Utensilien, die man zur Sauerkrautherstellung braucht  
Foto: Werner Schröder

das geschnittene Kraut in der Wanne oder dem Zuber keine fremden Gerüche annehmen konnte, wurden die Behälter oftmals mit einem weißen Laken ausgelegt. Jetzt konnten die Krautköpfe mit dem Krauthobel in schöne, nicht zu feine, aber auch nicht zu grobe und möglichst lange Streifen geschnitten werden.

Und endlich: Das Kraut wurde in den Keller gebracht, wo schon der gereinigte Ständer wartete. Manche Familien legten den Boden des Ständers zuerst mit Krautblättern aus, andere legten das frisch geschnittene Kraut direkt auf den Tonboden. Nun kam die erste etwa 30 cm hohe Schicht Kraut in den Ständer. Diese wurde gleichmäßig über die Fläche verteilt und mit Salz und ein wenig Zucker bestreut. Das Salz entzieht dem Kohl einerseits das Wasser und andererseits konservierte es das Kraut bis zum Einsetzen der Milchsäuregärung.

Nun war Muskelkraft gefragt. Das Kraut wurde mit den Füßen so lange gestampft, bis sich keine Luft mehr zwischen den Krautstreifen befand und die Masse komplett mit dem ausgepressten Saft bzw. der Salzlake bedeckt war. Dieses sauerstofffreie Umfeld um das Kraut ermöglicht die Milchsäuregärung und verhindert die Bildung von Fäulnisbakterien. So wurde der Ständer schichtweise befüllt, maximal bis kurz unterhalb der Oberkante oder eben bis alles Kraut im Ständer war. Wichtig war, das Kraut ganz mit der Salzlake zu bedecken. Obenauf kamen ein Leinentuch und Holzbrettchen, die mit Steinen oder anderen Gewichten beschwert wurden, damit sich das Kraut nicht über die Salzlake drücken konnte. Drei bis vier Wochen später konnte dann das Sauerkraut zum Genießen aus dem Ständer entnommen werden. Bis dahin galt es aber, immer wieder Hand anzulegen. Während des Gärprozesses, der Fermentierung, war das Kraut regelmäßig darauf zu kontrollieren, ob man es abwaschen musste. Beim Gären entsteht nämlich durch Mikroorganismen auf dem Kraut eine weiße Kahmschicht, die immer wieder zu entfernen ist. Dazu wurden das beschwerende Gewicht, die Holzbrettchen und das Leinentuch entfernt und gründlich mit Wasser abgewaschen. Die weißliche Schicht auf dem Inhalt des Ständers wurde abgehoben und entleert. Danach deckte man wieder alles sorgfältig ab. Bei Bedarf wurde abgekochtes, erkaltes Wasser nachgegeben. Wurde diese Arbeit nicht regelmäßig gemacht, konnte es passieren, dass die Schicht auf dem Kraut nicht weiß, sondern grünlich wurde. Dies war dann kein Kalm mehr, sondern Schimmel und das Sauerkraut somit ungenießbar. Gerade in der Anfangsphase der Gärung bildet sich bei zu hoher Raumtemperatur gerne dieser Schimmel auf dem Kraut. Aus diesem Grund wurde das Sauerkraut auch im Keller in die Ständer eingelegt; dort war der kühlest Ort im Haus.

Mit dem selbst gemachten Sauerkraut hatte man ein gesundes Lebensmittel hergestellt. Es enthält viele Vitamine, Mineralstoffe und auch Bakterien, die sich positiv auf die Darmgesundheit auswirken.

Der Wirt des Gasthauses „Badischer Hof“ servierte in den Fünfziger- und Sechzigerjahren des vorigen Jahrhunderts seinen Gästen Schnitzel mit Sauerkraut. Die Gaststätte befand sich in der Hauptstraße, etwa unterhalb der evangelischen Kirche. Damals trafen sich dort auch die Angehörigen der Freiwilligen Feuerwehr Dossenheim zu Versammlungen. Sie übernahmen dieses Essen und bewirteten bis heute damit nach der jährlichen Hauptübung traditionell die eigenen Feuerwehrfrauen und -männer und die als Übungsbeobachter amwesenden Feuerwehrangehörigen aus den benachbarten Wehren. Alle freuen sich immer wieder auf dieses schmackhafte Gericht. Probieren Sie es doch selbst mal aus.

An dieser Stelle möchten wir uns einfach einmal herzlich bei allen Dossenheimer Feuerwehrfrauen und -männern für ihren wertvollen Dienst für die Allgemeinheit und für unser aller Sicherheit bedanken.

Text: Werner Schröder



Foto: Sven Groppe