Krauteinhobeln ist reine Handarbeit

Verein für Gartenbau und Landespflege verarbeitet 600 Kilo Kohl – Bürgermeister als Helfer

Künzing. (jr) Es wurde gehobelt und gestampft. Am Samstagnachmittag hatte der Verein für Gartenbau und Landespflege Künzing zum Krauteinmachen aufgerufen. Nicht nur Mitglieder kamen perfekt mit den passenden Behältnissen, um sich mit dem gesunden Gemüse einzudecken. Für Krautfans ein Pflichttermin, um mit ihren Gärtöpfen anzurücken.

Einen Autoanhänger voll mit 600 Kilogramm Bio-Krautköpfen hatte der Vorsitzende Ludwig Kleeberger vor der Zillingerhalle bereitgestellt. Wie er erklärte, haben die Krautmacher ihre eigenen Stampfgefäße mitzubringen. Dass das Krauthobeln sich nicht so im Vorbeigehen erledigt, sondern schweißtreibende Arbeit ist, diese Erfahrung konnten „Neukrautler“ als Erfahrung mitnehmen. Auch Bürgermeister Siegfried Lobmeier griff an diesem Nachmittag unterstützend zum Messer, um die großen Krautköpfe zu teilen, den Strunk zu entfernen, damit diese am Krauthobel weiterverarbeitet werden konnten.

Die Schneidearbeiten erledigten Bürgermeister Siegfried Lobmeier und der Gartlerchef Ludwig Kleeberger.

Das Krauthobeln erfordert einiges an Muskelkraft, an einer Station brachte sich Anton Kalb ein. Fotos: Josef Regensperger

In froher Runde stampfte an der dritten Station jeder nach eigenem Rezept.

Jeder hat sein eigenes Rezept

„Jeder macht sich sein Kraut selbst“, sagte Kleeberger. Dies begründet sich darin, dass jeder beim Sauerkraut sein eigenes „Geheim“-Rezept hat und es deshalb nach seinem persönlichen Gusto zubereitet.

Allein das Kraut hobeln – hierfür wird der Krautkopf halbiert – ist eine Sache für sich und erfordert, obwohl kaum vorstellbar, doch einiges an Muskelkraft. „Es gibt vier Hobelstationen, von fein bis grob“, erklärte der Vorsitzende. Eine Schicht dieser klein gehobelten Krautstreifen komme in das Stampfgefäß und wird mit einer Handvoll Salz vermischt. Hierfür gibt es kein festes Mengenrezept. „Jeder so wie es ihm schmeckt“, sagte der passionierte Krauthobler Kleeberger. Als Laie oder Krauthobelbeginner sei man mit dem Tipp einer Handvoll Salz gut beraten, um damit einen guten Anfang zu machen. Durchmischen und dann kommt der Stampfer zum Einsatz. Immer wieder drücken die Teilnehmer diesen mit Kraft, aber dennoch gefühlvoll auf das Kraut, bis Wasser austritt. Dieser Arbeitsgang wird schrittweise wiederholt, bis der Topf voll ist, um dann in die mitgebrachten Gärtöpfe abgefüllt zu werden.

Rund sechs Wochen verbleibt das selbst gemacht Sauerkraut in einem abgedunkelten Raum, fermentiert dort und dann ist es zum Verzehr bereit. Da die Haltbarkeit begrenzt ist – nach Aussage Kleebergers sind es einige Wochen – werden viele das Sauerkraut einfrieren. Dann kann immer wieder darauf zurückgriffen werden, wenn es zu Schweinebraten oder Würstl serviert werden soll. „Ich esse es auch gern als Snack, wenn ich vorm Fernseher sitze“, verriet eine eingefleischte Krauthoblerin.

„Sauer macht lustig“, diese Aussage stimmt. Hatten die ambitionierten Krauthobler doch, trotz der eher anstrengenden Tätigkeit, einen humorvollen und spaßigen Nachmittag, bei dem Kaffee, Kuchen und ein Likörchen zur Stärkung gereicht wurden.