

## Alle Jahre wieder zur Herbstzeit – Krauthobeln!

Gleich mit 3 Klassen (2a, 2b und PK2) der Grundschule Wenzenbach besuchten wir mit unseren Lehrerinnen Sigrid Dost-Reichel, Astrid Mevius das Team des OGV, das alljährlich um diese Zeit Sauerkraut herstellt.

Vor dem OGV-Haus stand ein Anhänger mit riesigen Krautköpfe. Insgesamt 8 Zentner, also 400 Kilogramm hatte der OGV bestellt. Jeder Krautkopf wiegt rund 7 Kilogramm.

Um 8 Uhr hatten die fleißigen Helfer des OGV schon begonnen, sodass 2 Fässer schon fast voll waren, als wir kamen. Auf einer langen Werkbank werden die Köpfe in Viertel geschnitten und danach zum Putzen übergeben. Anschließend werden die sauberen Viertel über die beiden, messerscharfen Krauthobel gezogen. Die herunterfallenden Krautstreifen werden dann in die schweren, fast 1 m hohen Tonfässer geworfen.

Danach greift Irmgard zu den Gewürzen, nämlich Salz, Wein, Kümmel und Wacholderbeeren. Dafür braucht man Gefühl, es darf nicht zu viel oder zu wenig sein, denn sonst schmeckt das Kraut entweder fad oder versalzen, erklärt sie uns. Nun dürfen auch wir mitarbeiten und mit langen Holzstämpfern auf das Kraut klopfen. Durch das Einstampfen wird die Krautmasse fest und luftdicht. Auf diese Weise wird die Milchsäuregärung vorbereitet, die das Kraut haltbar macht. Zuletzt wird das eingestampfte und gewürzte Kraut mit einem Leinentuch und Brettern abgedeckt und mit Steinen beschwert. Nun muss es noch 6 Wochen ruhen.

Traditionell wird das fertige Sauerkraut bei der Jahresabschlussfeier des OGV und am Wenzenbacher Adventsmarkt verkauft.

Vielen Dank für die leckere Kostprobe!

