

## ***Herstellung von Sauerkraut am Samstag 13. Oktober 2012***

Es wurde geschnitten, gewogen und gestampft – wir waren auf dem Bergsiek in Meesdorf und haben dort – wie in alten Zeiten – selbst Sauerkraut hergestellt.

In der Vorbereitung mussten wir erstmal unsere Landfrauen der älteren Generation befragen, wie dies überhaupt funktioniert; außerdem brauchten wir ein Rezept und auch die entsprechenden Gerätschaften. Es war dann aber kein Problem, an die Schneidmaschine, den Hobel, die Stampfer und auch große Steingut-Töpfe heranzukommen. In vielen Haushalten steht dies noch im Keller.

Nachmittags um 14.00 Uhr ging es los. 30 kg Weißkohl warteten auf ihre Verarbeitung und zehn Landfrauen begannen mit dem Putzen und Schneiden der Kohlköpfe. Bereits nach kurzer Zeit konnte dann das Stampfen in den Töpfen beginnen. 1 kg Kohl wurde mit 1 Eßl. Salz vermischt und in den Topf gegeben. Das Stampfen dauerte etwas länger, da sich immer erst Flüssigkeit bilden muss, bevor wieder frischer Kohl hinzugefügt werden kann.

Bereits nach 2 Stunden war die Arbeit getan. Das Kraut wurde mit Tüchern abgedeckt und mit Holzbrettern und Steinen beschwert. Nun muss das ganze ca. 6 Wochen gären. Hierbei muss das Kraut aber ständig betreut werden, d.h. die Tücher, Bretter und Steine müssen regelmäßig sorgfältig gereinigt werden. Bei mangelnder Hygiene kann das Kraut schlecht werden und die ganze Arbeit war vergebens.

Zum Abschluß wurde gemeinsam Kaffee getrunken und Apfelkuchen gegessen. Allen hat dieser Nachmittag viel Spaß gemacht

25.10.12  
Helga Runge