### Vom Kabiskopf zum Sauerkraut

Autor(en): Vollenwyder, Usch

Objekttyp: Article

Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung

Band (Jahr): 79 (2001)

Heft 1-2

PDF erstellt am: **02.06.2024** 

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-721742

#### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

#### Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek* ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch



Die Sauerkrautproduktion im Gürbetal geschieht mit Maschinen und in Handarbeit: Der Weisskabis wird angeliefert, gerüstet,

# Vom Kabiskopf zum Sauerkraut

In den Sauerkrautfabriken herrscht Hochbetrieb. Surchabis gilt als typisches Wintergemüse. Rund die Hälfte der in der Schweiz angebauten Kabisköpfe werden im bernischen Gürbetal produziert und verarbeitet.

#### **VON USCH VOLLENWYDER**

or der Sauerkrautfabrik in Mühlethurnen stehen noch zwei Ladewagen, hoch hinauf gefüllt mit Kabisköpfen. Zum letzten Mal wird in dieser Erntesaison, die Mitte August begonnen hat, Kabis für die Weiterverarbeitung entgegengenommen. Zwischen dreissig und vierzig Tonnen – etwa drei bis vier Wagenladungen – können an einem einzigen Tag angeliefert und verwertet werden.

Über ein Förderband gelangt der Weisskohl zur Rüstmaschine in der grossen Fabrikhalle. Drinnen ist es kühl. Beim Lärm der Maschinen wird es schwierig, sich zu verständigen. Zwei Arbeiter nehmen die Kabisköpfe vom Förderband entgegen und entfernen mit der Bohrmaschine den Strunk. Danach transportiert das Förderband das Gemüse weiter in die grosse Trommel der Rüstmaschine. Dort werden alle grünen Blätter weggeschnitten.

Drei Mitarbeiterinnen kontrollieren den nun weiss gerüsteten Kabis. Mit flinken Händen entfernen sie letzte Blätter und werfen die Kabisköpfe in bereitstehende, grosse Harasse. Sie müssen schnell arbeiten, denn ständig purzeln neue Kabisköpfe von der Trommel auf das Förderband. Die junge Bäuerin Mo-

nika Hofer ist jedenfalls froh, ist die Arbeit nach einem halben Tag erledigt.

Monika Hofer und ihr Mann Ruedi gehören zu den über hundert Genossenschaftsmitgliedern der Sauerkrautfabrik Thurnen. Diese haben vor wenigen Jahren miteinander die Rüstmaschine angeschafft. Sie erleichtert ihnen die Arbeit ganz wesentlich: Vorher mussten die Bauern der Umgebung die Kabisköpfe noch auf dem Feld rüsten und danach in grossen Harassen aufgestapelt in die Fabrik fahren.

#### Schneiden - stampfen - gären

Von der Rüstmaschine fährt Res Megert, einer der fest angestellten Arbeiter, die vollen Harasse mit dem Stapler in den hinteren Teil der Fabrik. Auf einer rotierenden Messerscheibe werden die weiss gerüsteten Kabisköpfe in lange, feine Streifen geschnitten. Gleichzeitig werden sie gesalzen und über einen Trichter und ein Förderband in eines der Silos im Keller geleitet.

Dort nimmt ein Arbeiter den gehobelten Kabis entgegen: In weissen Stiefeln steht er im Silo, verteilt mit einer Gabel das geschnittene Gemüse, salzt es nach und stampft es fest. Ist das Silo voll, wird es luftdicht abgeschlossen. Hydraulische Pressen, Wasserpressen oder tonnenschwere Steine drücken seinen Inhalt

zusammen. Damit wird dem Weisskabis das Wasser entzogen und der Gärvorgang kann beginnen: Aus einem Kilo Kabis gibt es etwa ein Pfund Sauerkraut.

Es riecht nach Kabiswasser und Kohl in diesen unterirdischen Kellergängen. Nur wenige der riesigen Gärbottiche sind noch leer. Aus einigen wird bereits das fertige Sauerkraut geschöpft. Die meisten Silos sind noch zugedeckt. Fauliges Gärwasser sammelt sich über den Pressen, schäumt und wirft Blasen. Einmal zugedeckt und gepresst kann der Gärprozess – ein natürlicher Vorgang, der ohne chemische oder andere Zusätze einsetzt – nicht mehr beeinflusst werden. Erst nach drei bis acht Wochen, wenn die Gärung abgeschlossen ist, zeigt sich die Qualität des Sauerkrauts.

In der Schweiz werden rund 140 Hektaren Kabis angebaut, die Hälfte davon, etwa viertausend Tonnen, im bernischen Gürbetal. Unter Plastiktunneln werden bereits im März und Anfang April die verschiedenen Sorten ausgesät, meist in der Nähe des Hauses: Die Pflege der kleinen Pflanzen ist anspruchsvoll und braucht viel Geduld.

Erst nach den Eisheiligen Mitte Mai, wenn die Gefahr von Nachtfrost vorüber ist, werden die Pflänzchen maschinell ins Freie gesetzt. Die Ernte ab Mitte August erfolgt von Hand: Zum einen werden so





geschnitten, im Silo gepresst und schliesslich zum Verkauf abgepackt (von links).

nur die reifen, durchschnittlich vier bis sechs Kilo schweren Kabisköpfe abgeschnitten, zum andern schont die Ernte von Hand den Boden.

#### **Ein gesundes Kraut**

Sauerkraut gilt als gesundes, kalorienarmes Nahrungsmittel. Bei den Römern hiess es «Wonnekraut», Kolumbus soll es in Fässern auf die Seereisen mitgenommen und seine Matrosen damit vor Skorbut geschützt haben. Sauerkraut enthält Vitamin C, Mineralstoffe und Spurenelemente. Seine Milchsäurebakterien gelten als Wohltat für die Darmflora. «Surchabis isch kei nobli Pflanze, doch isch sy gsund und putzt der Ranze», sagt zumindest der Gürbetaler Volksmund.

Sauerkraut kann für fast jeden Geschmack weiterverarbeitet werden: Knackig, sauer, weich gekocht, sämig, gewürzt oder eher mild. Pro Person wird in der Schweiz jedes Jahr durchschnittlich ein Pfund Sauerkraut verzehrt – als Beilage zu Bernerplatte, in der Westschweiz als «Choucroute», aber auch als Sauerkrautsalat, Sauerkrautsuppe, Sauerkrautkuchen oder Sauerkrautterrine.

Bevor das fertige Sauerkraut in Lastwagen mit der Aufschrift «Das gute Thurnen Sauerkraut» an verschiedene Grossverteiler ausgeliefert wird, wird es maschinell in Portionenbeutel abgefüllt. Je nach Wunsch kann es vorher gewürzt werden. Um eine Nachgärung zu verhindern, werden die Portionenbeutel pasteurisiert. Zusatz- oder Konservierungsmittel sind keine nötig. Noch von Hand wird das Sauerkraut für Metzgereien und Restaurants in Zehn- oder Zwanzig-Kilo-Plastikeimer abgepackt.

Louis Imper, Wirt im Restaurant Kreuz im benachbarten 200-Seelen-Dörfchen Lohnstorf, kocht während der Kabissaison an jedem dritten Sonntag im Monat für seine Gäste eine währschafte Bernerplatte. Dazu gehören neben dem «echten» Thurnen Sauerkraut, das er auf traditionelle Weise kocht, auch Salzkartoffeln und eine reichhaltige Fleischplatte: Rippli, Speck und Zunge, Wienerli, Suppenfleisch, Gnagi und Zungenwurst dürfen nicht fehlen. Ein Glas Weisswein passt ebenso dazu wie leichter Roter.

## Högg Liftsysteme mit den grenzenlosen Möglichkeiten.

Qualität gepaart mit einem dezenten und zeitlosen Design, massgeschneiderte Lösungen (z.B. Deckenlift-Konzepte) sowie ein optimales Preis-Leistungs-Verhältnis machen die Högg Treppenlifte besonders attraktiv. Verlangen Sie detaillierte Unterlagen.

#### Högg Liftsysteme AG

Bürgistrasse 15, CH-9620 Lichtensteig Tel. 071 987 66 80, Fax 071 987 66 89 www.hoegg.ch

HOGG

Senden Sie mir	kostenlos und	unverbindlich	Unterlagen	zu
Sitzliften	Rollstuhlliften	Aufzügen		

Name/Vorname	 	 
Strasse/Nr	 	 
PLZ/Ort		

Telefon .....

••					
HOR	(C) = :	7.	: 7.		RIEN
VARTA Z					
<b>ZU</b> 1		STP	REIS	EN	

<ul><li>Wesentlig Postverso</li><li>Für sämt</li><li>Lange Le</li></ul>	AHV, SUVA empfohlen ch günstigerer Preis dank and mit Rechnung iche Hörgeräte geeignet bensdauer • Sehr gute Qualität
Bitte Grösse ur	nd Anzahl/Preis ankreuzen
Grössen:	V 13 AT 1.4 V (mAh 230)
	U 312 AT 1.4 V (mAh 120)
	V 675 AT 1.4 V (mAh 540)
	V 10 AT 1.4 V (mAh 60)
Anzahl/Preis	4 Pack (24 Stück) 45.50
	O 6 Pack (36 Stück) 65.—
	MWST + Versand inbegriffen
Name:	مَّ مَّ
Vorname:	634 70 70
Adresse:	Ene an:
Datum/	estellung SH Vital
Unterschrift:	S S S S S S S S S S S S S S S S S S S

ZEITLUPE 1/2 · 2001