

Aus Kappes wird Sauerkraut

Obst- und Gartenbauvereine boten „Produktion“ an

Sauerkraut aus Dosen oder Plastiktüten stehen heute in jedem Lebensmittelmarkt. Auch „lose“ wird das beliebte Kraut in gewünschten Mengen sogar fix und fertig gewürzt an zahlreichen Metzgereiabteilungen über die Theke verkauft. Wo es herkommt oder wie es hergestellt wird, liegt oft gar nicht mehr im Interesse der Konsumenten. Es ist einfach zu kaufen, eine Selbstverständlichkeit.

Dass Sauerkraut noch bis in die 60er-Jahre in vielen Häusern in Frankenholz „produziert“ wurde, daran erinnert sich selbstverständlich nur noch die ältere Generation. Der Obst- und Gartenbauverein hatte vor Jahren schon einmal die alte Tradition wieder aufgenommen und bot nun die „Sauerkrautproduktion“ am vergangenen Samstag gemeinsam mit den OGV-Ortsvereinen Bexbach und Höchen nochmals an. Interessenten zum Krautschneiden und Einlegen waren an die Brennereianlage in den Hofwiesen eingeladen. Informationen „rund ums Sauerkraut“ gehörten natürlich mit dazu und die Vereine konnten hierzu Werner Schild gewinnen, dessen Vater Johann Schild (verstorben 2004 im Alter von 96 Jahren) der letzte „Sauerkraut-Einschneider“ in Frankenholz war und diese Tätigkeit 38 Jahre lang von 1932 bis 1970 ausgeübt hat. 400 Zentner Kraut hat er in Spitzenzeiten im Jahr geschnitten, von Anfang September bis Ende Oktober alljährlich war er fast täglich mit seiner „Krauthobel“ durch den Ort unterwegs, praktisch von Haus zu Haus. Denn „Sauerkraut-Einlegen“ hatte in den damaligen Bergmannsgemeinden am Höcherberg Tradition.

Das „Grundprodukt“ Weißkraut, Weißkohl oder, wie bei uns auch Kappes genannt, ein Kopfkohl mit grünlich-weißem Kopf, wurde damals auch noch im eigenen Garten angebaut, ein Großteil wurde aber dazu ge-



Beim Sauerkrautschneiden am Brennhaus in den Hofwiesen war Gerd Gilger an der Krauthobel, Bernhard Rath sorgte für das Einlegen. Foto: Barth

kauft. Das geschnittene Kraut wurde in den 30er-Jahren noch in Holzbütten eingelegt, die steinernen Krautständer mit einem Fassungsvermögen bis 50 Liter kamen dann nach dem Krieg ins Geschäft. Je Zentner war ein Pfund Salz erforderlich und nach einer Reifezeit von vier Wochen war dann das Sauerkraut zum Genuss bereit. Oft war natürlich sein Sohn Werner mit dabei, der deshalb auch in die Theorie und Praxis einführen konnte. Dies tat er auch am Samstag zu Beginn der Aktion, die leider nur wenig Resonanz fand, denn nur wenige Interessenten hatten ihren Kohl zum Einschneiden für den Privatgebrauch mitgebracht. Die Krauthobel bediente dann in diesem Jahr Gerd Gilger, die anderen halfen beim „Einlegen“ des Krautes. Die anwesenden Vorsitzenden der Vereine Bernhard Rath (Frankenholz), Roland Kopping (Höchen) und Stefan Klein (2. Vors. Bexbach), die Initiatoren der „Sauerkrautaktion“, fanden es wirklich schade, dass nicht mehr in die Hofwiesen kamen. „Wir haben auf jeden Fall das Angebot gemacht“, so die einhellige Meinung.