

Die Glocke

Rietberger machen Sauerkraut wie anno dazumal

20.10.2024 | 19:00 Uhr

Hobeln, Stampfen und Würzen stand jetzt im Rietberger Heimathaus auf dem Programm.



Unter den Augen von Depenbusch-Enkelin Lilli präparieren Monika Böttcher (l.) und Ingrid Beyer im Rietberger Heimathaus den Kohl fürs Hobeln, indem sie die äußeren Blätter entfernen, die Köpfe halbieren und die Strünke herausschneiden. Fotos: Stephan

Rietberg (eph) - Wie reimte einst Wilhelm Busch beim zweiten Streich von Max und Moritz? „Eben geht mit einem Teller Witwe Bolte in den Keller. Dass sie von dem Sauerkohle eine Portion sich hole.“

Heimatverein will alte Kochkulturtechniken bewahren

Vier Wochen mag es noch dauern, dann können auch etliche Rietberger die Kellertreppe im Haus hinabsteigen und die erste Portion selbstgemachten Sauerkrauts aus ihrem Steinguttopf abschöpfen. Denn seit vorigem Wochenende gärt es mächtig in einigen heimischen Haushalten: Auf Varenseller Feldern frisch geernteter und danach gehobelter Weißkohl soll sich dort nach Zugabe von Salz und Gewürzen in einem mehrwöchigen Gärprozess zu schmackhaftem und obendrein gesundem Sauerkraut entwickeln. Zur gemeinsamen Sauerkrautproduktion eingeladen hatte der Heimatverein Rietberg. Erstmals.

Gut 20 Interessenten wollten bei der Premiere dabei sein. Weitere mussten sich vom zweiten Vorsitzenden und Hauptorganisator Wolfgang Stroop auf ein mögliches nächstes Mal vertrösten lassen. Schon seit Längerem fühlen sich die Rietberger Heimatfreunde dem Andenken und der Bewahrung traditioneller westfälischer Gerichte verpflichtet. Viermal im Jahr laden sie deshalb im Anschluss an eine kulturhistorische Besichtigung zum Essen im Heimathaus ein. Typisch westfälische Spezialitäten wie Reibekuchen, Pfefferpotthast oder Potthucke kamen dabei schon auf den Tisch.

Auch Sauerkraut mit Kartoffelpüree als Beilage zu Kassler gehört für Wolfgang Stroop zur westfälischen Küche. Doch warum nicht das Sauerkraut im Supermarkt oder von der Fleischtheke beim Metzger holen und sich die Mühe des Selbermachens ersparen? „Weil wir auch alte Kochkulturtechniken wie die Sauermilchgärung praktizieren und damit bewahren wollen“, erläutert Stroop.

Und so haben sich am Freitagnachmittag gut 20 überwiegend ältere Rietberger in der Deele des Heimathauses eingefunden, um aufmerksam den Worten von Bruno Depenbusch zu lauschen. Der gelernte Altenpfleger erklärt, wie der Kohl verarbeitet wird und worauf es beim Ansetzen des Gärtopfes ankommt. Depenbusch wurde einst durch seinen aus Schlesien stammenden Schwiegervater auf die Sauerkrautproduktion aufmerksam. Danach hat er sich die Technik angeeignet. Inzwischen wird der Weißkohl im Hause Depenbusch schon seit Längerem Jahr für Jahr so verarbeitet, dass daraus schmackhaftes Sauerkraut wird.

Wo gehobelt wird, entsteht Gesundes

Die Basis für das Sauerkraut sind Weißkohlköpfe. Wolfgang Stroop hat sie beim Bio-Bauern Mertens-Wiesbrock in Varesell bestellt und frisch geerntet abgeholt. Alles in allem mehr als 100 Kilogramm. Die Köpfe machen einen guten Eindruck. Gut 3,50 Euro pro Kilo hat Stroop dafür bezahlt und das Geld vorgestreckt. Die Kosten werden später umgelegt. Jeder zahlt die Menge, die er in seinem Steintopf mit nach Hause nimmt.

Zur Verarbeitung geht es in die Scheune des Heimathauses. In einem ersten Schritt entfernen Monika Böttcher und Ingrid Beyer dort die äußeren Blätter vom Kohl. Dann halbieren sie die Köpfe und schneiden die Strünke mit einem scharfen Messer keilförmig heraus. Warum sie der Einladung zur Sauerkrautproduktion gefolgt sind? „Ich kenne das von meiner Mutter, die aus Ostpreußen stammt“, sagt Ingrid Beyer. Und Monika Böttcher weiß um die gesundheitliche Bedeutung des konservierten Kohls: „Fermentiertes Gemüse ist gut für die Darmflora. Und der Darm ist wichtig. Er ist unser zweites Hirn“, sagt sie.

Die auf diese Weise präparierten Kohlkopfhälften müssen jetzt gehobelt werden. Das ist keine ganz leichte körperliche Arbeit und an diesem Tag fast reine Männersache. Bruno Depenbusch hat dafür seinen Küchenhobel von daheim mitgebracht.

Gestampfter Kohl muss in Steintöpfen ausreichend gären

Bruno Depenbusch legt das Brett mit dem Schneidwerk auf eine Zinkwanne und zieht die halbierten Kohlköpfe solange über die scharfen Messer, bis nur noch einige wenige Blätter übrig bleiben.

Danach heißt es buchstäblich „gut abwägen“: An einer alten Küchenwaage misst Angela Austermeier die benötigten Kohlmengen ab. Dann gibt Anne Diekhans als Gewürze Lorbeerblätter und Wacholderbeeren und die exakte Menge an Salz dazu. Faustregel: Auf ein Kilogramm Kohl kommen etwa 15 Gramm Salz.



Lorbeerblätter und Wacholderbeeren, auf Wunsch auch Kümmel, mischt Anne Diekhans als geschmacksverstärkende Zutaten unter den frisch gehobelten Kohl.

Schichtweise kommt der Kohl anschließend in die dafür vorgesehenen Steintöpfe. Mit Holzstampfern wird so lange Wasser aus dem Gemüse gepresst, bis es zu Schäumen beginnt. Die Stampfer – zwei lange gerade und zwei kurze konisch zulaufende – hat Tischler Dieter Diekhans eigens für diesen Termin in seiner Werkstatt aus Ahornholz gedrechselt und danach feingeschliffen.

Sobald die gewünschte Füllmenge im Topf erreicht ist, kann der Gärprozess in Gang kommen. Dazu wird zunächst die oberste Schicht mit einem Tuch und einem flachen Stück Holz oder einem Teller abgedeckt und dann das Ganze mit einem Stein beschwert.

„Zu Hause sollte der Topf erst für etwa zwei Wochen bei Zimmertemperatur in der Küche abgestellt werden“, rät Bruno Depenbusch. Danach sei ein kühler Platz wie der eigene Keller der passende Aufbewahrungsort. Wichtig sei noch, ab und zu einen Blick in das Innere des Topfs zu werfen. Das Kraut müsse immer mit Wasser bedeckt sein. Nach ungefähr vier Wochen – also etwa Mitte November – sollte der Gärprozess abgeschlossen sein.

Dem Genuss von selbstgemachtem Sauerkraut aus der Grafschaft Rietberg steht dann nichts mehr im Weg. Anne Diekhans weiß schon, worauf sie sich jetzt freuen kann: Das Sauerkraut genießt sie am liebsten als Salat mit einem Joghurt-Dressing oder aus der Pfanne mit knusprig angebratenen Schupfnudeln, etwas Sahne und/oder Brühe und Röstzwiebeln als Zutaten.

Noch kein Sauerkraut gibt es für Diekhans und alle anderen Teilnehmer der Premiere nach getaner Arbeit. Zum Abschluss der Aktion kommen von Wolfgang Stroop gegrillte Rietberger Rostbratwürste, Kartoffel- und Nudelsalat auf die Teller.

Texte und Fotos von die-glocke.de sind urheberrechtlich geschützt. Weiterverwendung nur mit Genehmigung der Chefredaktion.

20.10.2024 | 19:00 Uhr