

Dichtes Gedränge im OGV Haus in der Schönberger Straße!

Gleich mit 2 Klassen der Grundschule Wenzenbach besuchten wir mit unseren Lehrerinnen Astrid Mevius, Daniela Przewloka und Sigrid Dost-Reichel das Team des OGV, das alljährlich um diese Zeit Sauerkraut herstellt.

Vor dem OGV-Haus stand ein Anhänger der Wenzenbacher Firma Landhandel Vökl, die dem Verein heuer wieder die riesigen Krautköpfe geliefert hat. 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 Fritz Engel, Rudi Kampa, Anton Lingauer, Karin Machner, Hermine Obermeier, Alfons Steinberger und Irmgard Zitzlsberger schon begonnen, sodass 2 Fässer schon fast voll waren, als wir kamen. Auf einer langen Werkbank schneidet Fritz die Köpfe in Viertel und übergibt sie an Karin und Hermine, die sie richtig sauber putzen. Anton und Alfons übernehmen die sauberen Viertel und ziehen sie über die beiden, messerscharfen Krauthobel. Die herunterfallenden Krautstreifen füllt Irmgard in die schweren, fast 1 m hohen Tonfässer.



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 Holzstampfern auf das Kraut klopfen. Anton zeigt uns, wie das geht, damit wir es auch richtig machen. Denn das Verdichten ist der Trick beim Krautmachen, verrät uns Heinz-Joachim Daschner. 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 eingeschwert. Nun muss es noch 6 Wochen ruhen.





Traditionell wird das fertige Sauerkraut bei der Jahresabschlussfeier des OGV am 18. November und am Wenzelbacher Adventsmarkt verkauft.

Heinz-Joachim Daschner