

Meine Erinnerungen habe ich 2015 mit den folgenden Texten ergänzt.  
Daran angehängt habe ich Bilder und Dokumente,  
die auch zu meinen Erinnerungen gehören.

- **Vitamine im Winter**

Dort wo sich heute das Sportheim mit den angrenzenden Sportstätten befindet, gab es in meiner Kindheit ausgedehnte Krautäcker. Es waren eigentlich Mini-Felder, vielleicht 25 m lang und 5 m breit. Es konnte gerade eine Kuh mit einem Pflug eingesetzt werden, in der Regel wurden sie aber von Hand bearbeitet. Gegen eine Pachtgebühr konnte man hier Gemüse aller Art anbauen. Bevorzugt waren Gemüsearten, die entsprechend behandelt, den Winter überstehen konnten, entweder in einer Miete (das ist ein kühl gehaltener, also frostfreier aber leicht feuchter Haufen Sand) im Hauskeller oder in irgendeiner Form konserviert, sei es in Gläsern, Flaschen oder Fässern.

Rote Beete, gelbe Rüben (Karotten), Sellerie, Schwarzwurzeln wurden in den Sand eingebuddelt, so dass sie wegen der Dunkelheit auch nicht austrieben. Je länger der Winter dauerte, umso verschrumpelter blickten einen die Vitaminbomben beim Herausnehmen aus der Miete an. Heute würde nicht ein einziges Produkt in diesem äußeren Zustand im Supermarkt verkaufbar sein. Aber nach dem Schälen oder Abkratzen der äußeren Hüllen kam ein voll genießbares, wertvolles Gemüse zum Vorschein. Und nicht zu vergessen: Eine Alternative gab es ja nicht. Anfangs des Winters schon noch: Rapunzelsalat oder Rosenkohl, frisch vom Garten, oft mit Eiskristallen oder Schnee überzuckerte Röschen.

Zur weiteren Vorratsbewirtschaftung gehörte das „Kraut einmachen“. Wenn im Herbst die Weißkrautköpfe fertig waren, fuhren wir mit dem „Bruckwagen“ (das Fahrgestell trug keine seitlichen Leitern, sondern eine Ladefläche wie eine „Brücke“) zu den besagten Krautgärten. An Ort und Stelle wurden die Krautköpfe von ihren Strünken und den äußeren wilden Blättern befreit. Vorsichtig wurden die wie neu aussehenden Krautköpfe auf der Ladefläche gestapelt und nach Hause gefahren.

Zu Hause hatte man den steinernen Hausflur gründlich gereinigt. Dort legte man auf einen Stuhl und eine Langbank den Krauthobel und zwar so, dass er nicht verrutschen konnte. Im Hauskeller hatte Mutter schon tags zuvor das Krautfass vorbereitet: mit kochendem Wasser und einer Wurzelbürste wurden die Holzdauben gereinigt, dann ließ man sie trocknen.

Und dann ging's los. Teamarbeit war gefragt. Einer trug die Krautköpfe in den Flur, stapelte sie neben der Langbank, auf der mein Bruder oder Vater Platz genommen hatte. Der Hobler griff sich einen Kopf, legte ihn in den Schieber des Hobels und bewegte diesen möglichst ohne Unterbrechungen hin und her. Das geschnittene Kraut fiel in eine unter dem Hobel stehende große Schüssel. War diese voll, ging's damit in den Keller, wo Schüssel um Schüssel in das Fass wanderte. Jetzt waren sauber gewaschene Kinderfüße dran. Durch beständiges Treten im Kreis – man hielt sich dabei am Rand des Fasses fest – wurden die Hohlräume geschlossen, also möglichst viel Luft entfernt. War das Fass voll, wurde es mit Leintüchern abgedeckt, darauf kam ein rundes Brett im Fassdurchmesser, darauf nochmal zwei Bretter über Kreuz und darauf schließlich ein schweres Gewicht. Jetzt konnte der Gärungsprozess seinen Gang nehmen. Aus dem Weißkraut wurde Sauerkraut, mit die häufigste Beilage zu Fleisch im Winter, dazu noch Kartoffeln, die man in der Scheune durch Strohballen frostsicher gelagert hatte.

