



Christine Hubenthal (links) und ein Gast aus Amerika beim Krauthobeln. Der Bottich wurde danach auch zum Einstampfen des Sauerkrauts verwendet. (Foto: Strobel)

Gehobelt, gestampft und eingelegt

Sauerkraut beim Bauernmarkt

Ein riesiger Hobel mit einem ebenso riesigen Bottich auf dem Bauernmarkt in der Augustinergasse: Am Freitag war Sauerkrauthobeln angesagt. Viele Passanten interessierten sich dafür.

ANDREAS KRÄMER

Schwäbisch Gmünd. Die Augustinergasse war erfüllt von einem schabenden Geräusch. Unaufhörlich wanderten die Kohlköpfe über die scharfen Messer, so dass sich bald eine Menschentraube um die Geräuschquelle versammelte. Beim Bauernmarkt wurde vorgeführt, wie man Kraut hobelt und einlegt. Häufig musste Christine Hubenthal von der Gärtnerei Großhöchberg Besuchern erklären, welche Arbeitsschritte nötig sind, welche Schnittrichtung gewählt wird. „Aber eigentlich“, sagt die Gärtnerin, „ist das ganz einfach: Das Sauerkraut wird gehobelt, gestampft und danach eingelegt“. Salz spielte dabei eine wichtige Rolle, etwa ein Prozent des Ganzen müsse das Salz ausmachen. Bis in den späten Nachmittag hinein wurde Sauerkraut gehobelt, probieren konnte natürlich jeder Besucher.