



Aplerbecker Geschichten aus dem AGV

Aplerbecker Geschichtsverein e.V.

www.agv-dortmund.de

Mit dem Sauerkrautfass für die Unabhängigkeit von Siegfried Liesenberg

Jetzt ist wieder die Zeit der Schornsteinfeger. Die Heizungspreise sind abzulesen. Und in diesem Jahr geht es besonders streng zu. Denn ab 1. Januar 2005 gelten die neuen Grenzwerte. Das könnte heißen, dass eine neue Heizung her muss, und das geht ins Geld. Dazu die hohen Ölpreise. Da macht sich mancher Gedanken, wie er über den Winter kommt.

Gisela Reinbach, immer noch mehr besorgt als andere, sprach denn auch den Schornsteinfeger an, als der zum Messen kam: „Öl haben wir nun, die Heizung ist auch in Ordnung, wie Sie sagen. Aber was machen wir denn nun, wenn mal der Strom ausfällt?“

„Ja,“ antwortete Schornsteinfeger Brehme, „das darf man sich gar nicht vorstellen. Dann läuft keine Heizung mehr und wenn Sie noch so viel Öl im Keller haben. Dann läuft aber auch kein Kühlschrank und kein E-Herd mehr, und was Sie in der Gefriertruhe haben, können Sie auch vergessen.“

„O Gott,“ stöhnte Gisela auf und schlug die Hände vor das Gesicht, „ist ja wahr. Dann geht ja nichts mehr. Da hält man unsere Zeit für so fort-

schrittlich, dabei ist man total abhängig von so einem Bischen Strom.“

Da mischte sich die alte Mimi Landskröner ein: „Dat was doch blätter froiher. Da haben wir noch alles selber gemacht. Da hatten wir die Kohlen im Keller und das Holz aus'm Wald. Und dann nix mit Kühlschrank und Gefriertruhe. Da wurde eingemacht. Da hatten wir ganze Reihen mit Einmachgläsern im Keller: Böhnchen, Erbsen und Möhren und Obst: Erdbeeren im Frühjahr, dann Stachelbeeren, Kirschen, Pflaumen, auch Äpfel und Birnen. Am besten schmeckte mir immer Dreifrucht eingekocht. Das waren Äpfel, Birnen und Pflaumen zusammen in einem Glas.“

Oma Landskröner war nicht mehr zu bremsen: „Und dann im Herbst ging's an die DÜppen. Ach so, ihr wisst nicht, was ein DÜppen ist. Das ist ein Bottich aus Steingut, aus Ton gebrannt und glasiert. Da kamen die Schnippelbohnen rein und das Stielmus. Und später Kappes. Manchmal kamen wir aber erst im November dazu.“

„Und wie habt ihr das gemacht?“ fragte Gisela, „ich glaube, ich könnte das gar

nicht. Heute greift man im Supermarkt einfach ins Regal und hat alles.“ „Ja, wie haben wir das gemacht?“ sinnierte Mimi. „Das fing mit dem Fass an. Das wurde mit heißem Wasser, beim ersten Mal sogar mit Lauge, gründlich gereinigt. Aber direkt vor dem Einmachen haben wir das Fass noch einmal gründlich vorgegessen.“

Und dann ging das los mit dem Kappes. Der lag schon eine Zeit kühl; der hielt sich ja. Die schönsten Köpfe wurden dann für das Sauerkraut ausgesucht. Für ein 40-Liter-Fass brauchten wir ungefähr 30 Kappesköpfe, je nach Größe. Die äußeren Blätter wurden abgeschnitten fürs Viehfutter - es durfte ja nichts umkommen -, und dann wurde der Strunk rausgedreht. So, und dann nahmen wir die Kappeschabe. Die hatte bei uns drei Messer und einen Wagen obendrauf, den man über das Schabbrett schob. Da kam der Kappeskopf rein, und dann ging das los. Zum Schaben brauchte man einen kräftigen Mann. Das war richtige Knochenarbeit.

Ja, und dann kam das Kraut in den Bottich mit Salz ver-

mischt. Da musste man aufpassen. Wenn man zu viel Salz nahm, dann wurde das nichts mit dem Sauerkraut, dann kam es nicht zum Gären. Wir haben auch immer Apfelstücke reingelegt, „Jakob Lebel“ oder „Borsdorfer“ oder andere saure Äpfel. Und dann wurde jede Schicht festgedrückt und das Ganze zum Schluss gestampft. Obendrauf kam dann noch ein sauberes Tuch und ein Brett und darauf ein dicker Stein, der alles zusammendrückte.

Das dauerte vier Wochen, dann war aus dem Kappes Sauerkraut geworden. Die erste Mahlzeit schmeckte am besten, schön mit Surgesteart, also Schweineschwanz, Pfötchen und Eisbein.“

„Mensch, Oma Landskröner, sollen wir das nicht auch mal machen? So wie früher?“ rief Katrin, die Enkelin, begeistert. „Das ist viel spannender als das langweilige Glas aus dem Supermarkt.“ „Ja, ja,“ sagte Gisela nachdenklich. „Man sollte vielleicht doch ein Bisschen unabhängiger werden von der Technik und mal wieder einiges wie früher machen. So ein schöner Kohleofen wär auch nicht schlecht.“