

**Sammlungsinventar**

<i>Inv. Nr.</i> <b>2016.122.1.</b>	<i>Sammlungsgebiet:</i> <b>Lebens- Mittel- herstellung und bearbeitung</b>	<i>Untergruppe:</i>	<i>Standort und Standortgeschichte:</i>  Ronmühle Schötz A4 Küche; neben der Herdstelle am Boden	<i>Fotonummer (FotografIn):</i>  HJL 0122 Sauerkrautkuebel.jpg
<b>Sauerkrautkübel</b>				
<i>Ortsbezug (Entstehung):</i>				
<i>Datierung:</i> Ende 19. Jh. )				
<i>Personen (Hersteller):</i>				
<i>Material/Technik:</i>				
<i>Masse / Gewicht:</i>				
<i>Kurzbeschreibung:</i> Kübel für die Sauerkrautherstellung.				
<i>Erwerbungsart und Datum des Erwerbs:</i> K. 2002				



## Objektbeschreibung

### Sauerkrauthobel/Gärtopf

Wikipedia: Gemüse durch Milchsäuregärung zu konservieren ist eine sehr alte, in verschiedenen Weltregionen praktizierte Technik. Im antiken Griechenland und im Römischen Reich war so gesäuerter Weißkohl bekannt, ebenso in China.

Bereits um 1270 wird das Sauerkraut in der Erzählung Meier Helmbrecht erwähnt:

ein krüt vil kleine gesniten;

veizt und mager, in bêden siten,

ein guot fleisch lac dâ bî.[2]

Von den griechischen Naturphilosophen ist bekannt, dass sie Sauerkraut empfahlen.

Sauerkraut gehörte bis zur Etablierung neuerer Konservierungsmethoden zu den im Winter in Deutschland, den Niederlanden und Polen hauptsächlich verarbeiteten Zutaten. Es gelangte auch in die jüdische Küche. Besonders in osteuropäischen Staaten wird sehr viel Sauerkraut gegessen. Durch seinen hohen Vitamingehalt (besonders Vitamin C) beugte es im Winter Mangelerscheinungen vor. Deshalb wurde es auch ganzjährig als Proviant in der Seefahrt eingesetzt, nachdem im 18. Jahrhundert entdeckt worden war, dass der Verzehr von rohem Sauerkraut Skorbut verhindert.

HJL; Unter dem Schüttstein in der Küche der Ronmühle befinden sich die Utensilien, die für die Sauerkrautherstellung nötig waren. Es sind dies ein Krauthobel und ein spezielles Steingutgefäss, das überdies von Paul Würsch mit Sauerkraut beschriftet wurde. Zur Herstellung von Sauerkraut werden nur kleine, feste Kabisköpfe verwendet, denen man die äusseren, meist etwas welken Blätter abschneidet. Der Kabiskopf wird geviertelt, damit man den harten Strunk herausschneiden kann. Danach werden die Teile mit dem Hobel fein geschnitten. Im speziellen Gefäss, ganz früher aus Holz und sein Beginn des 19. Jahrhunderts aus Steingut, werden anschliessend die mit Kümmel gewürzten Krautschnitzel zusammen mit Salz (auf 10 kg kommen ca. 50 bis 100 g) lagenweise in den Topf geschichtet. Das ganze wird so lange gestampft, bis eine Schicht Saft über dem Kraut sichtbar wird. Das Gefäss wird mit einem sauberen Küchentuch abgedeckt und mit einem Holzdeckel zugedeckt. Der Deckel sollte zusätzlich mit einem schweren Stein beschwert werden. Wöchentlich sollte der durch die Milchsäuregärung entstehende trübe Schaum abgeschöpft und fehlende Flüssigkeit mit Salzwasser nachgefüllt werden. Je nach Temperatur ist das Sauerkraut nach vier bis sechs Wochen fertig. Im rohen Sauerkraut sind noch die meisten Vitamine und Mineralstoffe des Kohls enthalten.

Da das Sauerkraut seit Mitte des 20. Jahrhunderts im grossen Stil industriell gefertigt wird und heute in sämtlichen Lebensmittelgeschäften erhältlich ist, machen nur noch wenige Leute ihr Sauerkraut selbst.

Sauerkraut wird mit etwas Wasser oder Bouillon und Fett etwa eine halbe Stunde lang gedünstet und zusammen mit vielen Fleischgerichten serviert, unter anderem oft zu geräuchertem Schweinefleisch.

## Zustand

gut