

# Sauerkrautaktion der Ackernative

am Donnerstag, 23.11. 2023

Gemeinsam schnippeln, hobeln, stampfen das schweißst zusammen und macht Spaß. Bei unserer ersten gemeinsamen Sauerkrautaktion wurden – sage und schreibe - 150 Spitzkohl-Köpfe verarbeitet.

- ♥ Danke für die Idee, die beim vorletzten Hoffest an der Pinnwand hing.
- ♥ Danke an alle, die Ihre Werkzeuge zur Verfügung gestellt haben.
- ♥ Danke an Simon und sein Team fürs Pflanzen, Hegen, Pflegen und Ernten.
- ♥ Und natürlich ein **riesengroßes Dankeschön** an Lioba,
  - die alles perfekt vorbereitet hat,
  - die ihre Garage und die Küche zur Verfügung gestellt hat,
  - die die „Riesensauerei“ wieder aufgeräumt hat,
  - die uns ihr großes Wissen vermittelt hat und allen – auch den absoluten Neulingen – geduldig geholfen und erklärt hat.

Ich denke es war ein sehr erfolgreicher, lehrreicher und unterhaltsamer Abend mit ungefähr 20 Teilnehmern und Teilnehmerinnen. Schön, dass ihr alle dabei wart und dass auch schon unser ganz junger Nachwuchs aktiv bei der Sauerkrautherstellung dabei war.

## Hier nun ein kurzer Foto- und Informationsrückblick

Als die Teilnehmerinnen und Teilnehmer sich in Liobas Garage einfanden, war alles schon perfekt vorbereitet.



Es ging los mit einer Einführung durch Lioba: Alle schlechten Blätter mussten entfernt werden. Es durfte auch nicht das kleinste „Fetzchen“ braun dabei sein. Hier war Lioba ganz streng!! 😊



Dann ging es los:

- Die äußeren Blätter wurden entfernt.
- Der Strunk musste entfernt werden.
- Es wurde gehobelt.





- Ganz feine Streifen wurden geschnitten.
- Und es lief wie am Schnürchen!!

**Immer wieder hat Lioba dabei betont, wie wichtig Hygiene ist! Schon der kleinste Brotkrümel würde das ganze Kraut verderben!**



In Liobas Küche wurde dann gestampft: 15 g Meersalz pro 1 kg Kraut (am besten „Fleur de Sel“ – auf keinen Fall Salz mit chemischen Zusätzen!!) wurde gut mit dem gehobelten Kraut vermischt! Und dann hieß es mit vollem Körpereinsatz stampfen, stampfen, stampfen..... bis genügend Flüssigkeit entstanden war.



Im Anschluss mussten nur noch die mitgebrachten Weckgläser gefüllt werden – bis 3-4 cm unter den Glasrand – und dann noch gut festdrücken!



Zeitweise war es ganz schön voll in Liobas Küche!



Und auch unsere Jüngsten waren mit großer Begeisterung dabei!



Noch ein bisschen Theorie von Lioba und **Hausaufgaben**: Das Kraut in den Gläser musste zu Hause noch einmal gut zusammengedrückt werden und der Glasrand, der Deckel und der Gummiring gründlich gereinigt werden – am besten mit einem Küchenhandtuch, das man in kochendes Wasser getaucht hat, Dann gut verschließen, eine Woche in der Küche lassen und mindestens 6 Wochen in der Kühle!

**Auf keinen Fall vorher öffnen!**

Nach gut 2 Stunden war alles verarbeitet.  
Für den Spitzkohl wurde um eine kleine Spende gebeten.

Jetzt freuen sich sicher alle auf den Tag in circa 7 Wochen, an dem wir unser selbst hergestelltes Sauerkraut öffnen und probieren dürfen.  
**ALSO ICH BIN SCHON SEHR GESPANNT!!!!!!**

Herzliche Grüße  
Uli Wiedmann

