

Das Sauerkraut und seine Herstellung : zu Besuch bei einer Kabishoblerin im solothurnischen Oberdorf

Autor(en): **Kull-Schlappner, Rosmarie**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Volkskunde : Korrespondenzblatt der Schweizerischen
Gesellschaft für Volkskunde**

Band (Jahr): **69 (1979)**

PDF erstellt am: **21.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1004215>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Das Sauerkraut und seine Herstellung

Zu Besuch bei einer Kabishoblerin im solothurnischen Oberdorf

Wenn die Tage kälter werden, setzt die Hausfrau gerne ein währschafte und wärmendes Gericht auf den Tisch. Zu den traditionellen Winter Speisen gehören zweifellos das rezente Sauerkraut und die schmackhaften «Suurrüebe». Sie sind heute überall in Geschäften, fabrikmäßig hergestellt und verpackt, zu haben, doch gibt es immer wieder Frauen, die gerne ihr selbst gezogenes Gemüse verwerten, es für die Vorratshaltung entsprechend behandeln und damit feine, überlieferte Rezepte ausprobieren, um sich selber eine Freude zu bereiten – wie bei allem Selbstgemachten – und Familie wie Gästen einen kulinarischen Genuß zu bieten.

Wer denkt beim Sauerkraut nicht an die «chüschtigen» Bernerplatten, die schon Gotthelf eingehend beschrieben hat; wer erinnert sich nicht auch an Blut- und Leberwürste, die der Metzger auf der «Stör» auf dem Bauernhofe immer noch nach alter Tradition – mit Weinbeeren! – herstellt und die gerne zum Wintergemüse gereicht werden!

Ein aussterbender Beruf ist derjenige der Kabishobler, die mit ihrer sinnvoll konstruierten Maschine beim Sauerkrauteinmachen helfen. Es gibt noch einige im Lande, die etwa einem Ruf folgen und zuhause bei einem Kunden wohlvorbereitete Kabisköpfe und Rüben zerkleinern, zu denen man aber auch selber kommen kann mit der Ware, um sie zur Vorratshaltung präparieren zu lassen.

Die Begegnung mit Frau Erika Flury-Bläsi im solothurnischen Oberdorf ist ein sachlicher wie ein persönlicher Gewinn, weil sie sich als eine aufgeschlossene und vielseitig interessierte Frau auch auf ihre herbstliche «Teilzeitarbeit», eben das Kabishobeln, ausgezeichnet versteht.

Schon ihr Vater befaßte sich mit dem «Chabishobeln», und zwar kam er durch einen lustigen Zufall dazu. Einer Frau, die als Kabishoblerin in das großelterliche Haus von Frau Flury kam, wurde nach altem Brauch ein «Brönnts» eingeschickt, doch dieses Gläschen brachte offensichtlich den «Krug zum Überlaufen», denn die Frau vermochte ihre 30 kg schwere handgeschmiedete Chabis-Hobel-Maschine nicht mehr zu buckeln, sondern purzelte samt ihr vor dem Brunnen im Hofe zu Boden. Die «Bläsi-buben» halfen der Guten wieder auf die Beine, doch wollte sie nun ihr Werkzeug nicht mehr selber tragen. Darum sagte sie zum ältesten der Burschen, der schon verheiratet war: «Das wär öppis für di, Oskar, du bisch e starke junge Maa.» Frau Erika erzählt: «So begleitete mein Papa Frau Jörg nach Hause, besuchte sie aber anderntags wieder, nachdem er gewiß sein konnte, daß sie ihr Räuschlein ausgeschlafen hatte. Er erkun-

digte sich, ob sie tatsächlich die „Chabishobel-Maschine“ verkaufen wolle, was Frau Jörg energisch bejahte. So erstanden sich denn meine jungen Eltern den „Hobel“ für Fr. 520.–, was für jene zwanziger Jahre recht viel Geld bedeutete. Bald nach dem Kauf kam ich zur Welt und wuchs sozusagen mit der „Raffel“ auf. Ich wurde als Bébé in den Kinderwagen mit der Maschine gesetzt, denn meine Mutter machte sich auf, um auf die „Stör“ zu gehen.» Ihrem nachgeborenen Schwesterchen erging es nicht anders; auch es wurden in den Kinderwagen gesteckt, wenn Mama zum «Hobeln» auszog, und Klein-Erna «täppelte» an ihrer Hand mit.

Bald einmal hatte die alte schwere Maschine ausgedient, und eine leichtere aus einer inzwischen eingegangenen Fabrik in Sissach konnte angeschafft werden. So machte sich auch der Vater in seiner Freizeit – er arbeitete als Werkzeugmacher – mit dem Velo auf, um seine Kunden ringsum zu bedienen. Ein rundes Dutzend Gemeinden um Oberdorf wurde aufgesucht, und überall sah man das Ehepaar Bläsi gerne, denn es arbeitete fleißig und gewissenhaft. Später mußten alle drei Mädchen – ein Nesthäkchen war noch dazu gekommen – tüchtig mithelfen. Besonders in der Zeit des 2. Weltkrieges war der «Chabishobler» gefragt, denn jedermann hatte, wenn immer möglich, nach Plan Wahlen einen «Pflanzplätz» angelegt. Da waren Notvorräte wichtig, und darum wurde denn auch eifrig gedörret und «eingemacht».

Auch wenn inzwischen die Zahl der Gärten zurückgegangen ist, hat Frau E. Flury in vorwinterlichen Tagen alle Hände voll zu tun. Die Hausfrauen kommen zu ihr, nachdem sie die Kabisköpfe schon vorbereitet haben, um Zeit zu sparen. Mit einem besonderen Messer, ähnlich demjenigen, mit dem die Äpfel ausgehöhlt werden, schneiden sie die «Storzen» heraus. Nicht umsonst singen die Kinder in der Schule oder die Kleinen im Kindergarten das hübsche Liedchen «Myner Muetter Chabismässer haut uf bäide Syte...»¹ und tanzen zu einer volkstümlichen Melodie ihren Reigen.

Frau Flury legt die Kabisköpfe in eine Art Trommel, in der sich sechs sternförmig angeordnete Messer befinden. Sie werden von einer Kurbel an der Seite über zwei Zahnräder in Bewegung gesetzt, und alsbald treten an einer unteren Öffnung «chruselige» feingeschnittene Kabisstreifen heraus. Ein ansehnlicher Kopf wird so in kürzester Zeit zerlegt.

Die Kabishoblerin hütet ihr Werkzeug sorgsam, denn es wird rar. Ihre Eltern hatten immer wieder Neuanschaffungen gemacht, aber davon ist nur noch eine brauchbar – und welcher Handwerker würde noch eine Hobelmaschine herstellen! «Ein Messerschmied in Solothurn kann noch ein passendes Messer dazu schmieden, aber wie lange noch?», sinniert

¹ Zweite Strophe des Liedes «Mer wänd es bitzeli luschtig sy», von A. St. nach mündlicher Überlieferung im Aargau aufgezeichnet. Nach «Liedermeie», Schweizerisches Volksliederbuch für Trachtenleute, Singkreise und die Familie. Im Auftrag der Schweizerischen Trachtenvereinigung bearbeitet und herausgegeben von Alfred Stern. Zürich 1951.

die tüchtige Frau, die sich bis vor kurzem nicht scheute, abgelegene Berghöfe aufzusuchen, wo sie stets herzlich willkommen geheißen wurde.

Nach getaner Arbeit verrät Frau Flury, der schon die vierte Generation «zuschauen hilft», das «richtige» Sauerkrautrezept: Auf ein Kilo feingeschnittenen Kabis werden 10 Gramm Salz, nicht mehr und nicht weniger, zugegeben. Dazu kommen ein Zweiglein frischer Estragon und ein paar Wacholderbeeren. Etwas Senfkörner, Kümmel, Lorbeerblätter und Korianderbeeren – man muß das Gefühl für die jeweiligen kleinen Mengen, weniger als einen Teelöffel, haben – ergeben die echte «Chuscht». Alles wird nun locker in eine saubere Stande oder in einen Steinguttopf gelegt und von Hand lagenweise fest zusammengepreßt. Ein Stück Plastikfolie, sauberer und besser waschbar als Stoff, deckt das Kraut zu, und ein daraufgelegtes Holzbrettchen wird mit einem Stein beschwert. «Kieselstein muß es sein», mahnt Frau Erika, «denn alle andern würden sich durch die Säure zersetzen». Sollte das Kabiswasser die Brettchen nicht bedecken, muß unbedingt frisches Naß nachgegossen werden. Der geeignete Standort ist ein trockener Keller, in dem die Temperatur nicht über 15 Grad Celsius liegen darf. Nach etwa 14 Tagen ist die Schaumgärung vorüber, und dann hat die Hausfrau die Oberfläche des Topfes abzuschöpfen. Steine, Brett und Tuch sind sorgfältig zu waschen, wie überhaupt später nach jeder Entnahme von Sauerkraut. Wasser wird wieder nachgegossen, und nach sechs Wochen vom Einmachdatum an gibt es den ersten selbstzubereiteten Sauerkrautschmaus mit allen Zutaten wie Wurst, Speck und Siedfleisch. Vor Jahren noch wurden zudem, mit feineren Messern, weiße Rüben gehobelt; daraus entstanden die schmackhaften Sauerrüben.

Reich wird Frau Erika mit ihrem jahreszeitbedingten Beruf kaum, denn einen Korb mit ca. 20 kg Kabisköpfen zu hobeln, bringt ihr nur zwei Franken ein. (Früher waren es bloß sechzig Rappen, die Mädchen mußten es gar für vierzig Centimes – warum nur? – schaffen.) Doch geht es Frau Flury nicht ums Geld, so gerne sie einen eigenen Batzen hat. Viel mehr gelten ihr die menschlichen Beziehungen, die ihre «Maschine» ermöglicht. Bei der Arbeit kann ein Gespräch angeknüpft werden, Erfahrungen werden hüben und drüben ausgetauscht, und sie macht sich Gedanken zum Lauf der Welt. Da wird nicht einfach «Kabis gehobelt», im übertragenen Sinn, wie es einmal in einem «Nebelspalter»-Gedicht aus dem kabisreichen Gürbetal hieß:

«Ein Berner namens Hugentobler,
bekannt als guter Kabishobler,
erfreute sich im Gürbetal
der Arbeitgeber ohne Zahl.
Denn dort, in jenem milden Klima
gedeiht der Kabis immer prima
und freut gehobelt und gesalzen

den Kenner zum zufriednen Schnalzen.
Doch weh, die Automation
hat auch das Tal der Gürbe schon
erfaßt, und Arbeitskräfte jetzt
durch maschinelle Kraft ersetzt.
Mit andern Worten: Hugentobler
fand keine Arbeit mehr als Hobler
und wäre heute arm und krank,
wenn nicht der Bund ihn Gott sei Dank
ins Bundeshaus berufen hätte.
An seiner neuen Arbeitsstätte
verfaßt er Reden jeder Länge
für diplomatische Empfänge
und freuet sich an seinem Werke,
denn... Kabis ist ja seine Stärke.»

(Ueli der Schreiber)

Frau Flury gibt der Besucherin gleich eine Probe ihres Könnens mit und erläutert Rezepte: «Neuerdings wird gerne, außer den traditionellen Fleischbeigaben, Ragout, besonders vom Schaf, zum Sauerkraut gegeben, das schmeckt ebenfalls ausgezeichnet.» Daß auch roher Kabis als Salat gesund ist, liegt auf der Hand. Feingeschnitten wird er mit Salz bestreut, immer wieder gequetscht und angesammeltes Wasser abgeschüttelt, bis er zur Essenszeit weich geworden ist. Nun kann eine übliche Salatsauce, allerdings mit Kümmel angereichert, zubereitet werden. Speck- und Schinkenwürfeli – wie in der Innerschweiz – geben dem Kabissalat eine besondere Note. «Suurchruutplatten», meint die freundliche Kabishoblerin, werden gerne an einem Sonntag hergerichtet. Die Hausfrau kann sich ruhig in die Kirche begeben, während daheim der Chabis «süüferli chöcherlet». Aber auch an Festtagen wird die reiche und vielseitige Tafel mit Sauerkraut oder -rüben gerne genossen, denn sie «bödelet», sie bietet aber auch mit saftigem Speck und feinem Siedfleisch jedem Geschmack etwas. Im Waadtland ist Krautplatte besonders an der Weinlese beliebt. Solange es noch Hobbygärtner gibt, Leute, die ihren «Pflanzplätz» hegen und pflegen, so lange sind sie auf eine Frau wie Erika Flury angewiesen, und so lange wird auch dieses nützliche alte Handwerk weiterleben.