



Produktionsgebiet

### Österreich

Region der Fischbacher Alpen mit angrenzendem Wechselgebiet, Oststeiermark



Fritz Bünger



# Grubenkraut



Andreas Krainer

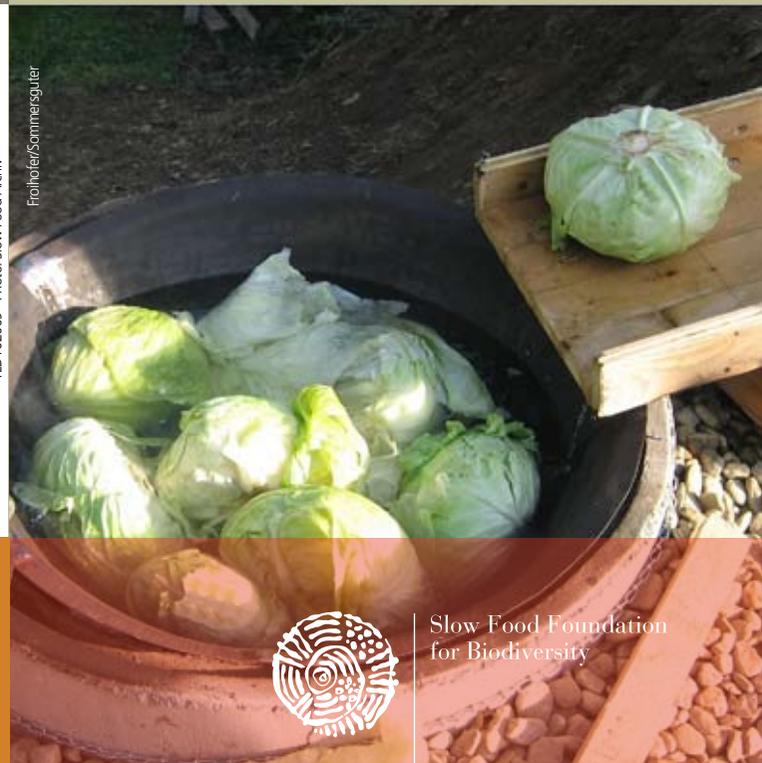
Printed on recycled and ecological paper

Die Non-Profit Organisation **Slow Food** zählt weltweit über 100.000 Mitglieder in 150 Ländern. Sie fördert Geschmackserziehung, kämpft für die Erhaltung der Biodiversität, organisiert Events und veröffentlicht Bücher und Magazine.

**Slow Food Presidio** sind kleine Projekte, die Lebensmittel-handwerkern dabei helfen, ihre traditionellen Herstellungsmethoden und Endprodukte zu bewahren. Ihr Ziel ist es, den Regionen durch den Zusammenschluss von ProduzentInnen und der Suche nach neuen Absatzmärkten eine gesicherte Zukunft zu garantieren.

Die **Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt** unterstützt weltweit mehr als 300 Förderkreise.

TED102009 - Photo: Slow Food Archiv



Frohofer/Sommersguter

### Presidiokoordinator

Waltraud Frohofer  
Tel +43 3170 285; +43 699 1135 0142  
froihof@hotmail.com - www.grubenkraut.at

[www.slowfoodfoundation.com](http://www.slowfoodfoundation.com)



Slow Food Foundation  
for Biodiversity

# Eine antike Methode der Konservierung

In der bergigen Gegend der östlichen Steiermark, war Kohl eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel da er über lange Zeit haltbar war, als wichtiger Vitaminlieferant galt und aufgrund des sehr rauen Klimas kaum anderes Gemüse oder Früchte angebaut werden konnten. Neben der bekannten Produktion von Sauerkraut, welche in Deutschland und Österreich weit verbreitet ist, existierte nur in diesem Gebiet die Tradition, Kohl ohne Zugabe von Salz in Gruben zu konservieren. Die verwendete Kohllart war dieselbe wobei aber nur die größten und reifsten Kohlköpfe für Sauerkraut Verwendung fanden und die kleineren in die Krautgrube kamen. Zuerst wurde allerdings immer das Sauerkraut konsumiert, da das weniger verderbliche Grubenkraut bis zu drei Jahre gelagert werden konnte. Die ersten schriftlichen Aufzeichnungen über diese Technik gehen zurück bis ins 15. Jhdt. Auf Plänen des Gebietes wurden alle existierenden Krautgruben registriert. Die Form der Grube konnte von rund, oval bis eckig variieren, auch die Auskleidung mit Stein oder Lerchenholz war flexibel, aber allen gemeinsam war die Tiefe von ungefähr



# Das Presidio

Die Tradition Kohl in Gruben zu lagern war in den 1970ern in Vergessenheit geraten. Das Presidio wurde von zwei LandwirtInnen, welche diese antike Technik bewahren wollen, gegründet. Das Wissen um die Technik und den traditionellen Geschmack kam dafür von der alten Generation. Um die Produktionsprozesse besser zu verstehen wurde eine Krautgrube (1x4 m) für diverse Experimente, errichtet. Hierbei will man verstehen welche Kohlsorte sich am besten eignet und was die ideale Dauer des Gärungsprozesses ist. Nach Abschluss dieser Experimentierphase wird ein Produktionsprotokoll erstellt, um die bestmögliche Produktqualität garantieren zu können. Das Ziel des Presidios ist die Gründung eines ProduzentInnenvereins welcher die Tradition des Grubenkrauts wiederbelebt und es auf dem Markt und in Restaurants bekannt macht.



vier Metern und die Anordnung der Kohlköpfe in der Grube, um sie vor Frost zu schützen. Bei der historischen Methode der Konservierung wurde der Grubenboden mit einer Lage Stroh - traditionell mit Kümmel vermengt – ausgelegt. Darauf kam eine Lage Kohlblätter auf welcher der ganze Kohl mit dem Strunk nach oben in Schichten angeordnet wurde. Den Abschluss bildete ein Leinentuch und eine weitere Lage Stroh. Die Grube wurde mit einem Holzdeckel verschlossen und mit Steinen beschwert (mindestens 100 kg/Meter Tiefe). Bevor der Kohl aber in die Grube gelegt werden konnte, wurde er in kochendem Wasser für einige Minuten in einem großen Eisentopf blanchiert. Beim anschließenden Trocknen an der Sonne verfärbten sich die grünen Kohlblätter weiß. Das blanchieren diente hierbei einerseits zur Desinfektion, andererseits quoll der Kohl etwas auf und brachte zudem die Fermentation in Gang. Wenn der Kohl fertig war und aus der Krautgrube genommen werden konnte hatten die Kohlköpfe durch die Fermentation an Volumen verloren. Der Kohlkopf wurde vor dem Weiterverarbeiten von den äußeren Blättern gesäubert, gewaschen und hauchdünn geschnitten. Das Grubenkraut konnte entweder sofort verzehrt oder wie heutzutage auch üblich vakuumverpackt werden.

