

## Rückblick

### Mit vollem Einsatz zum eigenen Sauerkraut

ZO-Online vom 27.10.2012

Am Samstag konnten die Besucher des Wochenmarkts in Robenhausen selber Sauerkraut herstellen. 250 Kilogramm Zutaten wurden dabei verarbeitet. Unser Fotograf schaute zu.



#### «Suurchrute» am Markt in Robenhausen

In Robenhausen wurde am 27. Oktober 2012 im Rahmen des Markts Rohmaterial von über 250 Kilogramm zu Sauerkraut verarbeitet. Bilder: Marcel Vollenweider

Am Samstag fand in Robenhausen von 8 bis 12 Uhr der Wochenmarkt statt. Auf dem Dorfplatz beim Restaurant Rössli war dabei wiederholt der Ausspruch «Guet Stampf» zur hören. Der Grund: als Besonderheit konnten die Besucher an diesem Tag selber Sauerkraut herstellen.

Die zum «Suurchrute» nötigen Geräte wie Hobel, Waage und Stampfer wurden zur Verfügung gestellt, ebenso das Salz und die Gewürze. Den Kohl konnten die Besucher vor Ort kaufen. Auch Räben standen zum Verkauf, so dass, wer wollte, eine Sauerkraut-Mischung produzieren konnte.

Das Angebot zum «Suurchrute» wurde rege genutzt: die Sauerkraut-Liebhaber liessen sich vom Dauerregen nicht stoppen und legten sich mächtig ins Zeug. Sie verarbeiteten insgesamt rund 250 Kilogramm Zutaten und füllten sie zum Gären in Töpfe und Gläser ab. Das «Suurchrute» fand heuer zum siebten Mal statt. (mav/rsc)





