



Auch die Mitarbeiter von Stadt und Stadtwerken hobelten gestern Mittag, was das Zeug hielt. Doch am Ende gewannen die „Giesemer Maibaumdiebe“ das Krautschneiden.



Es müssen nicht immer Rippchen sein: Auch Südtiroler Schinken schmeckt zum Sauerkraut. ■ Fotos: Petrat

Wenn die Kohlköpfe kugeln...

Herbstmarkt des Gewerbevereins ist eine Mischung aus Gaudiwettkampf und Handwerkstradition

Von Peter Petrat

DUDENHOFEN ■ Zwischen 30 Marktständen mit Handwerk, herbstlichen Basteleien und kulinarischen Besonderheiten sowie Angeboten lokaler Geschäfte und Dienstleister gab es am Wochenende viele Dinge zu entdecken, zu erleben und auszuprobieren. Der Gewerbeverein veranstaltete wieder seinen Herbstmarkt.

Wenn Krautköpfe durch die Gegend kugeln, die Schneidbretter fast zerhackt werden und Zuschauer mit Tröten und Megafon ihre Mannschaften anfeuern, dann ist es wieder soweit: Die zweite Rodgauer Krautschneidemeisterschaft krönte gestern Nachmittag den zweitägigen „Herbstmarkt á la Sauerkraut und Ebbelwoi“ auf dem Ludwig-Erhard-Platz.

Wer einmal Dudenhöfer Kraut gekostet hat, der will es immer wieder, warb Gewerbevereins-Chef Schüßler. Interessanter Fakt: Das Team Frauenpower vom Musikverein Dudenhofen hat auf das Gramm genau die runde Zahl von 20 Kilogramm geschnippelt. Im Hintergrund spielten die Alphornbläser aus dem Westerngrund.

Zumindest am Samstag zeigte sich der Herbst von seiner goldenen Seite. „Petrus ist Dudenhöfer, zumindest aber Rodgauer“ erklärte Berthold Schüßler bei der Begrüßung noch stolz. „Man kann sagen: Rodgau feiert!“, war auch Stadtrat und Namensvetter Michael Schüßler von den vielen Besuchern begeistert, die vom Wetter und dem Konzept des Festes auf den Ludwig-Erhard-Platz gelockt wurden. „Super, was ihr hier auf die Beine stellt“, nur knapp drei Monate nach der großen Sause feierte man erneut hier ein tolles Fest, lobte der Stadtrat das Engagement des Gewerbevereins und die Zusammenarbeit mit der städtischen Wirtschaftsförderung.

Das Schälen und Zerkleinern der Kohlköpfe ist nur der erste Schritt für echtes hausgemachtes Sauerkraut. Gewürzt wird nur mit Salz, Wacholder und Lorbeer. Mit Druck und Stampfer werden die ausgespülten Einmachgläser befüllt. Dabei gilt es, das Glas voll zu machen,



120 Jahre alt ist diese Mostpresse, die am Wochenende fast drei Tonnen Äpfel zu Saft quetschte.

op Fotogalerie
www.op-online.de

Mit dem Ziel von 500 Kilogramm Kraut traten acht Teams beim Wettbewerb an und schnitten und schälten um die Wette. Kurz nach 16 Uhr setzten sich die „Giesemer Maibaumdiebe“ knapp vor den „Allstars“ des gastgebenden Gewerbevereins Dudenhofen durch. Humorvoll kommentiert von Kurt Klein und Berthold Schüßler stand auch für die Teilnehmer der Spaß im Vordergrund.

aber nicht zu voll: Die Brühe muss das komplette Kraut bedecken. Sie verschwindet während der sechs Wochen Reifezeit und verhindert das Austrocknen. Bevor ein Gumming auf den Glasrand kommt, wird der sorgfältig trocken gewischt. Denn sonst wird das Einmachglas nicht dicht. Bis zu einem Jahr ist das eingemachte Kraut dann haltbar. Eine ganze Tonne

Kohl wurde am Wochenende auf diese Weise verarbeitet. Das Abendprogramm gestalteten die „Original Jochbachtaler“ und verbreiteten auf der „After-Kraut-Party“ Oktoberfeststimmung. Gestern ging es beim Frühschoppen mit der Rodgauer Blasmusik weiter. Zunächst trübte herbstlicher Regen die Stimmung, dann lugte jedoch auch die Sonne vorsichtig aus

den Wolken hervor. „Das war eben noch ein Apfel“, erklärt Kurt Klein an der 120 Jahre alten Mostpresse. Etwa drei Tonnen Äpfel lagen bereit, um leckere Getränke abzugeben. Gespannt schauten nicht nur die kleinen Besucher auf die schwere Holzkonstruktion. Wer wollte, durfte selbst Hand anlegen und aus den zerkleinerten Äpfeln den Saft ausdrücken.