

# Stampfend entsteht das Sauerkraut

Landrat sah sich auf dem Bauernhof der Familie Reuter in Heglau um

**HEGLAU (öz) – „Das neue Bio ist Regio.“ Dies erklärte Landrat Dr. Jürgen Ludwig. Er besuchte den Krauthof von Familie Jürgen Reuter im Merkendorfer Ortsteil Heglau. Hier sah er sich die Produktion des Familienunternehmens an.**

Es gebe eine große Palette an regionalen Produkten und viele Initiativen im Landkreis Ansbach, machte der Landrat deutlich. Ziel sei es, der Öffentlichkeit die Menschen dahinter zu zeigen, die mit Herzblut dabei seien und meist mit ihren Namen hinter den Produkten stünden.

Durch die Transparenz soll die Glaubwürdigkeit und Authentizität gesteigert werden. Auf Transparenz setzt auch der Erzeuger selbst. „Der Kunde kann mir das ganze Jahr über die Schulter schauen“, unterstrich Jürgen Reuter. Dies schätzten die Kunden besonders, egal ob als Di-

rektabnehmer oder Restaurantbesucher, die die Produkte des Unternehmens auf den Teller bekommen.

Einige erzählen dem Restaurantinhaber und Vorsitzenden der Interessengemeinschaft Regionalbuffet, Wolfgang Heinzl aus dem Windelsbacher Ortsteil Linden, von Fahrten an den Kohlfeldern vorbei und freuen sich, dass man ihnen das gesehene Produkt serviere, wie er darlegte.

Auf 2,2 Hektar baut der Landwirt über 20 verschiedene Krautsorten an, darunter auch Spitzkohl, Blau- und Weißkohl, Rosenkohl und Wirsing. Geerntet werde, angefangen mit dem Frühkraut, von Mitte Juni bis Ende Oktober, wenn das Herbstkraut an der Reihe sei. Die abgeernteten Köpfe würden eingelagert, sodass das Unternehmen wöchentlich frisches Sauerkraut herstellen könne.

Gearbeitet werde auf traditionelle Art und Weise. Nach dem Stampfen

mit den Füßen und speziellen Schuhen lagere man das Kraut in Bottichen mit Presskolben. Der Großteil des Sauerkrauts werde offen verkauft, entweder an die Gastronomie oder an private Haushalte. Nur ein geringer Teil komme in Dosen.

Großen Wert lege er, führte der Landwirt aus, überdies auf Nachhaltigkeit, weshalb er wiederverwendbare Produkte nutze, wie Pfandimer. Ebenso versuche er, für die Ausfahrten keine großen Strecken zurücklegen zu müssen. Ein Umkreis von 50 Kilometern sei ihm genug. Mehr Wert lege er auf kleinere, dafür umso zufriedener Kunden.

Dass Sauerkraut ein Winteressen sei, bestätigte Reuter nicht. Besonders in der Kirchweihseason sei das Produkt sehr beliebt. Privathaushalte greifen seiner Meinung nach jedoch tatsächlich eher bei ungünstigerem Wetter vor dem deftigen Kraut.

„Nach drei Tagen Regen wollen die Kunden auch im Sommer was Gescheites essen“, bemerkte der Landwirt.

Der Krautbau gehe in Merkendorf bereits ins 17. Jahrhundert zurück, erklärte Bürgermeister Hans Popp. Deshalb trage die Stadt auch den Beinamen „Krautstadt“ und küre die „Krautkönigin“. Umso erfreuter sei er, dass die Familie Jürgen Reuter die Tradition am Leben erhalte.

Auch im Kabinett werbe man gerne mit der Spezialität aus Merkendorf, verwies der Landrat auf die Politik. Doch Kraut sei nicht einfach Kraut. Beim jährlichen Krautfest in Merkendorf habe es bereits außergewöhnliche Spezialitäten, wie Krautbonbon, Brotaufstrich oder Tee, gegeben. Am Sonntag, 17. September, ist es wieder so weit.



Krautbauer Jürgen Reuter informierte Landrat Dr. Jürgen Ludwig, Regionalbuffet-Chef Wolfgang Heinzl (vorne von links) und Wirtschaftsförderer Ekkehard Schwarz. Foto: Özbeck