



Obst- und Gartenbauverein 1914

Dossenheim

Rhein Neckar Zeitung, 08. Oktober 2026

Mit Sauerkrautstation und sehr gutem Beerenjahr

Text: Doris Weber

Foto: Kreutzer

Mit Sauerkrautstation und sehr gutem Beerenjahr

Erntedankfest wurde von Obst- und Gartenbauverein gemeinsam mit den Landfrauen organisiert

Dossenheim. (dw) „Das Essen ist sehr gut“, sagte ein Besucher im Vorbeigehen. Er habe zwar keine Kartoffelsuppe essen können, dafür aber eine Dampfnudel aus dem Topf direkt auf den Teller erhalten, erzählten die Verantwortlichen. Und damit hatte der Besucher Glück.

Früher Alltagsküche waren Kartoffelsuppe und Dampfnudeln beim „Erntedankfest“, das der Obst- und Gartenbauverein (OGV) gemeinsam mit den Landfrauen organisiert, nach zwei Stunden ausverkauft, so OGV-Vorsitzender Sven Gropp. Der Stimmung in Hof und Scheuer des Heimatmuseums schien das nichts anzuhaben.

Die gute Stimmung unter den Akteuren wirkte auf Besucherinnen und Besucher ansteckend. So jedenfalls der Eindruck beim Betreten des Fests. Dort verführten die Landfrauen mit vielseitigem

Kuchenbuffet zu Süßem. Fatima Kirsch, Mitglied im Vorstandsteam, war mit der Resonanz auf ihren Spendenaufruf sehr zufrieden.

Gegenüber wurden am langen Tisch Kürbisse für Halloween in Form gebracht. Es folgte die „Sauerkrautstation“. Vorsitzender Gropp und Kollegen zeigten, wie sich Familien früher auf die Winterzeit im XXL-Format vorbereiteten.

Das Kraut wurde gehobelt, gestampft und im großen Steingut-Gefäß gelagert. Nach rund sechs Wochen war es essbereit. Sophia wollte das Hobeln einmal ausprobieren und war erstaunt, wie schwer es war, den von seinem Strunk befreiten Kohlkopf hin- und herzuschieben. Heike Gaber, Vorstandsmitglied der Landfrauen, bereitete Sauerkraut im kleineren Stil vor.

Sie hobelte in eine Schüssel, knetete die Streifen mit Salz und füllte alles in ein Glas. Auf der Fensterbank sei diese Variante nach rund zwei Wochen bereits fermentiert.

Das Thema Kraut inspirierte Besuchende, darüber ins Gespräch zu kommen. Sie philosophierten über die Unterschiede zu Bayerisch Kraut. Neben der Würze ist es die ausbleibende Fermentation des Weißkohls.

So stifteten die Veranstalter auch zum Austausch über traditionelle Rezepte an. Für das nächste Jahr plane man mit den Besuchenden Kräutersalz herzustellen, verriet Vorsitzender Gropp. Austausch und enge Zusammenarbeit mit dem OGV Handschuhsheim machen's möglich. Auch hier Mitglied unterstützte dessen Vorsitzender beim Erntedankfest. Beide lobten wie schon Kirsch für die Land-

frauen die Zusammenarbeit. Nicht zufällig lief hier vieles wie am Schnürchen. So auch der Spüldienst, der aufgrund des großen Andrangs einiges zu tun hatte. Und dann gab's noch

den Stand mit selbst gemachten Marmeladen. Claudia Gropp und Team hatten nach einem „sehr guten Beerenjahr“ 20 verschiedenen Sorten vorbereitet. Das Obst stamme aus der Vereinsgartenanlage „In den Maßenäckern“. Ihr Mann und Team ergänzte den im vergangenen Jahr angebotenen Quittenlikör mit drei weiteren Sorten. Hof und Scheune waren passend zum Erntedank mit Stroh, Obst-

und Gemüse geschmückt. Werner Schröder hatte wieder die mit Getreideähren gestaltete Krone von der Kirche zum Fest transportiert. Der Obst- und Gartenbauverein will den Erlös dieses Mal gezielt für den Bau einer Gerätehütte auf dem Vereinsgrundstück einsetzen. Er freue sich auch über Spenden. Die Landfrauen sammelten für die Aktion „ein Kiwi gegen Krebs“.



Der Stimmung im Hof und in der Scheuer des Heimatmuseums war bestens. Foto: Kreutzer