



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Ismaninger Kraut

Stattliche Weißkrautköpfe aus dem Münchner Norden

Arche Passagier seit 2017

Unterstützt von Slow Food München

Beschreibung des Passagiers

Beim Ismaninger Kraut handelt es sich um eine eigene botanische Weißkraut-Variante, die seit Jahrhunderten in Ismaning angebaut und gepflegt wird. Die Vermehrung der Samen erfolgt durch die Anbauer in Eigenregie. Das Ismaninger Weißkraut unterscheidet sich von den gängigen modernen Sorten durch seine Größe und sein Gewicht (bis zu zehn Kilogramm pro Kopf), seine flachrunde Form, seinen langen Strunk, seinen lockeren Kopf und einen mild-süßen Geschmack. Es eignet sich gut für Sauerkraut, Krautsalat, Kohlrouladen und Bairisch Kraut, eine traditionelle Zubereitung mit Zucker und Essig.

Gefährdung des Passagiers

Die Wuchsform, das Gewicht und ein ungleicher Erntezeitpunkt der einzelnen Krautköpfe auf einem Feld bedingen einen arbeitsintensiven Anbau des Ismaninger Krautes, der es aus wirtschaftlicher Sicht kaum noch konkurrenzfähig macht. Zunächst braucht es spezielle Maschinen zum Anhäufeln des jungen Krautes, damit der lange Strunk (siehe Bild) genügend Halt hat und der Krautkopf im Laufe des Wachstums nicht aus der Pflanzreihe fällt. Zum anderen ist der ungleichmäßige Erntezeitpunkt einer maschinellen Ernte nicht förderlich. Es muss häufiger durch die Reihen gegangen werden, um die einzelnen reifen Krautköpfe mit der Hand zu ernten. Da das Ismaninger Kraut zu den Starkzehrern gehört, ist es außerdem wählerisch bei den Düngergaben. Es akzeptiert nur Kuhmist auf Strohbasis, und der ist bei der heutigen Kuhhaltung nur noch schwer zu finden.

Vermarktung des Passagiers

Auf Grund der oben genannten Nachteile bauen nur noch wenige Bauern in Ismaning das Kraut an und verkaufen es zwischen Anfang Oktober und etwa Weihnachten. Danach ist dort auch Sauerkraut aus dem echten Ismaninger erhältlich. Die ursprünglich vorhandenen zwei Krautfabriken schlossen in den 60er-Jahren des vorigen Jahrhunderts. Die Verbrauchergewohnheiten hatten sich geändert, so dass der Absatz des Krautes stark zurückgegangen war. Liste der Erzeuger siehe Punkt „Züchter, Erzeuger und Bezugsquellen“.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Laut einer Broschüre der Gemeinde Ismaning aus dem Jahr 2009 (siehe PDF unter „Weitere Informationen“) wurde das Ismaninger Kraut 1509 erstmalig urkundlich erwähnt, als Bischof Philipp von Freising den Ismaninger Bauern die Gemeindegründe als Eigentum übergab. Sie mussten als Gegenleistung jährlich 2.500 Krautköpfe an den Freisinger Bischofshof liefern. Daher rührt auch der Name Bischofskraut für das Ismaninger Kraut. Diese Vereinbarung hatte bis zur Säkularisierung Bestand.

Um das Kraut haltbar zu machen, wurde es zu Sauerkraut verarbeitet. Auf Grund der Beschaffenheit des Bodens in der Gemarkung Ismaning – es handelt sich um einen leicht moorigen Almboden mit einer ausgeprägten Kalkschicht in geringer Tiefe – entwickelte sich in Ismaning ein Zentrum des Kraut- und Gemüseanbaus, das einen ersten Höhepunkt im Jahr 1898 in der Gründung einer genossenschaftlichen Sauerkrautfabrik, der „Ersten Bayerischen Krautverwertungsgenossenschaft mbH“ fand. Damit war der Ruf des überregionalen „Krautdorfes“ Ismaning für die nächsten Jahrzehnte begründet.

Geschmack des Passagiers

Das Ismaninger Kraut schmeckt mild, weich und süß und wesentlich intensiver als andere rundköpfige Krautsorten. Dies kann an den lockereren Köpfen und der besonderen Bodenbeschaffenheit liegen.

Besonderheiten bei der Erzeugung und Weiterverarbeitung des Passagiers

Als Dünger akzeptiert das Ismaninger Kraut nur Kuhmist auf Strohbasis. Der lange Strunk bedingt ein starkes Anhäufeln, das spezielle Vorrichtungen am Traktor erfordert. Die Ernte wiederum ist nur von Hand möglich, da der lange Strunk die sehr großen und schweren Köpfe nach links und rechts aus der Reihe fallen lässt. Zudem ist der Reifezeitpunkt ungleichmäßig, so dass man durch die Reihen gehen und die Köpfe einzeln aussuchen muss.

Züchter*innen, Erzeuger*innen und Bezugsquellen sowie Links und Aktivitäten rund um den Passagier

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/ismaninger_kraut

Sie sind Erzeuger*in oder kennen Menschen Ihres Netzwerks, die im Sinne von Slow Food produzieren?

Wir freuen uns über Ihren Vorschlag unter archekommission@slowfood.de

Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie fördert regional bedeutsame Lebensmittel, Nutztierassen, Kulturpflanzen und handwerkliche Verarbeitung und trägt damit zum Erhalt unserer biologischen und kulturellen Vielfalt bei.



Slow Food®
Deutschland

Als weltweite Bewegung setzt sich Slow Food für ein Ernährungssystem ein, das Genuss und Verantwortung verbindet.

www.slowfood.de

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:

www.slowfood.de/service/kontakt/

Slow Food Deutschland e.V.
Geschäftsstelle
Marienstr. 30
D-10117 Berlin

Telefon (030) 2 00 04 75-0
Fax (030) 2 00 04 75-99

info@slowfood.de