



Mehr Infos
[www.slowfood/
biodiversität.de](http://www.slowfood/biodiversität.de)

Ismaninger Kraut

Stattliche Weißkrautköpfe aus dem Münchner Norden

Oberbayern ist die Heimat des 59. Passagiers in der Arche des Geschmacks von Slow Food.

An Bord gekommen ist er im Januar 2017, unterstützt von Slow Food München.

Hanns-Ernst Kniepkamp, Leiter der Archekommission, stellt ihn vor und erklärt, warum das Ismaninger Kraut nicht in Vergessenheit geraten sollte.

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 10 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 Bayerisch Kraut, eine traditionelle Zubereitung mit Speck und Schmalz.

Die Wuchsform, das Gewicht und ein ungleicher Erntezeitpunkt der einzelnen Krautköpfe auf einem Feld bedingen einen arbeitsintensiven Anbau des Ismaninger Krautes, der es gegenüber modernen Sorten kaum noch konkurrenzfähig macht. Durch die Größe des Kopfes und bedingt durch den langen Strunk erfordert es den Einsatz eines besonderen Maschinen-

Diese Wuchsform macht es dazu notwendig, die jungen Pflänzchen hoch anzu-

häufeln, um dem Krautkopf im Laufe des Wachstums genügend Halt zu geben, damit er möglichst gerade wächst, und nicht aus der Reihe fällt und damit das Befahren mit Maschinen einschränkt. 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. Dabei ist das Hantieren mit den bis zu 10 Kilo schweren Köpfen beim Putzen und Stapeln auf den Fahrzeugen zum Abtransport eine anstrengende körperliche Tätigkeit. Da das Ismaninger Kraut zu den Starkzehrern gehört, muss auf die Düngung besonderes Augen-

merk gelegt werden. Es kann nur mit Kuhmist auf Strohbasis gedüngt werden und der ist bei der heutigen Kuhhaltung nur noch schwer zu finden.

Bier fürs Weißkraut

Das Ismaninger Kraut wurde 1509 erstmalig urkundlich erwähnt, als Bischof Philipp von Freising den Ismaninger Bauern die Gemeindegründe als Eigentum übergab. Sie mussten als Gegenleistung jährlich 2500 Krautköpfe an den Freisinger Bischofshof liefern. Bis zur Säkularisation führen von da an die Bauern jedes Jahr mit dem »schenst und sauberst ausklaubten« Kraut über die holprige Straße in die Domstadt. Hier wurden sie auf bischöfliche Rechnung verköstigt und luden auf dem Rückweg Bier für die Ismaninger »Tafern«. Daher rührt auch der Name Bischofskraut für das Ismaninger Kraut.

In der Freisinger Hofküche musste man das Kraut in dieser Menge konservieren. Die einzige Methode, die damals für Gemüse zur Verfügung stand, war neben dem Lagern in Erdmieten das Einsalzen und Haltbarmachen durch Milchsäure-

Arche des 
Geschmacks®

Fotos: Rudolf Boehler

Max Kraus (links) ist einer der wenigen Landwirte, die Ismaninger Kraut (ganz li.) noch anbauen.

gärung als Sauerkraut. In allen Haushalten stand es so in Fässern in der Vorratskammer und sicherte neben Milch- und Getreideprodukten die Ernährung und Vitaminversorgung der Bevölkerung. Wie Speisezetteln aus dieser Zeit belegen, wurde Sauerkraut nicht nur im Winter, sondern ganzjährig nahezu täglich gegessen.

Erste Sauerkrautfabrik

Die Beschaffenheit des Bodens in der Gemarkung Ismaning – es handelt sich um einen leicht moorigen Almboden mit einer ausgeprägten Kalkschicht in geringer Tiefe – begünstigte Ismaning in der Entwicklung zu einem Zentrum des Kraut- und Gemüseanbaus. Unterstützt wurde das durch die staatlich betriebene Kultivierung des umliegenden Moores, die zu einer Vergrößerung der Anbauflächen führte. Die angestiegenen Erträge konnten in der nahegelegenen expandierenden Großstadt München vermarktet werden. Gleichzeitig wurde das Prinzip der Selbstversorgung durch das der Konsumwirtschaft vor allem in Städten abgelöst. Die Städter schnitten ihr Kraut nicht mehr selber ein, sondern kauften es bequem beim Kaufmann um die Ecke. 1898 erkannten einige Ismaninger Bauern die günstigen Voraussetzungen und gründeten eine Sauerkrautfabrik, die »Erste Bayerische Krautverwertungs-Genossenschaft mbH«. Damit war der Ruf des überregionalen »Krautdorfes« Ismaning für die nächsten Jahrzehnte begründet.

Mild, weich und süß

Nach dem Zweiten Weltkrieg gab es in den 50er- und 60er-Jahren einen tiefgreifenden Wandel in den Verbrauchergewohnheiten. So wie die fetten Schweine aus der Mode kamen, wurde auch bei dem Gemüse ein neuer Trend zu anderen Produkten entdeckt. Das Sauerkraut passte nicht mehr zum Zeitgeist. Außerdem schritt die Mechanisierung der Landwirtschaft weiter fort und ertragreichere Sorten, die der Mechanisierung angepasst waren, verdrängten die wertvolle regionale Sorte.

Aufgrund der zuvor genannten Veränderungen bauen heute nur noch wenige Bauern in Ismaning das Kraut an und verkaufen es in ihren Hofläden. Die Sauerkrautherstellung findet nur noch auf dem Holzerhof von Adolf Sieber statt, obwohl das Ismaninger Kraut mild, weich, süß und wesentlich intensiver als andere rundköpfige Krautsorten schmeckt. Die ursprünglich vorhandenen zwei Krautfabriken sind schon etwa 50 Jahre geschlossen.

Weitere Informationen

→ www.slowfood.de/ismaninger_kraut



BIO HOTELS



ganz. schön. besser.

Biohotel Eggenberger

Bio-Gewuss am Hopfensee

- Bergblick und Bio-Küche
- Hallenbad und (Außen-)Saunen
- Wellness und Naturkosmetik
- Kneipp- und Gesundheitspakete

z. B. 5 Tage Hopfener Wander-/Rad- oder Golfvergnügen ab € 552,- p. P. im DZ inkl. Bio-Verwöhn-HP, Behandlungspaket und KönigsCard

Biohotel Eggenberger**** · EGGENBERGER OHG · Enzensbergstr. 5
D-87629 Füssen/Hopfen am See · ☎ +49(0)8362/91030 · www.eggenberger.de

1. KLIMAHOTEL EUROPAS

theiner's garten
BIO VITALHOTEL *****

Südtirol,
Gargazon bei Meran
Tel. 0039-0473 490880
www.theinersgarten.it

SÜDTIROL demeter

VON GRUND AUF KONTROLLIERT BIOLOGISCH. NATÜRLICH. AUTHENTISCH.

Mehr als nur eine Unterkunft!

Garmischer Hof

www.garmischer-hof.bio

LIKEN. FAN WERDEN. IMMER LIVE DABEI SEIN. MITREDEN!

www.facebook.com/biohotels

Bio-Genießerurlaub buchen: www.biohotels.info