

# Krauthobel kommt kaum zum Stillstand

In Lommatzsch drehte sich gestern alles ums Kraut. Zum 10. Mal hatte der Handels- und Gewerbeverein zum Lummscher Krautmarkt eingeladen. Während Eltern und Großeltern die Verkaufsstände inspizierten und überlegten, welche kulinarischen Köstlichkeiten sie zuerst probieren, drängelten sich die Kinder schon am Krauthobel. Wie in den Vorjahren hat die Firma Risse das gute alte Stück aufgestellt und den Kindern nahe gebracht, wie früher in den Familien das Kraut hergestellt wurde.

Etwa 60 Jahre alt ist das Gerät, schätzt Thomas Risse, der Sohn der Firmeninhaberin der Lommatzscher Rohkonserven. Die Kinder hatten ganz schön zu tun, um die geviertelten Weißkrautköpfe durch den Hobel zu drehen. Für 50



Elisabeth dreht die Kurbel am Krauthobel.

Foto: Claudia Hübschmann

Cent konnte sich jeder, der Lust hatte, eine Tüte frisches Kraut hobeln um es dann zu Hause weiter zu verarbeiten. Klar, dass da in diesen Tagen bei den Lommatzschern immer wieder Kraut auf der Speisekarte steht. So wie bei den Spezialitäten auf dem Krautmarkt, denn Krautsuppe und Krautnudeln waren ebenso begehrt wie die traditionelle Krautwurst.

Manch einer probierte gleich einmal eine Hand voll Sauerkraut an Risses Stand. „Sauer macht eben nicht nur lustig, das Kraut ist auch gut für die Verdauung“, sagt Thomas Risse. Und frisch schmeckt es allemal besser, als aus der Dose. Krautsalat gab es auch im Pfarrhof. Hierher waren am Nachmittag die Kinder zu Spiel und Spaß eingeladen. (jb)