

Serie „Was isch au des?“

Kraut als Brennholz-Ersatz und der Duft der Kuhmilch

Von [Sascha Schmierer](#) 17. November 2015 - 17:30 Uhr

**Die als Winterfutter verwendeten „Blätschen“ führten früher zu
Geschmackserlebnissen der besonderen Art.**



Jede Menge Blätschen: Das historische Foto vom Krautputzen im Hof der Familie Lorenz in Oberaichen zeugt von harter Arbeit für die ganze Familie.
Foto:

Filder – Stellen Sie sich, liebe Leser, doch bitte mal kurz vor, sie würden einen gut gefüllten Sauerkrauttopf vom Herd nehmen und die am Boden schwappende Flüssigkeit schwungvoll in die Kaffeesahne kippen. Das Ergebnis wäre – abhängig vom Konzentrationsgrad des Gemüsesuds – eine eher krude Mischung, die geschmacklich irgendwo zwischen eigentümlich und ungenießbar angesiedelt ist.

Trinken jedenfalls würden moderne Zeitgenossen das Resultat der Panscherei wohl kaum – sondern den Becher mit einem kräftigen „Bäääh“ und einem laut hörbaren Hinweis auf ihren an andere Genüsse gewöhnten Gaumen wegschütten. Dabei war es in früherer Zeiten auf den Fildern gar nicht so ungewöhnlich, beim Genuss frischer Kuhmilch durch ein Geschmackserlebnisse der besonderen Art überrascht zu werden. Denn die Bauern nutzten die Reste von der Spitzkraut-Ernte gern als vitaminreiches Viehfutter für die kargen Wintermonate. Die meist noch auf dem Feld entfernten Deckblätter der Krautköpfe, die so genannten „Blätschen“, wurden im Herbst deshalb nicht einfach untergepflügt, sondern eingesammelt, in den

heimischen Stall gefahren und in der kalten Jahreszeit nach und nach verfüttert.

Für die nötige Zerkleinerung der Krautblätter hatten sich pfiffige Köpfe sogar ein eigenes Werkzeug einfallen lassen: Mit dem in einer S-Form geschmiedeten und an der Unterkante zu einer scharfen Schneide geschliffenen Krauteisen gelang die Aufbereitung der Milchkuh-Kost deutlich effektiver als mit dem mitunter auch als „schwäbische Machete“ bezeichneten Krautmesser – und bücken musste man sich auch nicht so tief.

Das Problem: Bekamen die Kühe zu viel Krautblätter in den Trog, wirkte sich das sofort und deutlich negativ auf die Milchqualität aus. Kurz gesagt: Was aus dem Euter kam, duftete nicht etwa nach frischem Heu von der Oberallgäuer Blumenwiese, sondern roch wie eine alte, ranzige Kohlroulade – und schmeckte leider auch exakt so. Der abträgliche Effekt ist in moderner Zeit übrigens in ähnlicher Form als „Silo-Gschmäcke“ bekannt.

Mit Krautblättern gefüttert werden Kühe jedenfalls längst nicht mehr. Gert Herzhauser, einst im Filderstädter Kulturredaktion tätig, drückt es in einem sehr lesenswerten Beitrag für das 1995 erschienene Buch „Das Filderkraut“ so aus: „Die Hochleistungs-Milchproduzentinnen heutiger Landwirte würden ein solches Rohfutter nicht mehr vertragen. Sie sind an bekömmlichere Kost gewöhnt.“ Inzwischen denken Nachwuchsforscher wie der Sielminger Student Julian Veit bekanntlich über eine Verwertung der Krautreste in der Biogas-Anlage nach.

Verfüttert wurden anno dazumal in der Landwirtschaft auf den Fildern übrigens nicht nur die Blätschen. Auch die auf gut Schwäbisch als „Dorschich“ bezeichneten harten Strünke der Spitzkrautköpfe fanden im bäuerlichen Recycling-Kreislauf selbstredend eine Verwendung. Mit der Holzheppe, der Hob, zerstückelt wurden die Reste den Mastbullen in den Trog gekippt – und dienten als nahrhafter Zeitvertreib.

Apropos Recycling: Es glaube niemand, die noch im Boden steckenden Strunkreste und das Wurzelwerk seien seinerzeit nicht noch irgendwie verwendet worden. Sie wurden im Herbst untergepflügt und kamen im Frühjahr beim Eggen als verholzte Gerippe wieder ans Tageslicht. Prompt wurden die Überbleibsel der Vorsaison auf Haufen gesammelt, in der Sonne getrocknet und als billiges Brennmaterial verwendet. Ob beim Verbrennen neben dem Rauch auch ein zarter Krautgeruch aus dem Schornstein kam, ist nicht überliefert.

Zum Abschluss deshalb lieber noch ein Hinweis, den uns ein offensichtlich bibelfester Leser übermittelt hat: In der vergangene Woche erschienenen Ausgabe von „Was isch au des?“ hatten wir das Eingangszitat „Lieber a Schüssele voll Kraut mit Liebe als en Kessel voll Speck mit Streit“ als mundartliche Redensart bezeichnet. Mit alttestamentarischer Strenge weist der Filderstädter Rainer

Engelmann nun darauf hin, dass es sich mitnichten um Volksmund, sondern um ein Bibelzitat handle. „Besser ein Gericht Kraut mit Liebe als ein gemästeter Ochse mit Hass“, steh in den Sprüchen 15, Vers 17 geschrieben. Wir verneigen uns dankend vor der Luther-Übersetzung, wagen aber dennoch den Einwurf, dass ja von Speck und nicht von einem leibhaftigen Ochsen die Rede war, außerdem von Streit und nicht von Hass. Vielleicht einigen wir uns ja darauf, dass das Bibelwort leicht abgewandelt in den Volksmund überging – und so haben dann hübscherweise alle irgendwie ein bisschen recht.

Bücken und Drücken

Wie die als Filder-Kaviar geltenden Kappichsamen gewonnen wurden, haben wir in „Was isch au des?“ schon erzählt. In der nächsten Folge geht es um die Frage, wie die Setzlinge in den Boden kamen – und um eine eigentümliche Maschine mit Blickkontakt.