

Freiburger Nachrichten

A.Z. 1700 Freiburg 1
162. Jahrgang
Einzelverkauf Fr. 3.50*
*Dieser Betrag enthält
2,6% MwSt.

Neues Territorium

Auf der neuen und
einzigen Insel im
Murtensee weht die
Waadtländer
Flagge. Die
Inbesitznahme
entsprang
einem
feuchtfröhlichen
Dorrfest. Seite 3

Einzigste deutschsprachige Tageszeitung im zweisprachigen Kanton Freiburg

Dienstag, 1. Oktober 2024

Nr. 228

Gemeinsam Sauerkraut einmachen



Eine Primarschulklasse aus St. Antoni reiste mit Kabis aus ihrem Schulgarten nach Tafers ins Alters- und Pflegeheim St. Martin, wo Jung und Alt gemeinsam Sauerkraut einmachten. Seite 2

Bild: Aldo Elena

«Es ist besser als Schule»

Gemeinsam Sauerkraut einmachen. Schülerinnen und Schüler der Primarschule St. Antoni waren zu Besuch im Alters- und Pflegeheim St. Martin in Tafers, um Kabis zu hobeln und einzulegen.

Vier grosse Hobel, Handschuhe und Pflaster liegen bereit im Alters- und Pflegeheim St. Martin in Tafers. Hier treffen sich an diesem regnerischen Morgen Seniorinnen und Senioren mit einer Schulklasse der Primarschule St. Antoni zum gemeinsamen Einmachen von Sauerkraut – einem Generationenprojekt, das der Kanton finanziell unterstützt (siehe Kasten).

Noch ist es ruhig im Aktivierungsraum in Tafers. Die Klasse ist zusammen mit ihrer Lehrerin Nicole Vonlanthen unterwegs im Bus von St. Antoni nach Tafers, mit dabei in Taschen und Kisten sind ihre Kabis-Köpfe. Im Frühling pflanzten die 16 Schülerinnen und Schüler der 7H den Kabis in ihrem Schulgarten an, nun haben sie ihn geerntet.

Hobeln und Plaudern

Langsam trudeln die ersten Seniorinnen und Senioren im Aktivierungsraum ein - insgesamt sechs Frauen und drei Männer. «Früher habe ich nur zugeschaut, heute will ich selbst Hobeln», sagt der Heimbewohner Adolf Stadelmann. Er betritt gemeinsam mit seiner Frau den Raum und bindet sich eine Schürze um. Von draussen ertönen Kinderstimmen. Die Klasse aus St. Antoni ist eingetroffen. Die Kinder sind ebenfalls ausgerüstet mit Schürzen. Noch etwas scheu und zurückhaltend verteilen sie sich um die vier Tische im Raum. «Ihr müsst euch vorstellen», erinnert ihre Lehrerin die Kinder. Nach der Begrüssungsrunde machen sich alle gemeinsam an die Arbeit.

*«Ich bin am liebsten im Dreck.»
Fabienne (10)*



Kabis wird mit Salz vermisch und gestampft.
Quelle: Bilder: Aldo Ellena

Die vier grossen, hölzernen Hobel stammen von Grosseltern oder aus der Brockenstube. Fleissige Hände reinigen den Kabis-Kopf und waschen ihn, bevor er in einen hölzernen Kasten auf dem Hobel gelegt wird. Die Kinder und ihre älteren Mitarbeitenden hobeln den Kabis über scharfe Messer in dünne Streifen. Jung und Alt wechseln sich ab. Kettenhandschuhe schützen dabei die Finger. Von der anfänglichen Zurückhaltung ist nichts mehr zu spüren. Es wird geplaudert und gelacht. «Es ist unbeschreiblich schön», freut sich die Heimbewohnerin Marie Schafer und holt ein Glas Wasser für die durstige Fabienne. Die Schülerin ist voller Elan am Hobeln und hat sichtlich Spass dabei. «Ich bin am liebsten im Dreck und jäte auch gerne im Garten», sagt sie und trinkt einen grossen Schluck Wasser.

Kabis aus dem Schulgarten

Aufgegleist haben das Generationenprojekt die Primarlehrerin Nicole Vonlanthen zusammen mit Rita Brügger, der Leiterin Aktivierung vom Alters- und Pflegeheim St. Martin in Tafers. «Für die Heimbewohnerinnen und -bewohner ist das eine schöne Abwechslung», ist Rita Brügger überzeugt. Auch Nicole Vonlanthen sieht im Austausch eine Bereicherung für beide Seiten. «Es ist besser als Schule», ertönt es unisono von den drei Schülerinnen Malin, Chiara und Evolette.

«Wir nehmen ein paar Gläser Sauerkraut mit ins Skilager.»

Nicole Vonlanthen, Primarlehrerin



Zufriedene Gesichter beim Einmachen von Sauerkraut.

Der Kabis stammt aus dem Schulgarten, den die Primarschule vor einigen Jahren angelegt hatte. «Der Schulgarten ist ein Projekt der ganzen Schule, da wird experimentiert, ausprobiert und beobachtet», erklärt die passionierte Lehrerin Nicole Vonlanthen. Der Schulgarten verbinde Praxis und Theorie, so auch zum Thema Kabis. Neben dem Anpflanzen und der Ernte im Garten thematisierten die Schülerinnen und Schüler auch den geschichtlichen Hintergrund des Kabis. Etwa die Bedeutung bei den Römern oder die Wichtigkeit des Weisskohls im Ersten und Zweiten Weltkrieg.

«Es ist unbeschreiblich schön.»

Marie Schafer, Heimbewohnerin

Im Aktivierungsraum riecht es unterdessen stark nach Kabis. In grossen Schüsseln wird Salz zum gehobelten Kabis gemischt. «Es braucht 30 Gramm Salz», sagt Heimbewohner Toni Leimgruber. Der ehemalige Bäckermeister aus Düdingen nimmt es genau mit dem Abwägen und reicht das Salz in Bechern an die Kinder weiter. Diese mischen das Salz unter den Kabis und beginnen, mit den Händen kräftig zu stampfen und zu kneten, bis der Saft aus dem Kabis austritt. Nun stopfen die Kinder das Kraut in ihre Einmachgläser und füllen diese mit der restlichen Flüssigkeit auf. Zum Schluss beschweren sie das Ganze mit einer Art Glaspfropfen und verschliessen es mit einem Deckel. Jetzt beginnt der Gärungsprozess. Bei einer Raumtemperatur von 15 bis 20 Grad wird das Sauerkraut drei Wochen gelagert. Nach weiteren vier Wochen Lagerung bei kühlen vier bis zehn Grad ist das Sauerkraut genussbereit.



Eine kleine Kostprobe.

Müde, aber zufrieden

Auf die Frage, wer gerne Sauerkraut esse, fallen die Antworten unterschiedlich aus. Manche mögen gerne Kabis, andere essen lieber nur das geräucherte Fleisch, welches oft mit dem Sauerkraut zusammen serviert wird.

Sauerkraut steht auch auf dem Menuplan im Skilager, welches die Klasse im Januar durchführt. «Wir nehmen ein paar Gläser mit», sagt Lehrerin Nicole Vonlanthen. Die beiden Schüler Yago und Noel degustieren den Kabis aber bereits an diesem Morgen. «Es schmeckt gut», sind sich die beiden einig.

Nach getaner Arbeit kommt bei einigen Müdigkeit auf, bei anderen meldet sich der Hunger. Einig sind sich alle, dass es ein tolles Erlebnis war. Und die Einmachgläser, die stehen nun im Schulhaus in St. Antoni, wo der Kabis über die nächsten Wochen gären wird.

[Petra Salvisberg](#)

Informationen zu Senior+

Im Rahmen der kantonalen Alterspolitik Senior+ unterstützt der Kanton Freiburg Projekte mit einem jährlichen Beitrag von 80'000 Franken. Sie sollen den Austausch und die Solidarität zwischen den Generationen fördern. Die Unterstützung richtet sich insbesondere an gemeinnützige Organisationen, die im Kanton Freiburg aktiv sind, an Gemeinden des Kantons Freiburg, die ein Projekt in diesem Bereich umsetzen, oder an Personengruppen, die im Kanton Freiburg wohnen und generationsübergreifende Aktivitäten organisieren. (psa)