

# ARCHE PROJEKT

## Das Grubenkraut

Im Joglland hat sich eine bäuerliche Tradition der Krautkonservierung in mündlicher Überlieferung erhalten. Nun will ein Projekt die Sorten, das Wissen und die Techniken sichern und dieses alte Nahrungsmittel wiederbeleben. Rund um das Grubenkraut wurde ein Slow Food Presidio gegründet.



Fotos: T. Mimica, W. Froihofner, E. Burger

Der Krautacker war in der Vergangenheit ein fester Bestandteil der bäuerlichen Hofstruktur in den Gebirgsregionen. Kraut war in der langen kalten Jahreszeit wichtiges Überlebensmittel der bäuerlichen Familien. Vor allem in den wirtschaftlichen Randgebieten wurde das ungeschnittene Weißkraut auf vielen Höfen in so genannten Krautgruben – „Kraut-Ohla“ – milchsauer vergoren. Krautgruben sind aber ausschließlich in entlegenen gebirgigen Landschaften von rund 700m bis über 1000m Seehöhe belegt. In diesen rauen Lagen war die Konservierung in Krautgruben eine sichere Alternative, da im Gegensatz zu Sauerkraut auch nicht vollständig ausgereiftes Kraut dafür verwendet werden konnte – ein klarer Vorteil bei frühen Wintereinbrüchen. Im Unterschied zum Sauerkraut wurden die Krautköpfe im Ganzen ohne Zusatz von Salz konserviert.

Die ältesten schriftlichen Belege für Grubenkraut stammen aus dem 15. Jahrhundert. Grubenkraut kommt aus der bäuerlichen Subsistenzwirtschaft, nicht aus dem klassischen Gemüsebau. Es handelte sich um ein relativ krisensicheres Nahrungsmittel, da es über mehrere Jahre in der Krautgrube haltbar war. Der Strukturwandel in der

Landwirtschaft, das durch steigenden Wohlstand veränderte Ernährungsverhalten und die einfachere und weniger arbeitsintensive Herstellung von Sauerkraut führten aber zu seinem Verschwinden: im ausklingenden 19. Jh. in Kärnten, in den 1930er Jahren in der Weststeiermark, dem Mühlviertel, dem Wechselgebiet und der Buckligen Welt und in den ersten Nachkriegsjahrzehnten im Waldviertel.

In den Fischbacher Alpen/Joglland sind aber persönliche Erinnerungen betreffend Herstellung und Geschmack noch stark vorhanden. Hier wurden noch Anfang der 1980er Jahre Krautgruben befüllt. Auch die handwerklichen Verarbeitungsgeräte – Krautkessel, Krautstöckl (Schneidegerät), Krautkäscher – kann man noch finden.

Seit 2008 wird nun wieder Grubenkraut hergestellt, mit dem Ziel, diese bäuerlich handwerkliche Form der Krautkonservierung zu erhalten, Produktion und Vermarktung des Grubenkrauts zu fördern, und das Grubenkraut als Leitprodukt in der Region wieder zu verankern. Die verwendeten Sorten stammen aus dem ARCHE NOAH Sortenarchiv. Vor allem das „Oststeirerkraut“ hat sich als Grubenkraut bewährt.

Fotoserie Grubenkraut  
(von links nach rechts)

Das Kraut wird händisch geerntet. Die festen Krauthäppl wurden zu Sauerkraut eingeschnitten, weiche, lockere Köpfe kamen in die Grube. Vor dem Einlegen wurde das Kraut ca. 5-10 Minuten in einem Kessel über Feuer abgebrüht, danach kalt abgeschwemmt, getrocknet und ohne weitere Gewürze oder Zusätze eingelegt. Die runde, bis 4 m tiefe Krautgrube wurde aus Lärchenstämmen gefertigt. Der Boden war Erde, sodass an feuchten Stellen das Grundwasser drin stehen blieb. Nach dem Einlegen der Krautköpfe wurde Wasser aufgefüllt. Oben wurde eine 40 cm dicke Strohschicht als Frostschutz gelegt und die Grube mit einem Holzdeckel geschlossen, dieser mit Steinen beschwert. Nach dem Herausnehmen wurde das Kraut wieder abgeschwemmt und weiche Teile damit entfernt. Danach wurde die Krautgrube wieder gut verschlossen. Richtig gut schmeckt das „Gruamkraut“ angeblich erst beim Almmähen, etwa Ende August / Anfang September.

**Presidio- und Projektkoordinatorin:**  
Biobetrieb Waltraud Froihofner  
8654 Fischbach Nr. 82  
T: +43-(0)3170 285, E: froihof@hotmail.com

### Das ARCHE Projekt

Im „ARCHE-Projekt“ engagieren sich ARCHE NOAH, ARCHE AUSTRIA und SLOW FOOD Wien gemeinsam mit Bio Austria dafür, alten Sorten und gefährdeten Haustierrassen wieder einen Platz am Markt zu sichern - und gleichzeitig mit (klein)bäuerlichen Betrieben neue Perspektiven zu entwickeln. Ein wichtiger Teil des Projektes ist die Umsetzung der „ARCHE des Geschmacks“ in Österreich. Dies ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt. Momentan gibt es über 800 „Arche-Passagiere“ in rund 50 Ländern, sowie weltweit 300 Förderkreise (Presidi). Grubenkraut, Wachauer Safran und Lungauer Tauernroggen wurden im Herbst 2009 als Förderkreisprodukte ausgezeichnet, Lungauer Rahmkoch, Talggen, Waldviertler Blondvieh, Waldschaf und Krainer Steinschaf haben die Auszeichnung zum ARCHE Produkt erhalten. Steckbriefe zu allen 14 österreichischen ARCHE Produkten und den 5 Presidi finden Sie auf [www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at)>Aktivitäten>ARCHE-Projekt.

