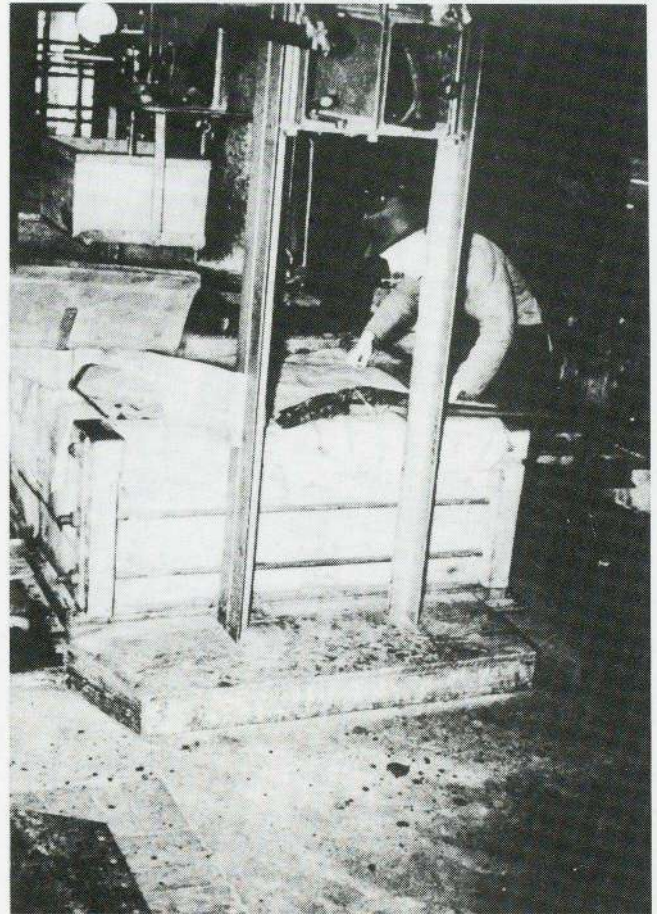


Obstkrautpresserei Roth, Burscheid: Einfüllen des Obstes (Äpfel, Birnen) in den messingenen Kochkessel. Repro: Rhein. Volkskundearchiv.



Obstkrautpresserei Roth, Burscheid: Das weichgekochte Obst wird in der hydraulischen Korbpresse (Holzpressekorb) ausgepreßt. Repro: Rhein. Volkskundearchiv.

## Krautkochen im Bergischen Land

Das sogenannte „Kraut“ ist ein im Rheinland beliebtes Brotaufstrich- und Süßungsmittel. Es ist ein Produkt aus dem reinen Fruchtsaft von Obst und Rüben; diese werden im Kessel weichgekocht, die gekochte Fruchtmasse wird in der Presse ausgepreßt und der Saft zu Kraut eingedickt.

### Krautsorten

Für die Herstellung von Kraut finden Zuckerrüben, Äpfel, Birnen und manchmal auch Zwetschgen Verwendung; früher verarbeitete man auch Mohrrüben und Rote Beete, wie ein Bericht zum häuslichen Krautkochen bezeugt: „Zur Krautherstellung wurden folgende Materialien . . . verwandt, Äpfel zu Apfelkraut, Zuckerrüben zu Rübenkraut und in ganz armen Verhältnissen mit zehn oder mehr Kindern wurde aus Möhren und Rote Beete auch Apfelschalen Kraut gewonnen . . . Auch wurden zur Einmachzeit die Apfel- oder Obstschalen zum Kraut und Gelee erzeugen verwandt, . . . in ganz ärmlichen Verhältnissen sogar von Rote Beete und Möhren, eventuell mit Säften von Obst oder Zuckerrüben geschmacklich verbessert.“ (Eschweiler — St. Jöris).

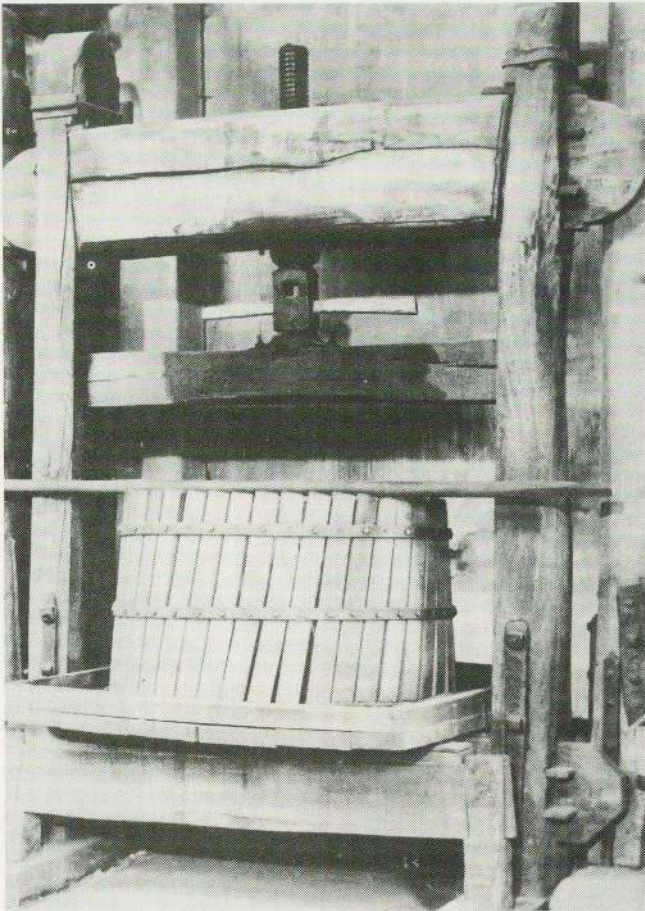
Rübensirup wurde ursprünglich aus Runkelrüben oder aus Mohrrüben erzeugt. Im 19. Jahrhundert verwertete man vornehmlich die sogenannte „Lanker Rübe“, eine am Nieder-

rhein gezüchtete Runkelrübenart. Erst in der zweiten Jahrhunderthälfte setzte sich im Rheinland die Rübenkrauterzeugung aus Zuckerrüben durch. Im Seltkant verarbeitete man bis zur Jahrhundertwende gelbe und rote Feldmöhren („Möhrenkraut“).

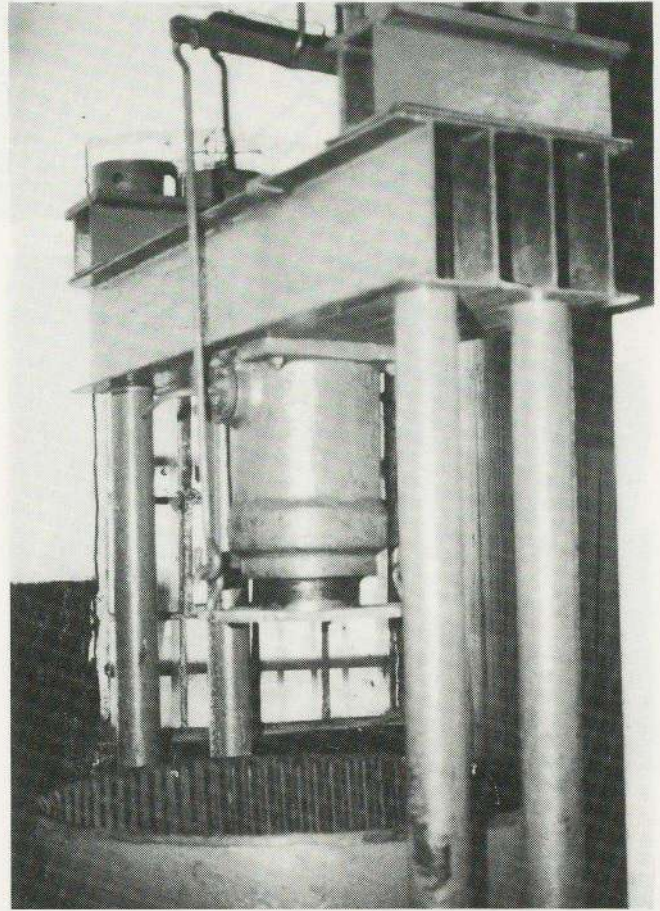
Obstkraut wird aus Äpfeln, Birnen oder Zwetschgen gewonnen. Am bekanntesten ist reines Apfelkraut; das handelsübliche „Rheinische Apfelkraut“ erhält einen Zuckerzusatz von 25%.

An gemischtem Obstkraut gibt es üblicherweise Birnen-Apfel-Kraut. Im Hunsrück ist Birnenkraut bekannt, das mit Rüben gemischt ist: „Um 1945, als Krautschmeer sehr zu Ehren kam, wurden extra Zuckerrüben angebaut, deren Saft gekeltert und . . . mit geschälten Birnen weitergekocht wurde.“ (Utzenhain).

Die Bezeichnungen für Kraut unterscheiden sich landschaftlich; allgemein gebräuchlich ist der Ausdruck „Kraut“ („Apfelkraut“, „Birnenkraut“, „Rübenkraut“, „Möhrenkraut“, „Obstkraut“); im Seltkant kennt man das „Siepnaat“, im Düren-Aachener Raum den „Seem“; im Bergischen Land nennt man das Kraut „Krückche“ oder auch „Pfeffer“. Die zur Herstellung benötigte Anlage heißt „Presse“, „Patsche“, „Paasch“ oder „Peersch“, auch „Dräng“.



Obstverwertung Clemens, Lieck: Die alte Spindelpresse (19. Jhd.).  
Repro: Rhein. Volkskundearchiv.



Obstkrautfabrikation Keller, Spitze: Hydraulische Korbpresse  
(Stahlpresse). Foto: Rhein. Volkskundearchiv.

## Geschichte

Es läßt sich heute nicht mehr genau feststellen, wann Krautkochen im Rheinland aufgekommen ist. Doch muß die Krauterzeugung im bäuerlichen Haushalt seit dem 18. Jahrhundert herkömmlich sein.

Für Deutschland entdeckte der Berliner Apotheker und Gelehrte Marggraf, daß die Rüben einen hohen Anteil an zuckerhaltigen Stoffen enthalten können. Desgleichen lasse sich bei der Mohrrübe ein zuckerartiger Bestandteil nachweisen. In der 1799 herausgebrachten Schrift „Über den Anbau der sogenannten Runkelrüben“ führt K. A. Nöldechen aus, daß „bereits in mehreren Gegenden des preußischen Staates der Landmann sich als Surrogat des für ihn zu kostbaren Zuckers einen Sirup aus Mohrrüben (daucus carotta) und Runkelrüben kochte und damit seine Speisen und Getränke süß macht.“

Im 19. Jahrhundert sind Krautpressen im landwirtschaftlichen Nebenbetrieb zur Deckung des Eigenbedarfs weiter verbreitet. Das Adreßbuch des Regierungsbezirks Düsseldorf (1861) beispielsweise führt eine ganze Anzahl Krauthersteller auf, u. a. 6 Krautpresser in den Bürgermeistereien Neukirchen, Opladen, Witzhelden und Monheim. Das Zentrum der Obstkrautproduktion ist das Bergische Land, Rübekraut hingegen wird hauptsächlich am Niederrhein erzeugt.

Die Jahrhundertwende kann als Blütezeit der rheinischen Krautindustrie bezeichnet werden. Im gesamten Rheinland entstehen zahlreiche neue Krautpressereien, die Zuckerrüben, Äpfel, Birnen und sogar „Schnitzel“ verarbeiten. Während des Krieges erleben sie einen weiteren starken Aufschwung, der durch die allgemeine Butterknappheit und den daraus resultierenden hohen Butterpreis bedingt ist.

Während des Zweiten Weltkrieges und in den Jahren danach zwingen die wirtschaftlichen Umstände zum Rückgriff auf billigere Lebensmittel und alte Techniken. So lebt die

häusliche Krautherstellung noch einmal auf. Aus Radevormwald wird zum Krautkochen in diesen Jahren berichtet: zwischen den Futterrüben wurden auf dem Acker Zuckerrübensamen gesät, die Rüben gekocht, in einer selbsthergestellten Presse ausgepreßt und zu Kraut verarbeitet; und aus Bleifeld: die Rüben, die in einer Schnitzmaschine kleingemacht wurden, kochte man in einem Waschkessel ein, um daraus Rübekraut zu gewinnen.

In den fünfziger Jahren gehen aufgrund des steigenden Wohlstands Krautproduktion und -verbrauch stark zurück. Heute erleben Obst- und Rübekraut eine Renaissance, nicht zuletzt durch die Hinwendung zur natürlichen „biologischen“ Ernährung.

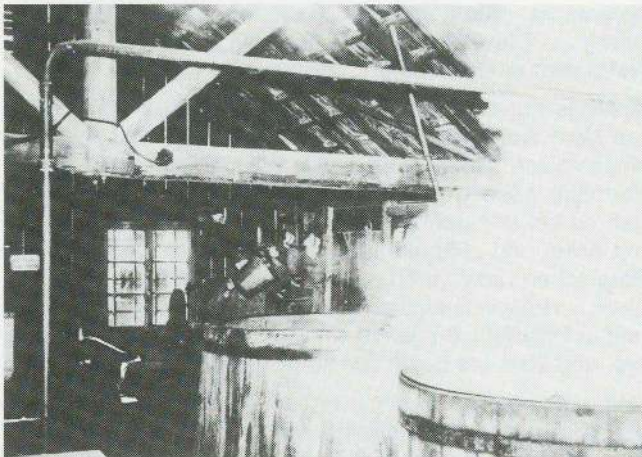
## Herstellung

Die Krauterzeugung war vermutlich seit dem 18. Jahrhundert im bäuerlichen Haushalt bekannt. Häusliches Krautkochen erfolgte zur Deckung des Eigenbedarfs an Brotaufstrich und Süßungsmittel, womit der Lebensmittelvorrat für den Winter ergänzt wurde.

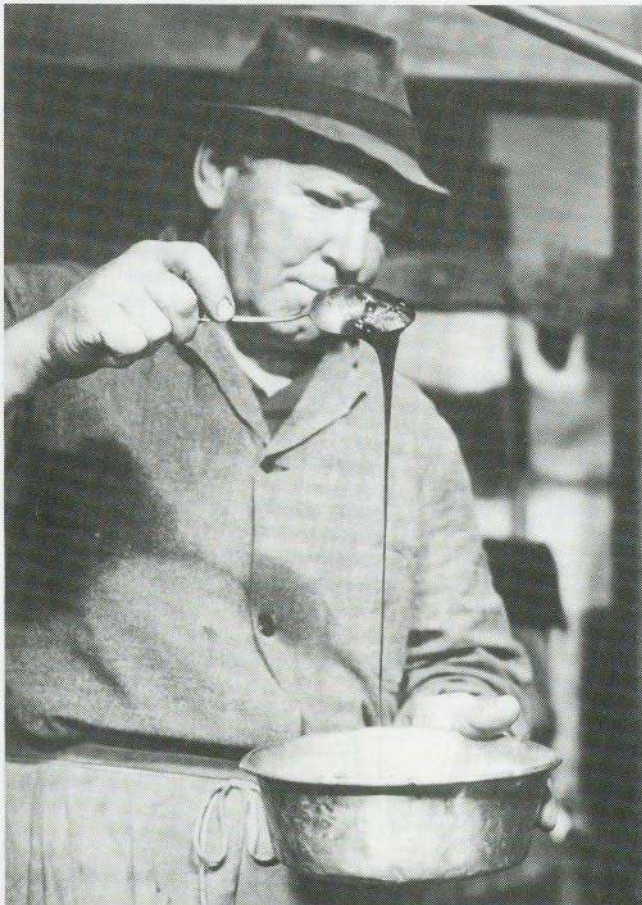
Die älteren Methoden häuslicher Rübekrautbereitung stellt Zentis dar: „Typisch für die ältesten Wirtschaften war die einfache Holzpresse, wobei ein massiver Eichenstamm, der durch Scharniere an der Wand beweglich befestigt wurde, die Rüben in einem entsprechend langen Holzbottich kraft seiner eigenen Schwere zerquetschte und der Druck evtl. noch durch Zulegen von schweren Steinen oder Gewichten verstärkt wurde. Sonst gab es keine eigenen Anlagen. Über dem Herd hing der kupferne Kessel, in dem sowohl die Rüben weich gekocht, wie nachher der Saft eingedickt wurde. Ebenso wurde auch kein besonderes Feuer für diese Zwecke unterhalten. Nur nebenbei über demselben Feuer, das zur Herstellung der Mahlzeiten die Roste des Küchenherdes glühte, siedete auch die gedämpfte Rübemasse.“ (Die rheinische Rübensirup-Erzeugung. Köln 1922).



Krautkocherei Delhez, Hombourg/Belgien: Einfüllen des Saftes in den Kochkessel. Foto: Landesbildstelle Rheinland.



Obstkrautpresserei Roth, Burscheid: Eindicken des Saftes, der hier durch Saftpumpen in den Kessel geleitet wird, im Kochkessel. Repro: Rhein. Volkskundearchiv.



Krautkocherei Delhez, Hombourg/Belgien: Gelierprobe mit Löffel und Probierschälchen. Foto: Landesbildstelle Rheinland.

Mit ähnlichen Gerätschaften und nach ähnlichen Verfahren kochte man Kraut im eigenen Haushalt während der Kriegs- und Nachkriegszeit, als man auf billig erzeug- und erwerbbar Lebensmittel angewiesen war. Ein Bericht zur Rübekrautgewinnung nach dem Zweiten Weltkrieg führt aus: „Im Herbst 1947 wurde in meiner Nachbarschaft Rübekraut selbst zu kochen empfohlen. Bauern lieferten die Zuckerrüben, Schlosser bauten Rübepressen, die den Hausfrauen ausgeliehen wurden. Die Rüben wurden gewaschen, gesäubert und in Stücke geschnitten. Danach wurden sie mit etwas Wasser in einem großen Kessel weichgekocht. Nun mußten die so vorbereiteten Rüben gepreßt und der Saft anschließend langsam zu Rübensirup eingekocht werden.“ (Essen).

Wie auf dem Hunsrück und im Siegraum zählte auch im Bergischen Land die Krautbereitung zu den häuslichen Gemeinschaftsarbeiten. Das von den Familienangehörigen und in Nachbarschaftshilfe gekochte Obst (bzw. Rüben) wurde in der Gemeindegeländer oder in der bäuerlichen Hauskelter des Nachbarn ausgepreßt, dann zu Kraut eingekocht. Die benötigten Kochkessel waren selten Eigenbesitz; sie wurden ausgeliehen oder zählten zur Kochvorrichtung der Gemeindepresse.

Die Krauterzeugung konzentrierte sich im Laufe des 19. Jahrhunderts zunehmend in landwirtschaftlich-handwerklichen Nebenbetrieben. Die Situation umschreibt Müllmann: „Ein der hiesigen Gegend eigentümliches Nebengewerbe auf dem Lande besteht in der Anfertigung des sogenannten „Krauts“ — eines ausgepreßten und eingedickten Obst- und Rübensaftes (aus Äpfeln, Birnen, Pflaumen, Mohrrüben oder Runkelrüben) . . . Der Hauptsitz der Krautbereitung aus Obst ist in Neukirchen bei Oplanden, von wo große Quantitäten der besseren Sorten (5 Sgr. pro Pfd.) in den Handel gehen.“ (Statistik des Regierungsbezirkes Düsseldorf. Iserlohn 1865).

Die landwirtschaftlichen, im Nebenerwerb arbeitenden Krautpressereien bestanden als Familienbetriebe oft über Generationen. Im Obstkrautzentrum des Bergischen Landes vererbte sich beispielsweise die handwerkliche Technik des Krautkochens in der Landwirt- und Stellmacherfamilie Roth. Seit 1900 betrieb Fritz Roth in Lungstraße bei Burscheid eine bäuerliche Krautpresse; dessen Sohn Peter Roth richtete 1911 in Burscheid eine Krautpatsche ein. Peter Roth, wie sein Vater gelernter Stellmacher, hatte das Krautkochen im väterlichen Betrieb erlernt. In Burscheid erzeugte er über fünf Jahrzehnte die verschiedenen Obstkrautsorten, die im Lohnpreßverfahren an die örtlichen Bauern oder über den Handel im Düsseldorfer-Kölnener-Raum verkauft wurden. Die Krautpresse, die sich in einem Schuppen des landwirtschaftlichen Anwesens befand, wurde nach Geschäftsaufgabe in den 60er Jahren abgebrochen. In Bleifeld bei Overath hingegen besteht noch die Krautpresserei Speetzen. Seit 120 Jahren wird in dem Familienbetrieb, der ursprünglich im Leichlingen-Burscheider-Raum begründet wurde, Obstkraut (Apfel-Birnen-Kraut) hergestellt. Die Krautpatsche ist mit zwei, nach dem Zweiten Weltkrieg eingerichteten hydraulischen Stahlpressen ausgerüstet.

Die ältesten Preßvorrichtungen in bäuerlichen Nebenbetrieben waren einfachster Bauart. Hinrichs beschreibt die altentümliche Form einer Obstkrautpresse: „In alter Zeit gehörten sie wie das Backhaus zu den Einrichtungen einer bäuerlichen Wirtschaft. Die Hauspresse bestand aus einem geflochtenen Korb, der auf einer Bohle starken Formats befestigt war. Innen war der Korb mit grobem Sackleinen gefüllt. In einem Loch des Korbes endete ein langer Balken, den an der gegenüberliegenden Seite eine Last beschwerte. Unter Ausnutzung des Hebelgesetzes wurde das Obst, das in den Preßkorb wanderte, ausgedrückt, der dadurch gewonnene Saft in einem besonderen kupfernen Kessel, der mit der Presse im Hof des Bauernhauses stand, gekocht.“ (Leichlinger Heimatbuch, Teil III. Leichlingen 1956).

Derartige Balkenpressen, deren Preßkörbe später allerdings aus einem hölzernen, bis zu 130 cm hohen Bottich aus heimischem Fichtenholz bestanden, waren noch bis ins 20. Jahrhundert gebräuchlich. Ferner waren hölzerne Korbpressen üblich, bei denen man den Pressdruck mittels einer Spindel erzeugte. Nach und nach setzten sich in den bäuerlichen Betrieben hydraulische Korbpressen durch, deren Pressestempel oder -zylinder aus Eisen oder Stahl und deren Preßkörbe aus Holz oder Eisen waren; Saftpumpen ersetzten das Umfüllen mit Eimern, Dampfkessel sorgten für die notwendige Kochenergie. Eine solche Anlage arbeitete zuletzt in der Krautkocherei Roth.

Das traditionelle Herstellungsverfahren in landwirtschaftlichen Krautpressen indes war handwerkliche Fertigkeit: Die frischgeernteten Früchte wurden in einem Kupferkessel sechs Stunden lang weichgekocht. Gefeuert wurde mit Holz und Koks. Mit Eimern wurde dann die gekochte, heiße Fruchtmasse in die Presse umgefüllt. Man schichtete das Obst Lage auf Lage in dem Preßbottich, wobei auf jede Lage ein Leinensack ausgebreitet wurde. Zuerst wurden die Preßhölzer aufgelegt; dann wurde der hölzerne Pressestempel heruntergeschraubt. Der ganze Preßvorgang dauerte zwei bis drei Stunden. Der ausgepreßte Fruchtsaft sammelte sich in einem Saftkessel unter dem Ablauf der Kelter. Durch ein Sieb, das mit einem Sehtuch ausgelegt war, goß man mit Eimern den Saft in den Kochkessel, wo er in sieben- bis achtstündiger Kochzeit zu Sirup eingedickt wurde. Nach der sogenannten Gelierprobe, bei der der Krautkocher die Festigkeit des eindickenden Krauts prüfte, wurde das fertige Kraut mit Schöpfkellen in bereitstehende Baaren abgefüllt. (Hombourg/Belgien).

Bei zunehmender Nachfrage überstiegen die Bedarfsmengen die Möglichkeiten der sich am beschränkten örtlichen Bedarf orientierenden bäuerlichen Krautpressen. Oft aus landwirtschaftlichen Familienbetrieben erwachsen, entstanden eigenständige Krautfabriken. Diese begannen, sich nach und nach andere Erwerbszweige der Obstverwertung zu erschließen. Ein gutes Beispiel bietet die Firmengeschichte der Krautfabrik Hölzer in Büscherhöfen. Urkundlich um 1845 als Krautpresserei bezeugt, wird 100 Jahre später eine Süßmosterei eingerichtet. Die Obstkrautpresse wandelt sich zur Konservenfabrik (Marmelade, Gelee, Kraut). Ähnliches gilt für die Obstkraut- und Geleefabrikation Keller in Spitze, wo heute vorwiegend Apfelsaft erzeugt wird.

Um eine weitere, aus der landwirtschaftlich-handwerklichen Krautpresserei hervorgegangene Betriebsform zu nennen, sei die Produktion sogenannter Halbfabrikate erwähnt. Die bis heute teils als Nebenerwerbsbetriebe, teils als Obstsaftkellereien arbeitenden Betriebe erzeugen halbfertiges Kraut. Es wird an weiterverarbeitende Obstfabriken, beispielsweise an die in Meckenheim, einem heutigen Zentrum der Krautindustrie, ansässigen Großfirmen geliefert.

Bei der fabrikmäßigen Produktion vollzog sich nun endgültig die Technisierung. Die Kraut- und Obstsaftfabriken benutzen heute hydraulische Packpressen (2- oder 3-Wagen-Schwenkpressen) oder sog. Schneckenpressen. Vom Kochen des Obstes bis hin zum Abfüllen des fertigen Krautes ist die Krautgewinnung voll automatisiert.

#### Vorratshaltung, Verwendung, Rezepte

Kraut fand im Haushalt früher vielfältige Verwendung: als Brotaufstrich, zum Backen und zum Süßen von Süßspeisen oder Suppen. Daher galt es nach der herbstlichen Ernte, die erforderlichen Mengen an Kraut zu beschaffen und im Keller aufzubewahren. Zur Vorratshaltung dienten Steinzeugtöpfe, „Krutbaar“, „Sipnatsbaar“ in den linksrheinischen Landschaften, im Bergischen Land „Krückchesdöppe“ genannt. Sie faßten zwischen 20 und 35 Liter, das sind bis zu 70 Pfund Kraut. Die Krautfabriken lagerten das für den Han-

del bestimmte Kraut in Fässern; zum Verkauf wurde es früher in Blecheimern (5, 10 oder 20 Pfund) angeboten, heute ist Rübenkraut üblicherweise in Pappbechern, Apfel- und Obstkraut in Konfitüre-Gläsern erhältlich.

Rübenkraut zählte im 19. Jahrhundert zu den wichtigsten Nahrungsmitteln der ärmeren Bevölkerung. Es spielt eine beträchtliche Rolle als Zucker- und Buttersersatz. Müllmann führt dazu aus: „Es ist ein gesundes, an Stelle der Butter auf Brot verspeistes Nahrungsmittel und die aus Mohrrüben und Runkelrüben bereiteten geringeren Sorten sind so wohlfeil (1—1 1/2 Sgr. pro Pfd), daß sie der ärmeren Bevölkerung eine erhebliche Ersparnis als billiges Surrogat der Butter vermitteln.“ (Statistik des Regierungs-Bezirktes Düsseldorf. Iserlohn 1865).

In der wirtschaftlichen Notlage der Nachkriegszeit war Kraut wegen seiner Bedeutung in der täglichen Nahrung begehrtes und geschätztes Tausch- und Handelsobjekt: „Neben dem Knollen döbbelen wurde auch mit den Bauern geramscht, natürlich gegen Rauchwaren und Konsumgütern(!) . . . Dies geschah, um das edle Kraut gegen andere Naturalien einzutauschen.“ (Eschweiler-St. Jöris).

Anfangs nur Buttersurrogat, wurde Kraut zur Delikatesse auf dem Butterbrot: auf Schwarzbrot oder Weißbrot mit Klatschkäse (Bergisches Land) oder Holländerkäse (Niederrhein); ebenso geschätzt auf Reibekuchen. Im Selfkant gab es bei ärmeren Familien zum Frühstück Schwarzbrot mit Kraut und „Pänke Industrie“ (Pfannen-Kartoffeln). Im Bergischen Land strich man Obstkraut gerne auf Reibekuchen, Hefepfannkuchen, Buchweizenmehlpfannkuchen und auf Waffeln. So gehört Kraut auf Waffeln mit Milchreisbrei und Zimt bis heute zur Bergischen Kaffeetafel.

Beim Backen und Kochen erfährt Kraut besondere Wertschätzung als Süßungsmittel. Milch- oder Buttermilchsuppen wurden früher mit Rübenkraut gesüßt; bis heute verwendet man Kraut zum Verfeinern verschiedener Gerichte wie Sauerbraten oder Hasenpfeffer. Spekulatius, Printen und andere Weihnachtsplätzchen erhalten durch Kraut ihre eigene Würze. Auch sonstigem Backwerk wurde Rübenkraut zugegeben: Im Dürener Raum kannte man Birnenfladen aus Birnenmus, Rübenkraut, Anis und Zucker auf Hefeteig.

Alois Döring

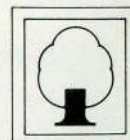
**Herausgeber:** Förderverein  
des Bergischen Museums  
für Bergbau, Handwerk und  
Gewerbe e.V.  
in Zusammenarbeit mit dem  
Kulturamt der Stadt Bergisch  
Gladbach

**Redaktion:** Wolfgang Vomm

**Druck:** Druckerei Gräfrath  
Schloßstraße 58  
5060 Bergisch Gladbach 1  
1. Auflage 1984 / 3000

Die Herausgabe dieses Informationsblattes wurde  
ermöglicht durch

**Krüger**



**INSTANT  
WERK**