

DEUTSCHE LIEBEN SAUERKRAUT

Das wohl bekannteste deutsche Gericht ist Sauerkraut. Es kommt in ganz Deutschland auf den Tisch, aber die Rezepte sind im Norden und im Süden sehr unterschiedlich. Mal isst man Sauerkraut mit Fleisch oder Wurst, dann wieder als Suppe oder Salat. Und weil die Deutschen so gern und so viel Sauerkraut essen, nennt man sie im Ausland auch „Krauts.“

MANUSKRIPT

SPRECHER:

Sauerkraut – so sieht es aus. Und so kommt es auf den Tisch: mit **Eisbein**, **Kassler** oder mit Würsten. Sauerkraut ist weltberühmt. Alle kennen es – fast alle.

UMFRAGE:

Sauerkraut/Sokerkraut/Saure ... I can't, sorry!/Sauerkraut, ja/Oh ja,
Sauerkraut/Sauerkraut, sorry, no, I don't know./I've eaten Sauerkraut and I like it./Meistens macht's die Mama.

SPRECHER:

Doch bevor Mama es machen kann, müssen **Kohlköpfe** geerntet werden. Sauerkraut entsteht aus **vergorenem** und damit **konserviertem Weißkohl**. Und der kommt vor allem aus dem Norden Deutschlands, dem **Landkreis** Dithmarschen.

CHRISTIAN UFEN (Bauer):

Ich ess' am liebsten Sauerkraut mit etwas Ananas dabei und am liebsten kalt.

SPRECHER:

Mitten in Dithmarschen, dem größten **Kohlangebiet** Europas, führt Tanja Möller zusammen mit ihrem Mann Thies ein Restaurant. Hier **bereitet** Tanja Möller einige für die Region typische Sauerkrautgerichte **zu**. Gern gegessen: Sauerkraut kalt, als Salat **angerichtet** mit Schinken, Äpfeln und **gehackten Nüssen**, dazu **Kräuter** und Pfeffer. Doch bekannter ist warmes Sauerkraut. Eine **Variante**: Sauerkraut-**Auflauf**. Eines der beliebtesten Gerichte der Region: die **deftige** Sauerkraut**pfanne** mit Wurst, **Schweinenacken**, Bohnen und für die besondere **Note** Birnen- und Apfelstücke in **Apfelmus** angerichtet.

TANJA MÜLLER (Restaurantchefin):

Wir machen es süß-**säuerlich** mit Fleisch **drin**, und das ist ganz typisch für diese Region, dass man das Süße mit dem Salzigen verbindet.

Video-Thema

Begleitmaterialien

SPRECHER:

Sauerkraut, deftig und süßsauer angerichtet – eine norddeutsche Spezialität. Keine zehn Kilometer entfernt, in der Stadt Wesselburen, gibt es in einer **ehemaligen** Sauerkrautfabrik das sogenannte „Kohlosseum“, ein Museum **rund um** den Kohlanbau. Dazu gehört auch eine „Krautwerkstatt“, in der jedes Jahr 160 Tonnen Bio-Sauerkraut produziert werden. Museumsgründer Hubert Nickels entwickelte ein eigenes Verfahren, mit dem der Weißkohl erst nach der **Abfüllung** im Glas zu Sauerkraut vergärt.

HUBERT NICKELS (Gründer des Museums „Kohlosseum“):

Jetzt kommen diese verschlossenen Gläser in einen **Vergär-Raum**. Und in diesem Vergär-Raum vergärt dieses Produkt sieben Tage lang bei einer Gär-Raumtemperatur von 18 bis 20 Grad.

SPRECHER:

Ob zu Eisbein, Kassler oder Burger – Sauerkraut ist noch mehr als eine beliebte **Beilage**. Nicht ohne Grund tragen Deutsche im Ausland den **Spitznamen** „Krauts“.

GLOSSAR

Sauerkraut (n., nur Singular) – Weißkohl, den man in Streifen schneidet und mit Salz haltbar macht

Eisbein (n., nur Singular) – ein gekochtes Stück Bein vom Schwein; traditionelles Gericht

Kasseler (n., nur Singular) – ein gesalzenes Stück Schweinefleisch

Kohl (m., nur Singular) – eine Pflanze, die man gekocht als Gemüse isst (zum Beispiel: Weißkohl, Grünkohl, Blumenkohl, Rosenkohl)

Kohlkopf, -köpfe (m.) – das Stück → Kohl, das wie eine Kugel aussieht

etwas vergären – so, dass etwas durch Bakterien oder Hefe verändert wird, zum Beispiel indem Zucker in Säure oder Alkohol umgewandelt wird (Partizip II: → vergoren)

etwas konservieren – etwas haltbar machen

Landkreis, -e (m.) – eine Region in Deutschland mit mehreren Städten und Dörfern, die eine zentrale Verwaltung hat

Anbaugebiet, -e (n.) – eine bestimmte Region, in der Bauern etwas anpflanzen (Verb: an|bauen)

etwas zu|bereiten – ein Essen kochen

etwas an|richten – hier: etwas servieren; etwas zubereiten

etwas hacken – hier: mit dem Messer klein schneiden

Nuss, Nüsse (m.) – eine trockene Frucht mit einer sehr harten Schale

Kraut, -Kräuter (n., meistens im Plural) – hier: kleine Pflanze, mit der man das Essen würzt oder Tee macht

Variante, -n (f.) – eine von mehreren Möglichkeiten

Auflauf, Aufläufe (m.) – ein Gericht, dass im Ofen → zubereitet wird

deftig – hier: so, dass man schnell satt wird; kalorienreich; kräftig

Pfanne, -n (f.) – hier: ein Essen, dass in einem runden Gefäß mit einem langen Stiel (einer Pfanne) auf dem Herd → zubereitet wird

Schweinenacken, - (m.) – ein Stück vom Hals des Schweins; ein typisch deutsches Gericht

Video-Thema

Begleitmaterialien

Note , -n (f.) – hier: der leichte Geschmack nach etwas

Apfelmus (n., nur Singular) – ein Brei aus Äpfeln

säuerlich – nur leicht sauer

drin – umgangssprachlich für: darin

ehemalig – früher; ex-

rund um – hier: alles über ein bestimmtes Thema

etwas ab|füllen – etwas in Flaschen oder Dosen tun (Substantiv: Abfüllung)

Vergär-Raum,-Räume (m.) – ein Raum, in dem Obst oder Gemüse → vergären kann

Beilage, -n (f.) – hier: etwas, dass man zum Hauptgericht isst, zum Beispiel Gemüse oder Kartoffeln

Spitzname, -n (m.) – der Name, bei dem einen die Freunde nennen; der Name, den man aus Spaß bekommt

*Autoren: Holm Weber/Suzanne Cords
Redaktion: Ingo Pickel*