



Die gefüllten Sauerkrautdosen rattern über Fließbänder in die nächste Station. Dort werden die Deckel eingesetzt. Und das alles unter den wachsamen Augen der Hengstenberg-Mitarbeiter.

Fotos: Andreas Veigel

Sauerkraut aus vier Millionen Kohlköpfen

BAD FRIEDRICHSHALL Hengstenberg kooperiert mit Landwirten der Region – Produktionsausfall wegen Trockenheit

Von unserem Redakteur Reto Bosch

Kraut stampfende Männer oder Frauen sucht man auf dem Gelände von Hengstenberg in Bad Friedrichshall vergebens. Mit den Produktionsmethoden von vorgestern ließen sich aber auch nicht 60.000 Weißkohlköpfe am Tag verarbeiten. In einer Saison sind es in durchschnittlichen Jahren rund vier Millionen. Und da ist der Rotkohl noch gar nicht mit eingerechnet. Ein durchschnittliches Jahr ist 2018 aber nicht.

Schuld hat die Trockenheit. „Wir verzeichnen einen Produktionsausfall von 30 bis 40 Prozent“, sagt Pressesprecherin Andrea Thiem. Immerhin: Von der vorsorglich angemeldeten Kurzarbeit muss Hengstenberg nicht Gebrauch machen. Die Kohlköpfe fallen dieses Jahr deutlich kleiner aus. Sie bringen teilweise nur 2,5 Kilogramm auf die Waage. Sonst können es auch mal sechs Kilogramm sein. Das reduziert natürlich die Gesamtmenge und erhöht den Arbeitsaufwand. Schließlich müssen die 200 Hengstenberg-Mitarbeiter,

darunter viele Saisonkräfte, viel mehr Köpfe bearbeiten, um die notwendige Masse in die Produktion einspeisen zu können. Auf dem Hof stehen an diesem Tag drei Gespanne. „Normalerweise wäre hier alles voll“, meint Kay Winkelmann. Er ist für die kontinuierliche Verbesserung des Produktionsprozesses in Bad Friedrichshall verantwortlich.

Die drei Gespanne gehören Landwirten aus der Region, mit denen Hengstenberg Kooperationsverträge abgeschlossen hat. 20 sind es im Umland von Bad Friedrichshall, 45

insgesamt. Das Unternehmen betreibt in Fritzlär ein weiteres Werk, die Zentrale sitzt in Esslingen. In Jahren, in denen es normal regnet, verarbeitet Hengstenberg hier 20.000 Tonnen Kohl: 15.000 Weiß- und 5.000 Tonnen Rotkohl.

Grundsätzlich ordert Hengstenberg so viel Kohl, wie an einem Tag verarbeitet werden kann. Auch wenn alles viel größer und effektiver organisiert ist: Die einzelnen Schritte des Produktionsprozess ähnelt jenen in einem schwäbischen Haushalt.



Die Kohlköpfe werden in großen Anhängern nach Bad Friedrichshall transportiert.



Schnelles Zupacken gefragt: Mit gezielten Schnitten werden die äußeren Blätter entfernt.



Ein Fließband füllt den geschnittenen Kohl in die großen Silos. Die Gärung dauert ein paar Tage.



Produkt identifizierbar: Eine Etikettiermaschine setzt den Schlusspunkt.

Von der Ernte zum Wareneingang

ANLIEFERUNG Nach der Ernte gelangen die Kohlköpfe direkt in das Werk. Die Lastzüge und Anhänger machen am Werkstor auf der Waage einen kurzen Zwischenstopp, bevor es zum Wareneingang geht. Dort neigt ein großer Wagenheber die Anhänger, die Köpfe purzeln auf ein Förderband. Hengstenberg-Mitarbeiter prüfen schon jetzt die Qualität. Pro Fuhre untersuchen sie 15 Kohlköpfe auf Farbe, Form und Qualität.

Kay Winkelmann holt ein aufgeschnittenes Exemplar aus einer Kiste: „Sehr klein, aber Top-Qualität.“ Je kleiner der Strunk, umso besser. Kontrollen zeihen sich wie ein roter Faden durch den gesamten Produktionsprozess. Hengstenberg betreibt am Standort ein eigenes Labor.

Erntezeit ist von August bis Dezember. Dieses Jahr fällt sie wegen der Trockenheit kürzer aus. *bor*

Flügelbohrer zieht den Strunk

VERARBEITUNG Ein Förderband bringt die Kohlköpfe in den lautesten Bereich der Produktionsanlagen. Mitarbeiterinnen legen die Köpfe zurecht, damit ein großer Flügelbohrer den Strunk ziehen kann. Weiter geht es auf einem Förderband. Mit schnellen Handgriffen entfernen Helfer äußere Blätter. Für gut befundene Köpfe schieben die Männer und Frauen in Schächte, die anderen Kohlköpfe drehen eine Extrarunde. Entweder sie kommen beim nächsten Mal dran oder werden aussortiert.

Eine Etage tiefer drehen sich, ähnlich einer überdimensionierten Küchenmaschine, große kreisrunde Messer. Die Hobel verwandeln die kompakten Köpfe in immergleiche Streifen. Diese Technik begünstigt Fermentation, sagt Kay Winkelmann. Aus den feinen Streifen kann der natürliche Zucker leicht austreten. *bor*

Hilfe von Millionen Bakterien

FERMENTATION Um aus Kohl Sauerkraut machen zu können, ist Hengstenberg auf die Hilfe von Milchsäurebakterien angewiesen. Diese bringen die Köpfe selbst mit, sie dürfen deshalb nicht gewaschen werden. Das Förderband bringt den geschnittenen Kohl zu den Silos, die jeweils bis zu 70 Tonnen aufnehmen können. Schichtweise fällt das Kraut in die Behälter, Salz wird zugesetzt. Eine schwere Decke aus Wasserkissen komprimiert das Material und schneidet es von der Umgebungsluft ab. Die Bakterien wandeln den im Kohl in Zucker in Milchsäure um. Das saure Milieu stabilisiert das Vitamin C und macht das Kraut haltbar.

Wie lange dauert die Gärung? Das kann Kay Winkelmann nicht genau sagen. „Es ist sehr unterschiedlich, dauert zwischen sechs und 20 Tagen.“ Grünes Licht gibt das Labor: wenn Säure und Salzgehalt stimmen. *bor*

Hitze macht Kraut haltbarer

ABFÜLLUNG Passen alle Werte, öffnen Hengstenberg-Mitarbeiter die großen Silos. Mit einem Greifbagger laden sie das Sauerkraut auf ein Förderband. In der Abfüllanlage wird das Kraut in Dosen gefüllt, anschließend der Deckel aufgesetzt. All dies in rasanter Geschwindigkeit, stets unter den wachsamen Augen des Personals. Die geschlossenen Dosen rattern durch die lange Pasteur-Straße, die das Lebensmittel noch haltbarer macht. „Ohne Verwendung chemischer Zusätze“, wie Andrea Thiem betont. Temperatur und Dauer der Erhitzung sind Betriebsgeheimnis. Da ist nichts zu machen.

Bevor die Dosen verpackt und auf Paletten geladen werden können, klebt eine Maschinen Etiketten auf. Heute: Mildessa Weinsauerkraut. Im Warenausgang macht das Hengstenberg-Team die Produkte fertig für die Reise zum Kunden. *bor*

Versicherung gegen Skorbut

Seefahrer nutzten schon vor Jahrhunderten den hohen Vitamin-C-Gehalt des Krauts

Von unserem Redakteur Reto Bosch

GESCHICHTE Sauerkraut ist so etwas wie ein Dauerbrenner in der Ernährungsgeschichte der Menschen. Seit rund 2000 Jahren steht es auf den Speiseplänen. Der Grund liegt auf der Hand: Die Fermentation ist eine der ältesten Methoden, um Lebensmittel haltbar zu machen. „Sie wurde vermutlich in verschiedenen

Weltgegenden unabhängig voneinander und durch Zufall entdeckt“, heißt es im Buch „Sauerkraut. Eine Liebeserklärung. (Drachenhaus Verlag)“. Dr. Richard Hengstenberg schaffte es 1932, Sauerkraut langfristig zu konservieren, indem er es pasteurisierte.

Bei den großen Seefahrten der frühen Neuzeit lagerte das Sauerkraut in großen Fässern an Bord. Ziel war, der gefürchteten Seefahrer-

krankheit Skorbut vorzubeugen, ausgelöst durch Vitamin-C-Mangel. Skorbut war zu einer massenhaft auftretenden Krankheit geworden. Die Nahrung an Bord hatte bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts nur aus Getreide und Pökelfleisch bestanden.

Der Vitaminmangel machte die Männer müde, reizbar, das Zahnfleisch schwand, die Zähne fielen aus. Am Ende führte Herzschwä-

che zum Tod. 1739 erwähnte Johann Georg Heinrich Kramer Sauerkraut als Heilmittel gegen Skorbut. James Cook, so steht es im Buch, richtete sich bei den Vorbereitungen für seine langen Expeditionen nach diesen neuen Erkenntnissen.

@ Video und Bildergalerie
www.stimme.de