

# Das Kraut kommt!



Der neueste Passagier auf der Arche des Geschmacks von Slow Food wird jetzt geerntet (im Gegensatz zu anderen Weißkrautsorten ist das „Ismaninger“ kein Lagerkraut und nur von Oktober bis etwa Weihnachten saisonal erhältlich). Nur noch zwei Bauern in Ismaning bauen es an.

Um den Kauf einfacher zu machen, gibt es auch hierfür eine Einkaufsgemeinschaft. Ich fahre nach Ismaning und hole das Kraut nach München. Da die Köpfe sehr groß sind, kann man sich mit Nachbarn oder Freunden einen teilen; das Kraut lässt sich auch nach Waschen, Strunk Entfernen, Schneiden und Blanchieren sehr gut einfrieren. Wer will, kann auch Sauerkraut selberrmachen. Auf Wunsch gebe ich auch 1/2 Köpfe ab.

Das Kraut eignet sich hervorragend für alle Zubereitungsarten: Bayrisch Kraut (gedämpft), Krautsalat (angedämpft oder roh), Krautwickerl (Kohlrouladen) und Sauerkraut.

**Der Abholtermin wird vermutlich Montag, der 16. Oktober, 16 bis 20 Uhr** sein (genauer Termin wird noch bekannt gegeben). Der Preis ist noch nicht bekannt, wird sich aber um ca. 2,50 pro Kopf bewegen. Den genauen Abholort (Standort mein es Autos – ich schlepe das Zeug ja nicht drei Stock hoch!) teile ich am Abholtag nachmittags mit. Bestellt werden kann ab sofort bei Rudolf Böhler, [bolo@texpics.de](mailto:bolo@texpics.de)