

Einkaufsgemeinschaft Ismaninger Kraut



Liebe Freunde der Einkaufsgemeinschaften Genussgemeinschaft
Städter und Bauern,

seit Beginn 2017 ist das echte „Ismaninger Kraut“ (über 500 Jahre alte
Sorte, die nur in Ismaning wächst) **in die Internationalen Arche des
Geschmacks von Slow Food aufgenommen.**

Und da dieses Kraut kein „Lagerkraut“ ist (wie die x-beliebigen
Weißkraut-Hybriden), hat es eine Saison, die je nach Jahr **von Anfang**

Oktober bis kurz vor Weihnachten dauert. In dieser Zeit fahre ich mehrmals nach Ismaning zu den beiden letzten Bauern, die dieses Kraut noch anbauen, und bringe nach Bestellung ganze oder halbe Köpfe mit nach München. Der Preis pro Kopf wird ca. 2,50 bis 3,00 Euro betragen. Bitte die aktuellen Ankündigungen von Marlene Hinterwinkler beachten.

Warum dieses Kraut?

③ Es schmeckt ganz besonders **mild**, fast süßlich und ist sehr **zart** („As krauteste Kraut werd z’Ismaning baut!“)

③ Die Sorte ist **mehr als regional**: wächst **nur auf der Gemarkung Ismaning**, hat also auch kurze Wege nach München

③ **Man kann aus ihm alles machen**, was man aus dem langweiligen Allerwelts-Weißkraut auch macht, nur schmeckt es viel besser (Krautwickerl, Bayrisch Kraut, Krautsalat jeder Art, Sauerkraut)

③ Ganz besonders ist es für **Krautwickerl** geeignet, da die Blätter relativ lose liegen und man die äußeren leicht ablösen kann – man braucht nicht den ganzen Kopf zu blanchieren, sondern nur die abgelösten (halben) Blätter

③ **Mit dem Kauf des „Ismaninger“ rettet man diese Sorte und damit die heimische Vielfalt**; nur noch zwei Bauern bauen es an, weil sich die schwere Handarbeit niemand mehr antun will. Da das Saatgut ausnahmslos in Bauernhand ist, würde die Sorte sonst aussterben

(andererseits kann sich so auch kein Saatgutkonzern seiner bemächtigen!)

Es ist zu hoffen, dass unsere Bemühungen um die Herstellung von **Sauerkraut** von Erfolg gekrönt sein werden; es gäbe dann in einigen Wochen auch Sauerkraut vom „echten Ismaninger“. Auch dieses wird dann in die Einkaufsgemeinschaft aufgenommen, Ankündigung folgt.

Zudem wollen wir versuchen, einen „**Sauerkraut-Kurs**“ zu veranstalten, wo uns jemand aus Ismaning beibringt, wie man denn selbst Sauerkraut macht. Dazu folgt ebenso eine Ankündigung.

Alle Fragen und Bestellungen bitte an:

Rudolf Böhler

bolo@texpics.de