

Kontakt

Fritz Burger
 2873 Feistritz am Wechsel 143
 Tel.: 02644 20209
 www.feentau.at

Imker und Kräuterpädagoge
 Grubenkraut, Honig, Fruchtaufstrieche, Sirup, Saft, Chutney und Relish, Liköre ...

Gut versteckt wohnt er, der Herr Burger. So gut, dass das Navigationssystem schon mitten im Ort, knappe fünf Kilometer vorm Ziel, aufgegeben hat. „Rufen Sie einfach an, ich hol Sie dann ab“, hat er mir schon vorher gesagt. Ich rufe an und warte gespannt. Gibt’s da noch eine Straße, die so lange ist. Ja, die gibt’s. „Der Weg ist etwas ausgefahren, Sie brauchen nicht immer in der Mitte fahren“, lacht er. Wenig später weiß ich auch, dass das nicht als Scherz gemeint war. Die Straße ist ein Privatweg und so mancher Forstweg wirkt dagegen wie eine Autobahn. Die Fahrt wird zum Spießrutenlauf: Ständig muss man Steinen und Unebenheiten ausweichen.

Alein, aber nicht einsam

Gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin bewirtschaftet der Niederösterreicher den kleinen Betrieb im Wechselgebiet. Der Begriff „naturbelassen“ bekommt da gleich eine ganz neue Bedeutung, denn Nachbarn sucht man hier vergebens. Lediglich zwei Wochenendhäuser vermieten die Feistritzer. Sonst findet man hier nur Wald, Wild und eine geheimnisvolle Grube, die man nicht vor März öffnen darf. Rund um die Grube haben Marion Kaps und Fritz Burger einen kleinen Unterstand gebaut. Niemand kann erahnen, dass sich in der Grube eine absolute Rarität versteckt: das Grubenkraut.

Kraut als das wichtigste Gemüse

Kraut war, vor den Kartoffeln, ein wichtiges Wintergemüse in der Landwirtschaft. Im Gebiet rund um Feistritz, aber auch in der Buckligen Welt und der Weststeiermark, war das Grubenkraut weit verbreitet. Nachdem das Frischkraut meist bis Weihnachten verzehrt wurde, wechselte man zum Sauerkraut und ab März bis zur nächsten Ernte zum Grubenkraut. „Auf einem Wochenmenüplan des Stiftes gab es für die Arbeiter 13 mal pro Woche, auch

Der einsame Hüter des Schatzes

Von Angelika KONRAD, St. Peter Freienstein



Fritz Burger ist Kräutersammler und hat einen Fabel für Raritäten. So hat er eine alte Tradition aus dem Wechselgebiet wieder neu aufleben lassen: das Grubenkraut. Bei einem Besuch hat er uns erklärt, warum sein Schatz in einer 4 m tiefen Grube lagert.

am Sonntag, Kraut zu essen“, sagt Fritz Burger. „So schlimm kann es also nicht geschmeckt haben. Wobei, meistens wurde es mit Milch gegessen.“ In ärmeren Gegenden wurde eine Speckschwarte mit Faden über der Schüssel aufgehängt und jeder durfte das Kraut etwas daran reiben. Der Strukturwandel und der steigende Wohlstand führten allerdings dazu, dass das Grubenkraut in den 1930er-Jahren nicht mehr eingelagert wurde. Teilweise ersetzte die Kartoffel das Kraut in der Ernährung. „Das haben wir bei Recherchen herausgefunden“, erklärt Marion Kaps. Recherchen, die Fritz Burger in seiner Abschlussarbeit des Sortenraritäten-Kurses niederschrieb.

Aufwändiges Einlagern

Das Grubenkraut wird, wie der Name schon sagt, in einer Grube eingelagert. Die Erdgrube wird mit Lärchenstämmen, ähnlich einem Holzfass, begrenzt, auf den Boden kommt nur etwas Stroh. Nach der Ernte hofft der Niederösterreicher auf einige Tage Schönwetter, denn da werden die ganzen Krautköpfe blanchiert und zum Trocknen in die Sonne gelegt. Rund 1.000 kg Kraut müssen so vorbereitet werden. Dann geht es ans eigentliche Einlagern. „Ein Helfer steigt dazu in die rund 4 m tiefe Grube und darf erst wieder heraus, wenn sie voll mit Kraut ist“, lacht Fritz Burger. Zum Abschluss kommen ein Leinentuch und ein Insektenschutznetz, das mit etwas Kümmel- und Getreidestroh überdeckt wird darauf, dann der große Holzdeckel.



Ernten



Blanchieren



Die 4 m tiefe Grube wird mit rund 1.000 kg Kraut gefüllt ...



... zugedeckt und bleibt vier Monate geschlossen.

Milder Geschmack

„Wichtig ist, dass keine Luft dazu kommt. Deswegen bleibt der Deckel auch verschlossen.“ Ich muss meine Neugier zügeln, denn als der Feistritzer die ganze Prozedur beschreibt, möchte ich doch einen Blick in die „Schatz“-Grube werfen. Die Geduld wird allerdings belohnt, versichert mir Fritz Burger. „Das Kraut schmeckt durch die schonende milchsäure Vergärung mild und bekömmlich. Kaum zu vergleichen mit dem Sauerkraut, das bei der Einlagerung gesalzen und mit Pfeffer und Kümmel gewürzt wird. Wem das Sauerkraut aufgrund der Säure nicht schmeckt, der findet im Grubenkraut eine willkommene Abwechslung“, bestätigt Marion Kaps. Sie verfeinert das Kraut mit Bärlauch, Piri-Piri oder Thunfisch. Grundsätzlich kann die historische Spezialität aber wie das herkömmliche Sauerkraut verwendet werden.

Schatzsuche

Vier Monate bleibt das Kraut in der Grube eingelagert, dann wird es spannend. „Man entnimmt immer nur die Menge an Kraut, die man für die nächsten 1–2 Wochen braucht. Denn zu viel Luft tut ihm nicht gut“, so der Niederösterreicher. So bekannt diese Form der Krautkonservierung früher auch war, so schwierig war die Suche nach

Zeitzeugen, die mehr über Einzelheiten wussten. „Die 93-jährige Gattin unseres ehemaligen Bürgermeisters konnte sich noch daran erinnern, als Kind mitgeholfen zu haben. Aber bei der Suche nach der richtigen Sorte konnte sie uns auch nicht helfen“, erklärt Fritz Burger. Wahrscheinlich hatte damals jede Hausfrau ihre eigene Krautsorte, die sie wie einen Schatz hütete und nur mit Auserwählten tauschte. „Wir kaufen das Kraut zu, weil es bei uns einfach nicht wächst“, spricht der Feistritzer aus Erfahrung. Die optimale Sorte ist jedoch noch nicht dagebiewesen.

Wildkräuter und Honigspezialitäten

Das Grubenkraut hat sich mittlerweile einen guten Namen gemacht und ist schon lange vor der neuen Saison weggegessen. „Heuer möchten wir eventuell eine zweite Grube anlegen“, sagt Fritz Burger. Obwohl er beim Gedanken an das Blanchieren, Trocknen und Schichten ins Seufzen kommt. Der leidenschaftliche Sammler lebt aber nicht vom Grubenkraut alleine. Hauptberuflich betreibt er ein Reisebüro für ausländische Gäste, die nach Österreich kommen. „Kunden könnten wir hier keine empfangen“, lacht er, „dazu ist es zu naturbelassen.“ In die Natur hat es den Niederösterreicher aber schon immer gezogen. Kräuter und Bienen

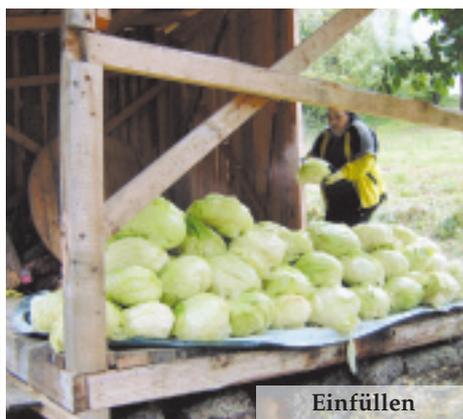
faszinierten ihn von Kindheit an. „Begonnen habe ich mit drei Bienenstöcken, jetzt sind es 20“, zählt er seinen Viehstand auf. Honig allein war ihm aber zu langweilig, so hat er ihn weiter veredelt.

Genuss und Heilmittel

Der gelernte Kräuterpädagoge weiß auch die Schätze der Natur zu verarbeiten. Aus den Kräutern stellt er, gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin, nach eigenen und althergebrachten Rezepten Genussmittel her. Die haben nicht selten auch einen positiven Einfluss auf die Gesundheit. „Eines Tages kam ein Opernsänger zu mir auf den Markt und wollte etwas für seine angeschlagene Stimme. Er hatte am selben Tag noch einen Auftritt“, erinnert sich Burger. Seine Produkte vertreibt er einmal wöchentlich auf dem Markt, über seinen Internetshop bzw. über die Internetseite www.myproduct.at. Je nach Jahreszeit variiert der Bestseller. Im Moment liegt gerade der Waldmeister im Trend.

Ideensuche

Die Kunden sind es teilweise auch, die den Kräuterpädagogen auf neue Ideen bringen. „Umsetzen tut sie dann Marion“, lacht er. Er liefert nur die Vorschläge. Bevor die Produkte aber in größerem Ausmaß hergestellt werden, gibt's eine Jury aus Freunden und Bekannten. Sie haben auch das Grubenkraut gekostet. Und welche Kreation schafft es dann? „Das, was die Leute sagen, ist oft nicht so entscheidend. Ich verlass mich da ganz auf ihren Gesichtsausdruck“, verrät er sein Geheimnis. Und der gibt ihm meistens recht. ■



Einfüllen