



# Feine Zartheit in den Blättern und ein besserer Wohlgeschmack

## 250 Jahre Filderspitzkraut

**Nikolaus Back**

»Das weiße Spitzkraut ist das einzige, welches hier gepflanzt wird«, schrieb Bernhausens Pfarrer Johannes Bischoff im Jahr 1772 – also vor 250 Jahren. Dies ist die erste Erwähnung von Filderspitzkraut. Anlass war eine Anfrage von Gottlieb Friedrich Rösler, dem Verfasser der 1790 erschienenen *Beyträge zur Naturgeschichte des Herzogthums Wirtemberg*. Als Vorarbeiten für dieses Werk hatte Rösler an alle Ortspfarrer einen Fragebogen über Geologie, Pflanzen- und Tierwelt sowie die Landwirtschaft versandt. Das eingangs erwähnte Zitat stammt aus der ausführlichen Beantwortung dieses Fragebogens.

Zweifellos ist das für die Filder so charakteristische Spitzkraut schon älter, nur hatte es zuvor niemand für notwendig gehalten, diese spezielle Form ausdrücklich zu benennen. Die Wildform des Kopfkohls stammt aus dem Mittel-

meerraum und kam in der Römerzeit nach Mitteleuropa. Der Kopfkohl in seiner heutigen Form ist sehr wahrscheinlich das Ergebnis einer mittelalterlichen Züchtung. Man geht davon aus, dass die spitze Form bereits in der Erbmasse von *brassica oleracea* latent vorhanden ist. Ob das Spitzkraut eine Züchtung ist und wenn ja, seit wann es diese Form gibt, muss indessen offenbleiben.

Kraut ist ursprünglich eine Gartenpflanze, aufgrund der fruchtbaren Lößlehmböden auf den Fildern wurde das Kraut jedoch seit dem späten 17. Jahrhundert auf dem Feld angebaut. Es diente somit nicht nur dem Eigenbedarf, sondern wurde Handelsgut. Diese Entwicklung steht auch im Zusammenhang mit der Einführung der sogenannten »verbesserten Dreifelderwirtschaft«: Um die Erträge zu steigern, wurde die Brache mit Klee oder Hack-

früchten bebaut. Die hervorragenden Böden auf den Fildern ermöglichten es, die Brache mit Kraut zu bepflanzen: So wurde Kraut zum Beispiel 1709 in Plieningen erstmals als Brachfrucht erwähnt.

Filderkraut spielte als ein Teil des kleinen Zehnten bei der Besoldung der Pfarrer eine wichtige Rolle. Nachdem die Anbauflächen im 18. Jahrhundert immer größer geworden waren, zählten die Pfarreien auf den Fildern zu den am besten bezahlten Pfarrstellen in Württemberg. Mit 1.728 Gulden lag im Jahr 1793 das Jahreseinkommen eines Echterdinger Pfarrers etwa doppelt so hoch wie der Durchschnitt im Herzogtum Württemberg. Davon profitierte im Übrigen der »Erfinderpfarrer« Philipp Matthäus Hahn, der in den Jahren 1781 bis 1790 Pfarrer von Echterdingen war.

### Vom Nahrungsmittel für die Ärmeren zur Delikatesse

Ein Höhepunkt des Filderkrauts war die Zeit um 1900, mit rund 830 Hektar Anbaufläche stellte es die größte Sonderkultur auf den Fildern dar. Die Hauptanbauggebiete befanden sich in Bernhausen, Echterdingen, Möhringen, Plieningen und Sielmingen. Diese Entwicklung hing mit der Verstädterung im späten 19. Jahrhundert zusammen. Nicht nur auf den Fildern, sondern auch in vielen anderen großstadtnahen landwirtschaftlichen Gebieten wurde der Feldgemüsebau ausgedehnt, wie etwa im südlichen Holstein zur Versorgung von Hamburg, am Niederrhein für die Städte des Ruhrgebiets, in der Wetterau für Frankfurt oder in der Magdeburger Börde.

Die Bedeutung des Sauerkrauts lag darin, dass es die Menschen während des Winterhalbjahrs mit Vitamin C versorgen konnte, in jener Jahreszeit, in der weder frisches Obst noch frisches Gemüse zur Verfügung stand.

Ursprünglich galt Kraut als Nahrungsmittel der ärmeren Bevölkerungsschichten. Es dürfte kein Zufall sein, dass »The Krauts« in den USA zu der wenig schmeichelhaften Bezeichnung für die Deutschen geworden ist. Die Ursprünge liegen wohl am hohen Krautkonsum von Pfälzer Einwanderern in Amerika im 19. Jahrhundert. Während des Ersten Weltkriegs wurden »The Krauts« dann ein Bestandteil der Propaganda.

Seit den 1890er-Jahren wurden auf den Fildern eine Reihe von Sauerkrautfabriken gegründet, denn das eingelegte Kraut konnte in Holzfässern per Bahn verschickt werden. Als älteste Sauerkrautfabrik gilt die 1883 gegründete Fabrik von Hermann Fein in Plieningen, ihr folgte 1895 Hermann Briem in Bernhausen, 1900 entstand die »Erste Echterdinger Fildersauerkrautfabrik« (später »Erstkraut«); weitere größere Krautfabriken in Echterdingen waren Otto Sommer und »Edelweiß«. Anfang der 1970er-Jahre wurden auf den Fildern insgesamt 14 Krautfabriken gezählt, davon allein sieben in Bernhausen. Übrig geblieben sind heute lediglich noch die Firmen Fritz Schlecht in Bernhausen und Kimmich in Grötzingen.

### Maschinelle Sauerkrautherstellung

1931 machte die Firma Hengstenberg eine weitreichende Erfindung: das sterilisierte Sauerkraut. Seitdem wurde das Sauerkraut statt in Holzfässern nur noch in Konservendosen verkauft.

Die Herstellung in der Krautfabrik umfasst die folgenden Schritte: Nach dem Ausbohren des Strunks wird das Kraut gehobelt. Das eingeschnittene Kraut wird in große Gärsilos eingefüllt, eingestampft und mit Salz versehen. Die gefüllten Gärsilos werden mit wassergefüllten Kunststoffsäcken beschwert, sie sind so bemessen, dass sie einen völligen Luftabschluss bewirken. Durch die nun einsetzende Milchsäure-Gärung wird das Kraut auf natürliche Weise eingesäuert, der ganze Vorgang dauert 15 bis 20 Tage. Um den Gärvorgang zu stoppen, wird das Kraut auf 75° C erhitzt, anschließend wird es in Dosen eingefüllt und automatisch verschlossen. Diese werden pasteurisiert, d.h. noch einmal auf 83° C erhitzt, dadurch sind sie für mehrere Jahre haltbar.

Als folgenschwer für das Spitzkraut erwies sich die Entscheidung der Krautfabriken in den 1960er-Jahren, nur noch Rundkraut statt Spitzkraut abzunehmen. Tatsächlich lässt sich Rundkraut maschinell wesentlich leichter verarbeiten. Auch wenn Spitzkraut deutlich feiner im Geschmack ist, wurde es im Laufe der 1970er-Jahre weitgehend verdrängt und macht heute nur noch 10% der Anbaufläche aus.



Werbemarke der Krautfabrik Briem um 1912





Verladung von Filderkraut auf dem Bahnhof Bernhausen, um 1935



Traditioneller Krautbauer aus Sielmingen bei einem Festumzug im Jahr 1950

Krautfabrik Briem Bernhausen. Aufnahme um 1950



## Bäuerliche Selbstvermarktung

Während der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts spielte der Handel mit Frischkraut eine wichtige Rolle. Es waren vor allem die Bauern aus Bernhausen und Sielmingen, die ihr Kraut im ganzen Land selbst vermarkteten. Dabei hatte jeder Landwirt sein eigenes »Gäu«, sein »Verkaufsrevier«, das über Generationen vererbt und von anderen Bauern respektiert wurde. Seit der Fertigstellung der Filderbahn 1897 konnte das Filderkraut im großen Maßstab per Bahn im ganzen Südwesten vermarktet werden. So schickten die Bauern einen Eisenbahnwaggon mit Kraut per Bahn in ihr »Gäu«, zum Beispiel nach Freudenstadt, Göppingen oder Heilbronn. Anschließend fuhren sie dann mit ihren Pferdefuhrwerken dorthin und lieferten das Kraut an ihre Kunden aus. Diese Selbstvermarktung trug zweifellos am meisten zum Bekanntwerden des Spitzkrauts weit über die Filder hinaus bei. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde die Krautvermarktung noch einige Zeit mit Lieferwagen weiterbetrieben. Heute ist der Verkauf von Spitzkraut in Hofläden oder im Straßenverkauf auf den Fildern weit verbreitet.

## Spitzkraut als Symbol der Filder

Im Laufe der Zeit entwickelte sich das Spitzkraut – wenn auch relativ langsam – zum Symbol für die Filder. Ein besonderes Beispiel stellt die »Schwäbische Sauerkrautkantate« dar, die im Jahr 1957 durch Emil Kübler (1909–1981), Organist in Echterdingen und Bezirkskantor des Kirchenbezirks Degerloch, verfasst wurde. Diese Kantate umfasst 21 Lieder, in denen das Filderkraut teils in überschwänglichen, teils auch in ironisch-verschmitzten Tönen gewürdigt wird, eine Kostprobe:

»O Sauerkraut, du Gaumentröster, / du aller Lebensfreude Bester, / lass nie vergehen deinen Duft, / der uns zur vollen Schüssel ruft.«

Eine interessante Beobachtung ist, dass zeitgleich mit dem mengenmäßigen Rückgang des Spitzkrauts seine symbolische Aufladung einherging. Dies zeigt sich in besonderer Weise am Erfolg des »Krautfestes« in Leinfelden-Echterdingen. Erstmals wurde dieses Fest im Jahr 1979 gefeiert, bald entwickelte es sich zu einer festen Tradition am dritten Oktober-Wochenende. Bis heute wird es nicht durch eine Eventagentur, sondern durch die örtlichen Vereine und Organisationen durchgeführt und erweist sich als Publikumsmagnet.

Spitzkraut bildete sich in den letzten Jahrzehnten immer mehr zum Erkennungszeichen der Filder heraus, dies zeigte sich vielfach auch in der Werbung, bei Vereinen oder auch bei Festumzügen. Ein markantes Beispiel stellt ein 1,70 Meter hoher steinerner Krautkopf dar, der 1988 im Rahmen der Protestaktion »LandArt gegen Landraub« gegen den Flughafen-Ausbau durch den Bildhauer Waldemar Beck geschaffen wurde und sich beim Flughafen-Stausee befindet.

1996 hat der aus Bernhausen stammende Industrielle Karl Schlecht den Künstler Kurt Grabert mit einer Bronze-



Bronzedenkmal für das Filderspitzkraut von Kurt Grabert von 1996 in der Fußgängerzone Bernhausen

skulptur zu Ehren des Spitzkrauts mit Namen »Krautmarie« beauftragt und für die Fußgängerzone in Bernhausen gestiftet.

## Slow Food und EU-Siegel

Seit 2005 ist das Filderspitzkraut in der »Arche des Geschmacks« der Slow Food-Bewegung gelistet. Dazu zählen regional bedeutende Lebensmittel, die im Zeitalter von Fast Food immer stärker zurückgedrängt werden. Slow Food bemüht sich, die regionale Küche in ihrer geschmacklichen Vielfalt zu erhalten.

Zur selben Zeit entdeckten Handelskonzerne und Gemüsegroßhändler im Spitzkraut ein »Riesenpotenzial« für die Vermarktung. In kurzer Zeit wurden von den namhaften Samenzüchtern Spitzkohle gezüchtet, welche als Hybridsorten hohe Leistungen und ein gleichförmiges Aus-



Privater Setzlingsgarten zur Samengewinnung in Bernhausen



Krautsamen

sehen versprechen. Mit den Fildern haben diese Krautköpfe freilich nichts mehr zu tun, vermögen aber die Verbraucher in die Irre zu führen. Dank der Initiative von Jörg Kimmich, Geschäftsführer der Krautfabrik Kimmich in Grötzingen, wurde 2004 gemeinsam mit Landwirten von den Fildern die »Interessengemeinschaft Filderkraut« gegründet. 2012 gelang dann schließlich die Eintragung des Filderkrauts als »geografisch geschützte Angabe« der Europäischen Union.

Für das Filderkraut gilt ebenso wie für viele alte Gemüsesorten, dass sie Gefahr laufen, durch Hybridsaatgut und importierte Jungpflanzen aus Großgärtnereien verdrängt zu werden. Dabei ist zu befürchten, dass die alten Sorten, die auf den Fildern seit vielen Generationen vermehrt wurden, für immer verschwinden. Nicht weniger als 14 verschiedene Sorten sind vom Filderspitzkraut bekannt. Seit vielen Jahren arbeitet Prof. Dr. Roman Lenz von der Hochschule Nürtingen-Geislingen an der Erforschung und am Schutz von historischen Gemüsesorten – einige dieser Sorten wachsen inzwischen auf einem Krautacker im Freilichtmuseum Beuren.

**Kimmich's Filderkrone**  
...wie bei Müttern

**Feinstes Filder-Sauerkraut**  
Fein geschnitten · Mild gesäuert

**Kimmich's Sauerkonserven**  
72631 Aichtal  
[www.kimmichs.de](http://www.kimmichs.de)

**FilderStadtMuseum**  
D'Fuierwehr vo' Plattahardt

**Sonderausstellung**  
7. Mai bis 23. Juli

jeden Sonntag  
13 - 17 Uhr

**Klingenstr. 19, 70794 Filderstadt Bonlanden**

**FILDERSTADT**  
Eine Stadt. Viele Möglichkeiten.

### Über den Autor

Dr. Nikolaus Back, geboren 1960 in Stuttgart, hat die Ausbildung zum Diplom-Archivar in Stuttgart und Marburg absolviert und in Tübingen Neuere Geschichte und Empirische Kulturwissenschaften studiert. Seit 1987 Leiter des Stadtarchivs, seit 1988 Schriftleiter der »Filderstädter Schriftenreihe zur Geschichte und Landeskunde« und seit 2002 Leiter des FilderStadtMuseums.

### Literatur

*Das Filderkraut.* Hrsg. von den Städten Filderstadt und Leinfelden-Echterdingen sowie der Geschichtswerkstatt Filderstadt (Filderstädter Schriftenreihe Bd. 10/ Veröff. des Stadtarchivs Leinfelden-Echterdingen), 1995  
Sigmund v. Frauendorfer: *Der Krautbau auf den Fildern bei Stuttgart.* Maschinenschriftl. Diss. Hohenheim 1924  
Christine Grabinger: *Ortsgeschichte Bernhausen.* Hrsg. von der Gemeinde Bernhausen. Reutlingen 1974

Herbert Gscheidle/Rolf Rösken (Fotos): *Filderspitzkraut. Vom Krautsamen zum Sauerkraut. Anbau und Verarbeitung von Filderkraut* (Schriften des FilderStadtMuseums Heft 2) Filderstadt 2013  
Roman Lenz/Woldemar Mammel: Alte Sorten, wiederentdeckter Geschmack. Von Alblinsen und Filderspitzkraut als Beispiele gefährdeter Kulturpflanzenvielfalt bis hin zum »Genbänkle«. In: *Schwäbische Heimat* 2017/2, S. 187–192