

PRESSEMITTEILUNG

## 19.10. Großes Krauthobeln in Ismaning: Ein Fest für alle Sinne

München, 13. Oktober 2024 – Der BUND Naturschutz Kreisgruppe München - Projektstelle Ökologisch Essen, der Münchner Ernährungsrat e.V. und Slow Food Deutschland e.V. laden herzlich zum großen Krautfest in Ismaning ein. Am Samstag, den 19. Oktober 2024, von 11:00 bis 16:00 Uhr, verwandelt sich der Kraus Hof in der Bahnhofstraße 21 in eine lebendige Bühne für Tradition und Genuss.

### Ein Fest für die ganze Familie

Das Krauthobeln ist eine alte Tradition, die in Ismaning seit Jahrhunderten gepflegt wird. Besucherinnen und Besucher haben die Möglichkeit, selbst Hand anzulegen und das berühmte Ismaninger Kraut zu hobeln. Neben dem Hobeln gibt es zahlreiche Mitmachaktionen, informative Vorführungen und natürlich kulinarische Köstlichkeiten rund um das Ismaninger Kraut. Hier einige Programmhilights:

- Foodtruck mit bio-regionalen Leckereien
- Marktstand ‚Alles rund ums Kraut‘ – mit frischem Kraut, fermentiertem Kraut, Kraut-Equipment zu kaufen und vielen Infos rund um die Sauerkrautherstellung in der eigenen Küche
- Musikbühne: Blasorchester Boarisch Kraut Ismaning
- Traktorfahrten zum Krautfeld
- Kinderprogramm mit Aktionen vom Bund Naturschutz

### Ismaninger Kraut: Ein Schatz der Slow Food Arche

Das Ismaninger Kraut ist nicht nur eine regionale Delikatesse, sondern auch ein wertvolles Kulturgut. Seit 2017 ist es Teil der Slow Food Arche des Geschmacks, die sich dem Erhalt traditioneller und regional bedeutsamer Lebensmittel widmet. Mit seiner flachrunden Form und dem mild-süßen Geschmack ist das Ismaninger Kraut einzigartig und ein Highlight für jeden Feinschmecker.

### Warum das Ismaninger Kraut eine Besonderheit ist

Das Ismaninger Kraut unterscheidet sich von modernen Sorten durch seine Größe und sein Gewicht – es kann bis zu zehn Kilogramm pro Kopf erreichen. Der Anbau des Ismaninger Krauts ist arbeitsintensiv und erfordert spezielle Pflege. Die ungleichmäßigen Erntezeitpunkte und die Notwendigkeit von Handarbeit machen den Anbau wirtschaftlich weniger attraktiv. Diese Faktoren haben dazu geführt, dass die Spezialität nur noch von wenigen Bauern angebaut wird.

### Bewahrung eines Kulturguts

Trotz dieser Herausforderungen ist das Ismaninger Kraut ein stolzes Symbol der regionalen Identität und Tradition. Es wird seit Jahrhunderten in Ismaning angebaut und gepflegt. Die Vermehrung der Samen erfolgt durch die Anbauer in Eigenregie. Die Aufnahme in die Slow Food Arche des Geschmacks unterstreicht die Bedeutung dieses Kulturguts und die Notwendigkeit, es für zukünftige Generationen zu bewahren.

### Das ganze Programm

- **Selbst Hobeln:** Probieren Sie sich selbst im Krauthobeln und erleben Sie die Tradition hautnah. Unter Anleitung erfahrener Krauthobler können Sie das Kraut schneiden und stampfen, wie es seit Generationen gemacht wird.

### Kreisgruppe München

Pettenkofenstr. 10 A  
80336 München  
Tel.: 089 – 51 56 76-0  
Fax: 089 – 51 56 76-77

Besuchen Sie auch unsere  
Homepage:  
[www.bn-muenchen.de](http://www.bn-muenchen.de)  
[info@bn-muenchen.de](mailto:info@bn-muenchen.de)

Vorsitzender:  
Christian Hiemeis

Spendenkonto:  
Postbank München  
BLZ: 700 100 80  
Konto: 185 50 800  
BIC: PBNKDEFF  
IBAN:  
DE68 7001 0080 0018 5508 00

Vereins-Reg. Nr.: 834  
Amtsgericht München

- **Kulinarische Genüsse:** Genießen Sie feine Speisen mit Ismaninger Kraut und regionale Getränke. Von traditionellen Gerichten bis hin zu modernen Interpretationen – für jeden Geschmack ist etwas dabei.
- **Kinderprogramm:** Auch für die kleinen Gäste ist gesorgt mit spannenden Mitmachaktionen. Kinder können sich im Krauthobeln versuchen, an Bastelstationen kreativ werden und vieles mehr.
- **Traktorfahrten auf die Felder:** Gemütlich mit dem Traktor dahinzuckeln und vom Wagen aus die Ismaninger Krautfelder bestaunen.
- **Musikbühne:** Was wäre ein Fest ohne Musik? Am großen Krautfest spielt das Blasorchester ‚Boarisch Kraut‘ auf.
- **Information und Vorfürhungen:** Erfahren Sie mehr über die Geschichte und den Anbau des Ismaninger Krauts. Experten geben Einblicke in die nachhaltige Landwirtschaft und die Bedeutung des Krauts für die Region.
- **Markt der Möglichkeiten:** Regionale Produzenten und Handwerker präsentieren ihre Produkte. Entdecken Sie handgemachte Waren und regionale Spezialitäten.

#### Zeit und Ort

- **Datum:** Samstag, 19. Oktober 2024
- **Zeit:** 10:00 - 16:00 Uhr
- **Ort:** Kraus Hof, Bahnhofstraße 21, 85737 Ismaning
- **Eintritt:** Frei

Wir freuen uns auf Ihr Kommen und auf einen unvergesslichen Tag rund um das Ismaninger Kraut!

#### Kontakt für Rückfragen:

BUND Naturschutz Kreisgruppe München, Projektstelle Ökologisch Essen

Susanne Kiehl

Pettenkofenstr. 10a / II

80336 München

Tel.: 089 / 51 56 76 0

E-Mail: [susanne.kiehl@bn-muenchen.de](mailto:susanne.kiehl@bn-muenchen.de)

Münchner Ernährungsrat e.V.

Andrea Ring

Milchstr. 13

81667 München

Tel.: 0179 / 1152549

E-Mail: [a.ring@muenchner-ernaehrungsrat.de](mailto:a.ring@muenchner-ernaehrungsrat.de)

#### Über die Veranstalter:

Der BUND Naturschutz Kreisgruppe München - Projektstelle Ökologisch Essen, der Münchner Ernährungsrat e.V. und Slow Food Deutschland e.V. setzen sich gemeinsam für den Erhalt regionaler Traditionen und nachhaltiger Ernährungsweisen ein. Mit Veranstaltungen wie dem Krauthobeln fördern sie das Bewusstsein für regionale Lebensmittel und deren Bedeutung für unsere Kultur und Umwelt.

BN-Umweltberatung mit freundlicher Unterstützung von:



Landeshauptstadt  
München

Referat für Klimaschutz und Umwelt

