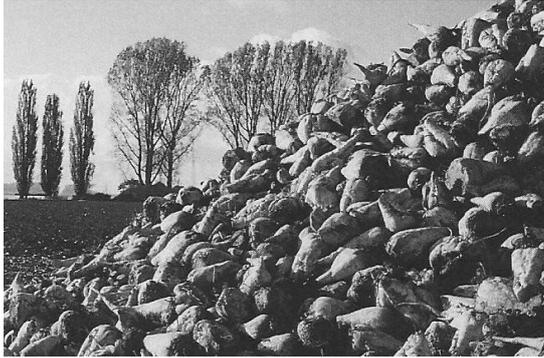


# Rübensaft kochen



Rübenhaufen



Rübenwaschen mit einem Reiserbesen



Saftpresse



Kessel

Wie man weiß, war die Ernährungslage im und auch nach dem 2. Weltkrieg in Deutschland sehr schlecht.

Um ihre Ernährungslage zu verbessern, hatten die Dorfbewohner die Möglichkeit Rübensaft zu kochen. Wie dieser beliebte Brotaufschnitt, auch Sirup genannt, hergestellt wurde, möchte ich aufzeichnen.

Es wurden nur die schlanken Rüben genommen, die beinigen Rüben wurden aussortiert, weil sich die schlanken Rüben von der anhaftenden Erde besser reinigen ließen.

Man nahm einen großen Steintrog, mit Wasser gefüllt, und warf die schlanken Rüben hinein. Dann wurden diese mit einem Reiserbesen gründlich gewaschen und danach auf einen großen Haufen von etwa ca. 10 Zentner mitten in die Waschküche auf den Boden geschüttet. Um diesen Haufen herum setzten sich mehrere Frauen und entfernten die restliche Erde mit Messern von den Rüben. Man sagte dazu „die Rüben werden geschrappt“.

Diese nun so gereinigten Rüben kamen noch einmal in sauberes Wasser, wo dann jede Rübe einzeln noch einmal mit einer scharfen Wurzelbürste gereinigt wurde.

Die nun so absolut sauberen Rüben wurden dann mit einem Hackmesser zerkleinert und in den großen Waschkessel gefüllt. Die nun im Kessel befindlichen Schnitzel kochte man so lange bis sie ganz weich waren. Es roch dann schon nach Zucker. Diese weich gekochte Masse wurde dann in eine so genannte Saftpresse gefüllt und mit hohem Druck ein dünn flüssiger brauner Saft aus den Rüben herausgepresst. Nachdem nun alle Rüben gekocht und gepresst waren, wurde der Kessel gereinigt, der ausgepresste Saft hineingefüllt und mit viel Feuer unter dem Kessel so lange gekocht, bis das im Saft enthaltene Wasser verdampft war. Damit der Saft nicht anbrannte, musste ständig mit einem Spezialrührer gerührt werden. Nach etwa 2 bis 3 Stunden Kochen wurde der Saft dann immer zähflüssiger. Nach einem bestimmten Zeitpunkt, wenn der Saft dann streichfähig war, musste der Kochvorgang beendet werden, damit der Saft nicht zu steif wurde. Zwischendurch wurden Proben genommen, ob der Saft die richtige Streichfähigkeit hatte.

Wir Kinder durften dann die Probe aufessen, was in der damaligen Zeit ein Bonbonersatz war.

Der nun fertige goldgelbe süße Brotaufstrich wurde in große Steintöpfe gefüllt. So reichte er dann als ein guter Vorrat bis zum nächsten Herbst.

Hier wurde Rübensaft von ca. 1928 bis ca. 1950 gekocht. Später konnte man den Rübensaft bei der Zuckerfabrik Emmerthal in Eimern kaufen.

Findige Hausfrauen kochten zusammen mit Kürbis eine leckere Marmelade. Man nannte dieses auch Klabit.

Da Zucker in dieser Zeit sehr knapp war, wurde Rübensaft auch beim Zwetschenmus kochen verwendet.