

Alles Chabis – seit zehn Jahren

Langenbruck | Der «Chabis Club» feiert am 1. Juli seinen runden Geburtstag



Der «Chabis Club» Langenbruck feiert sein 10-jähriges Bestehen. Bild Elmar Gächter

Anfangs noch ein wenig belächelt, ist der kleine, aber feine Verein «Chabis Club» längst unverzichtbarer Teil des Gesellschaftslebens von Langenbruck. Nun feiert er sein 10-Jahre-Jubiläum.

Elmar Gächter

Hand aufs Herz: Wer träumt bei 33 Grad im Schatten von Sauerkraut? Von «Chabis»-Salat – vielleicht –, aber von jenem unverwechselbaren Sauergericht, das man sich am liebsten an Wintertagen mit fettreichem Speck und deftigen Würsten zu Gemüte führt? Doch es gibt sie, die Freunde des gekochten Kohlgewächses, die selbst an heissen Sommertagen von ihrer Liebesspeise schwärmen. Und es werden immer mehr. Spätestens übermorgen Samstag dürfte sich der Kreis der Sauerkrautbegeisterten um mehrere Hundertschaften erweitern, wenn der «Chabis Club» Langenbruck seinen runden Geburtstag mit 450 Gästen feiert – selbstverständlich mit Sauerkraut, gekocht in einem Sud aus Kümmel, Wacholder, Lorbeerblättern und Nelken.

«Anfänglich wurden wir schon ein wenig belächelt», blickt Gründermittglied Gerhard Sebald zurück. Doch dies ist Schnee von vorgestern, denn in der Zwischenzeit hat sich der «Chabis Club» längst als wichtiger und geschätzter Verein im Passdorf

etabliert. Bereits legendär ist sein jährliches «Chabisfescht» im Oktober in der stets bis auf den letzten Platz gefüllten Biderbaracke. Nicht mehr wegzudenken ist der Auftritt am Weihnachtsmarkt mit dem exklusiven Produkt samt den einmaligen «Chrutjoggwürscht».

100 Prozent Handarbeit

Und dies alles geboren aus einer Jux-idee, beiläufig geäussert in geselliger Runde von fünf Freunden. Das Spezielle dabei: Daniel Wagner, der die Idee hatte, wollte bis vor wenigen Jahren nichts von Sauerkraut wissen. «Gerhard, unser Superkoch, hat mich jedoch überzeugt, dass man es sogar essen kann», meint er verschmitzt.

1300 Kilo sind es in der Zwischenzeit, die jedes Jahr von den aktiven 13 Mitgliedern des Klubs, Frauen und Männern, samt Helferinnen und Helfern, gehobelt, gestampft und gekocht werden – 100 Prozent Handarbeit, versteht sich. «Alle sind stets mit grossem Enthusiasmus dabei. Diese super Kameradschaft ist einer der Hauptgründe für unseren Erfolg und unser langjähriges Bestehen», ist Präsident Thomas Schneider überzeugt. Und bereits sind die Söhne und Töchter der Gründerväter dabei, in die Fussstapfen zu treten. Das 10-Jahre-Jubiläum soll noch längst nicht das letzte runde sein.

Dass der «Chabis Club» in Langenbruck einen hohen Stellenwert hat, bestätigt Gemeindepräsident Hector Herzig. «Neben dem superfeinen

Sauerkraut schätzen wir sein sehr aktives Teilnehmen am Dorfleben. Ich habe vom «Chabis Club» noch nie ein Nein auf eine Anfrage erhalten.» Thomas Schneider seinerseits lobt das grosse Entgegenkommen der Behörde, die den Verein finanziell und ideell unterstütze.

Fest am Samstag

Das Jubiläumsfest übermorgen Samstag in Langenbruck soll auch ein Dank sein an die grosse Fangemeinde, die dem «Chabis Club» seit Jahren die Treue hält, so der Präsident. Die Gäste dürfen sich alle auf einen unterhaltsamen Abend mit stimmungsvoller Musik zum Tanzen und Mitschunkeln freuen. Und was gibt es zu essen? Einen bayrischen Burger mit Speck, Salat und Käse sowie Schupfnudeln mit Speck, Zwiebeln und Käse – und selbstverständlich Sauerkraut. «Solche Menüs bekommst du nicht überall, vor allem nicht im Sommer», lässt einem Gerhard Sebald, gelernter Koch, schon mal das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Eines ist und bleibt klar: Ohne Sauerkraut kein «Chabis Club», ohne «Chabis Club» kein Sauerkraut, auf jeden Fall keines mit dem exklusiven Pfiff, das jedes Jahr bis aufs letzte Kilo seine Abnehmer findet.

Grosses Jubiläumsfest des «Chabis Clubs» Langenbruck mit Trio Servus aus Tirol, Samstag, 1. Juli, ab 17 Uhr, Festzelt bei der Gemeindeverwaltung Langenbruck.