

Dienstag, 16. November 2010

www.volksstimme.de Süßes Bördegold hausgemacht

Gewinnung des süßen Bördegolds nach alter Sitte

Hohe Börde. Rübensirup hausgemacht – nach alter Landfrauensitte wagten sich am Wochenende die Damen der „Holli Holler“-Landfrauengruppe der Hohen Börde zum zweiten Mal an die Herstellung des süßen Bördegoldes.

Landfrauen versüßen den Tag mit Rübensirup

Rübensirup hausgemacht – nach alter Landfrauensitte wagten sich am vergangenen Wochenende die Damen der „Holli Holler“-Landfrauengruppe der Hohen Börde zum zweiten Mal an die Herstellung des süßen Bördegoldes. Das Ergebnis vom vergangenen Jahr hatten sie für „unbedingt verbesserungswürdig“ gehalten. Und das Ergebnis 2010 konnte „sich schmecken lassen“.

Von Maik Schulz

Ochtmersleben/Hohe Börde. Hatten die Holli-Holler-Damen 2009 den Rübensirup noch aus der Zuckerfabrik geholt, wollten sie an diesem Wochenende nichts mehr Anderen oder gar dem Zufall überlassen. Von der ackerfrischen Zuckerrübe bis zum glänzenden Sirup wollten sie dieses Mal alles selbst und richtig machen – eben so, wie es einst die Frauen auf dem Bördelande auch getan haben.

Um halb zehn krachten am Freitagvormittag die erdverkrusteten Zuckerrüben direkt vom Nordgermersleber Acker auf den Boden der Waschküche von Ingrid Glufke. „Mehr als drei Stunden haben wir die zu-



Mit einem Gläschen Rübenschnaps versüßten sich die Landfrauen der Hohen Börde die Wartezeit. Vier Stunden lang kochte der Rübensirup, bevor der leckere Sirup fertig war. Foto: Maik Schulz

nächst eingeweichten Rüben geschrubbt und gescheuert. Das war eine Arbeit, mein lieber Mann“, berichtete Ingrid Glufke am Sonnabendmorgen

Nach dem Rübenputzen war noch mehr Kraft gefragt. Der von Friedrich-Karl Busse aus Nordgermersleben stammende Rübenschnitzler verlangte ei-

nen ganzen Mann. Angelo Gathe, der Hahn im Korbe der Landfrauen, ließ sich nicht lange bitten und schnetzelte die Rüben mit dem grünen

Wundergerät in topfgerechte Stücke. In der Glufkeschen Waschküche brodelte bereits das Feuer unter dem mächtigen Kessel. Gut zwei Stunden musste die Rübenschnitzelsuppe kochen, bevor die Rübenmasse – in Leinentuch verpackt – in die große Holzpresse kam. Heraus quoll der Dick-saft. Die schwerste Arbeit war getan, die erste Etappe geschafft, der Sonnabend mit dem eigentlichen Sirupkochen konnte kommen.

Rübenschnitzel müssen zwei Stunden kochen

Dicke süßliche Schwaden krochen am Sonnabendvormittag aus der Küche von Landfrau Anke Busse. Vom Dunst beschlagen füllten sich nebenan die Gläschen mit Hochprozentigem. Einen Rübenschnaps mit Holunderblüten hatte Ursula E. Duchrow im heimischen Holunderkontor kreierte und den mächtigen Ballon in Anke Busses Zuckerkontor entkorkt. Der hausgemachte Schnaps schmeckte köstlich und lockerte die Zungen. Während der Sirup geschlagene vier Stunden unter der Obhut von Zau-

berkoch Angelo vor sich hin köchele, klönten die Landfrauen in gemütlicher Runde.

Als Kind der Börde ein Mal Sirup kochen

„Das Zusammenkochen hat richtig Spaß gemacht, auch wenn es ziemlich anstrengend war“, meinte Anke Busse. Und Barbara Lehr ergänzte: „Als Kinder haben wir noch selbst Rüben auf dem Acker gezogen, aber ich habe nie gewusst, was und wie nach dem Abtransport in die Zuckerfabrik mit den Rüben passiert. Das war jetzt das erste Mal, das Miteinander war einfach toll, das hat auch einen emotionalen Aspekt für mich – gerade als Kind der Börde.“

Die Damen ulkten und plauderten, genossen die gemeinsame Zeit, bis der mit Spannung erwartete Moment heran rückte: Der noch warme Rübensirup tröpfelte auf frisches Weizenbrot. Kaffeeduft kitzelte die Nasen. Und der erste Biss in die Sirupstulle bestätigte: Der Rübenjahrgang 2010 ist ein gelungener! Darauf stießen die Landfrauen an – natürlich mit Rübenschnaps.