

Landfrauen verwöhnen mit leckerem Rübensirup am historischen Kupferkessel

Zum Tag der „Süßen Tour“ in Ochtmersleben

Von Maik Schulz

Ochtmersleben • Wie einst ihre Urgroßmütter wollen die Landfrauen der Hohen Börde Rübensirup kochen. Zur „Süßen Tour“ des Tourismusverbandes „Elbe-Börde-Heide“ am kommenden Sonnabend laden sie auf Busses Hof in Ochtmersleben, An der Tränke 7.

Seit mehreren Jahren hat die Landfrauengruppe „Holli Holler“ die Zuckerrübe und ihren goldenen Saft für sich entdeckt. Die „Süße Tour“ bietet einen schönen Anlass, das schwarze Gold der Börde, seinen Ursprung, den Geschmack, aber vor allem die Herstellung nach historischem Vorbild einem interessierten Publikum vorzustellen.

Am Sonnabend wird der Sirup zum ersten Mal in einem alten Kupferkessel gekocht. Anke Busse und ihr Mann haben das gute Stück in Köln erstanden und mit in die Börde gebracht. „Erfunden wurde dieser Kessel um 1890, 1904 ist er in die Serienproduk-

tion gegangen“, erzählt Anke Busse. Mit ihren Landfrauen hofft sie auf viele Neugierige, die am Sonnabend Lust haben zuzuschauen, wenn aus dem tags zuvor gepressten Rübensaft leckeres Rübengold wird. Natürlich kann auch probiert werden. Die Landfrauen ha-

ben sich jede Menge Rezepte und Kreationen mit Sirup ausgedacht. Dazu gibt es eine ordentliche Portion Informationen und sicherlich auch den kräftigen „Rübenholler“, eine Likörkreation mit Sirup und Holunder aus dem Niederndeleber Holunderkontor.



Am Sonnabend wird leckerer Rübensirup im historischen Kupferkessel gekocht. Anke Busse (2. v. li.) und die Landfrauen der Hohen Börde laden auf ihren Hof nach Ochtmersleben ein. Foto: Maik Schulz