

# Vom grünen bis zum weißen Gold

Süße Tour bringt den Besuchern in der Hohen Börde die Landwirtschaft von einst näher

Nicht nur das weiße Gold stand beim Tag der Süßen Tour in der Hohen Börde im Mittelpunkt. Ebenso Interessantes gab es über das grüne Gold, nämlich den Hopfen, und den Holunder zu erfahren. Allerdings bändigte das Wetter bei einigen den Wissensdurst.

Von Constanze Arendt-Nowak Ochtmersleben • „Bei uns ist es ja heute eigentlich schon der zweite Tag“, erklärte Anke Busse den Neugierigen, die zur Süßen Tour auf ihren Hof in Ochtmersleben kamen. Gemeinsam mit ihren Mitstreiterinnen von der Landfrauen-Gruppe „Holliholler“ und fleißigen Helfern aus der Familie hatte sie das Prozedere rund um die Sirupproduktion aus Zuckerrüben bereits am Vortag begonnen. Seit fünf Jahren inzwischen schon haben es sich die Landfrauen um Anke Busse auf die Fahnen geschrieben, das Publikum am Tag der Süßen Tour in Großmutterzeiten zu entführen.

Und eines ist gewiss: So ein kleines Gläschen Zuckerrübensirup ist etwas ganz Wertvolles. Zumindest unter Beachtung des Zeit- und Arbeitsaufwandes. Fünf Zentner Rüben haben die Helfer zunächst tüchtig geschrubbt und geputzt, ehe sie die dann weißen Früchte des Bördebodens raspeln und auspressen konnten. „40 Liter Saft haben wir letztlich gehabt, den wir dann in den alten Kessel kochen konnten“, erklärte Anke Busse weiter. Übrig geblieben waren aber der Anschauung wegen auch ein paar Rübenschnitzel. „Probieren Sie mal, wie süß die an sich schon sind“, riet die Hausherrin so manchem Gast an diesem Tag.

Ihr Mann Jens war für das Befeuern des Kessels zuständig und achtete dann stundenlang mit Argusaugen auf den Sirup, bis er endlich in die Gläser abgefüllt werden konnte. Die mager Ausbeute lag bei 34 kleinen Gläsern.

Die waren dann aber heiß begehrt bei den Gästen, die hier Rast machten und sich die Her-



Mit der Sirupherstellung aus den Zuckerrüben ganz ohne maschinelle Unterstützung hat Landfrau Anke Busse (l.) aus Ochtmersleben inzwischen schon Erfahrung. Geduldig erklärte sie den Gästen auf ihrem Hof das Prozedere und ließ sie auch von den Zuckerrüben naschen.



Klaus-Dieter Schaper wies in der Hopfenausstellung in Groß Santersleben auf manches Detail hin. Fotos: C. Arendt-Nowak

stellung des Zuckerrübensirups ohne maschinelle Hilfe genau erklären ließen. „Viele kennen es noch von früher und wollen auch einmal sehen, ob wir das genauso machen“, sagte Anke Busse, die mit vielen ihrer Besucher ins Gespräch kam. Andere aber staunten auch über den glänzenden Kessel, der wirklich noch aus Großmutterzeiten stammt, ebenso wie die alte Raspel, die zum Einsatz kam, um die Rüben zu zerkleinern.

Mit welchen Geräten die frü-

heren Generationen sonst noch die Landwirtschaft bewältigt haben, konnten interessierte Gäste in der Ochtmersleber Heimatstube sehen. Hier sind allerhand Handwerkszeuge und andere Exponate aus der Historie des Ortes, in dem die Zuckerrübe lange eine bedeutende Rolle spielte, zusammengetragen. Und nach Auskunft von Jens-Uwe Koch und Jeanette Ottemann-Preiß vom örtlichen Heimatverein soll die Heimatstube weiter wachsen. In einem weiteren Raum soll



In der Ochtmersleber Heimatstube wurde gezeigt, mit welchen Geräten frühere Generationen die Landwirtschaft betrieben haben.

bis zum Weihnachtsmarkt eine kleine DDR-Ausstellung entstehen. An Nachschub von „Material“ für die Heimatstube mangelt es jedenfalls nicht.

Lohn und Brot verdienten die Bauern von einst in der Börde allerdings nicht nur mit dem „weißen Gold“, sondern das sogenannte „grüne Gold“ war vor allem in Schackensleben und Eichenbarleben der Hopfen. Viele lebten hier vom Hopfenanbau. Die Erinnerungen daran werden im Hopfen-Infohaus in Groß Santersleben,

das zum Tag der Süßen Tour ebenfalls geöffnet war, wachgehalten. Klaus-Dieter Schaper stand in der Ausstellung Rede und Antwort.

Vom Bier aus Hopfen bis zum Likör aus Holunder war es nur ein kurzer Weg an diesem Tag. So wurden auch im Niederndodeleber Holunderkontor die Gäste von Ursula E. Duchrow-Buhr empfangen, die mehr über Holunder erfahren und einmal das süßig-süße Geheimnis von Omas Holunderlikör probieren wollten.