

## Zuckerrübensirup soll fließen

Süße Tour tangiert am Sonnabend vier Stationen in der Hohen Börde

Von Constanze Arendt-Nowak  
Ochtmersleben / Groß Santerlesleben / Bebertal • Haben Sie schon einmal den süßen Rübensirup als Brotaufstrich probiert? Zu Großmutterns Zeiten war das in den Dörfern der Renner, aber auch gar nicht so einfach herzustellen. Wieviel Arbeit die Herstellung von Rübensirup damals bedeutete, wollen am morgigen Sonnabend von 11 bis 16 Uhr in Ochtmersleben auf dem Grundstück von Anke Busse (An der Tränke 7) die Landfrauen „Holli-Holler“ aus der Hohen Börde verdeutlichen. Schon heute beginnen sie mit dem Putzen der Rüben und mit weiteren Schritten der Vorbereitungen, ehe die Rübenschnitzel morgen zum Köcheln in den Kessel kommen und das Endprodukt in die Gläser fließt.

Den Rahmen zu dieser Veranstaltung bietet zum wiederholten Male die „Süße Tour“ des Tourismusverbandes Elbe-Börde-Heide, die auch Ochtmersleben tangiert. Insgesamt werden 38 süße Angebote in 26 Orten rund um Magdeburg vorgestellt.



Anke Busse (li.) wird erneut mit den Landfrauen der Hohen Börde Einblicke in die Rübensirupherstellung geben. Archivfoto: car

In der Hohen Börde sind Besucher, die sich rund um süße Produkte informieren wollen, ebenso auf dem Vierzeithof in Bebertal willkommen. Hier findet von 14 bis 18 Uhr ein Hofmarkt statt.

Auch ein Abstecher in das Groß Santerlesleber Hopfen-Infohaus lohnt sich zwischen 10

und 15 Uhr. Hier geht es um die Geschichte des Hopfenanbaus in der Region.

In der Ochtmersleber Heimatstube spielt die historische Entwicklung des alten Zuckerrübenortes eine zentrale Rolle. Die Heimatstube in der Otto-Grotewohl-Straße 27 ist von 10 bis 14 Uhr geöffnet.