

Hohe Börde



6. Ausgabe

28. November 2018

Engagierte verführen ihre Gäste mit süßen Versuchungen



Marlies und Hubert Böttcher (links und rechts) hatten auf die Groß Santerleber Pilzfarm zu einem bunten Herbstmarkt und Betriebsführungen eingeladen. Bürgermeisterin Steffi Trittel schaute auch hier vorbei.

Ein Feuerwerk ländlicher Tradition und Lebensart brannten zum Tag der „Süßen Tour“ engagierte Menschen an sechs Stationen in vier Dörfern der Hohen Börde ab. Ähnlich wie beim

Tag der Regionen zwei Wochen zuvor begeisterten sie mit einem Potpourri von Engagierten für Interessierte an einem herrlichen Altweibersommer-Wochenende.

Hinter sonnengewärmten Sandsteinmauern lockte bei Federweißem und selbst gebackenem Kuchen ein kleiner Hofmarkt auf dem historischen Vierzeithof von Landfrau Marion Schnitzler nach Bebertal. Nicht weniger süß verführten die Landfrauen in Ochtmersleben ihre Gäste. Auf dem Hof von Obfrau Anke Busse rangen sie nach alter Väter Sitte den frisch gemernteten Zuckerrüben leckeren Rübensirup ab. Von der Rübenpresse bis zum Kupferkessel vollzogen die Besucher alle handwerklichen Schritte nach, die nötig sind, um der weißen Ackerfrucht den goldbraun glänzenden Dicksaft zu entlocken.

Nur einen Steinwurf entfernt entführten die Ochtmersleber Heimatfreunde um Ortsbürgermeister Günter Kohl und Margarete Rose in die Geschichte des Dorfes, dem der Rüben-Boom Ende des 19. Jahrhunderts zur Blüte und Wohlstand verholfen hatte. An die Zeit des einst nördlichsten Hopfenanbaugebietes der DDR erinnerten im Groß Santerleber Hopfen-Info-Haus Klaus Dieter Schaper und Doris Lauenroth. Sie luden bei Kaffee und Kuchen in die Dauerausstellung ein und zeigten Filme über den Hopfenanbau einst und heute. Bio-Pilze von heute in all ihrer Vielfalt präsentierte die Magdeburger Pilzmanufaktur auf ihrer Pilzfarm in Groß Santerleben. Traditionell hatte Pilzzüchter Hubert Böttcher mit ortsansässigen Vereinen einen bunten Bauernmarkt organisiert und zu Betriebsführungen eingeladen.

„Süß, süffig, selbstgemacht“, hieß es bei einer Entdeckungsreise rund um die Kulturgeschichte des Holunders im Niederdodeleber Hollerkontor. Bei Probierschlückchen von „Großmutterns guten Kräuterlikören“ mit Geschichten und Anekdoten ließen es sich die Besucher mit Gastgeberin Ursula E. Duchrow gut gehen.

Bei der vom Magdeburger Tourismusverband Elbe-Börde-Heide initiierten „Süßen Tour“ – können die Besucher die Spuren der Geschichte der Zuckergewinnung in der Magdeburger Börde aufspüren, seine Verarbeitung kennenlernen sowie die regionaltypische Küche und die heimischen Produkte verkosten. Verschiedenste touristische Anbieter, Museen und heimische Firmen luden in diesem Jahr an 23 Orte der leckeren Erlebnisroute.