

Landfrauen kochen gemeinsam Sirup

Ochtmersleben (mb) • Landfrauen der Hohen Börde trafen sich auf Höfen in Ochtmersleben, um gemeinsam Rübensirup zu kochen. Sie binden nicht nur Erntekronen und verarbeiten Holunder, sondern jetzt auch Zuckerrüben, und das zum Zuschauen. Seite 12

Landfrauen ringen um das Gold der Rübe

Öffentliches Sirupkochen hat seit Jahren Tradition auf zwei Ochtmersleber Höfen

Dem Weg der Rübe zum Sirup folgten die Landfrauen der Hohen Börde mit eigener Hände Arbeit. Sie luden erst auf Glufkes, dann auf Busses Hof nach Ochtmersleben – im einstigen Reich der Zuckerbarone.

Von Maik Schulz

Ochtmersleben • Traditionen und Bräuche vom Lande bewahren, ursprünglichen Geschmack neu entdecken und verfeinern: Die Landfrauen der Hohen Börde binden Erntekronen, werben in Kindergärten für das Gute der Milch, verwursten ein Schwein nach Hausfrauen Art und entdecken den Holunder wieder. Zur Erntezeit entlocken die Landfrauen der Zuckerrübe ihre leckerste Essenz – den goldbraunen Rübensirup.

Rübenpaläste prägen bis heute das alte Ochtmersleben

Ochtmersleben – im Herzen der Börde – galt einst als Mekka der Zuckerbarone. Noch heute künden die Rübenpaläste – prächtige Villen aus der Blütezeit des Zuckerbooms – von jenem Glanz. Die Rübe hat einst die Bördebauern reich



Roland Mohr (l.) und Angelo Gathge fühlten sich bei den Landfrauen der Hohen Börde gut aufgehoben. Sie leisteten beim Rübenschnitzeln auf Ingrid Glufkes Hof die schwerste Arbeit. Foto: Maik Schulz

gemacht. Dafür mussten die Landarbeiter schuften.

Kraft und Können sind gefragt, bis der Sirup auf die Stulle tropft. Das demonstrierten die Landfrauen am Wochenende. Auf Ingrid Glufkes Hof floss der Schweiß. Auch die Landmänner Angelo Gathge und

Roland Mohr packten mit zu: Mit Wasser und Bürste putzen Anke Busse und ihre Mutter Ingrid die schweren Rüben vom Feld. Die Landfrauen schälen und stückeln die weiß schimmernden Riesen. Mit der uralten Schnitzelmaschine hobelt Angelo Gathge die Rübenstü-

cke in Streifen. Die erdig-süß schmeckenden Schnitzel landen im Kessel, den Mutter Glufke in der Waschküche mit Brennholz befeuert. Die Masse brodelt jetzt mehrere Stunden. Dann kommt der Rübenbrei ins Leinentuch und ab geht's in die hölzerne Presse. Heraus quillt

der Rübensaft. Die schwerste Arbeit auf Glufkes Hof ist getan.

Gepresster Rübensaft brodelt im 100 Jahre alten Kupferkessel

Am nächsten Tag ist alles angerichtet. Besucher schauen auf Busses Hof vorbei. Gleich gegenüber stand einst die gigantische Zuckerfabrik. Aus jener Zeit stammt auch der alte Kupferkessel, den Anke Busse und ihr Mann Jens aus Köln in die Börde geholt haben. Das gute Stück leistet ganze Arbeit und lässt den Rübensaft brodeln. Sorgsam schöpfen die Landfrauen den Schaum ab. Bis zu fünf Stunden muss die hellbraune Flüssigkeit auskochen. Dann ist der Sirup dick genug und quillt in die Gläser. Die Besucher lassen sich den dicken Saft auf frischem Brot schmecken. Dazu reichen die Landfrauen Kaffee. Die Gäste fragen nach und loben den Geschmack des Ochtmersleber Bördegoldes. „So hat der Sirup in unserer Kindheit geschmeckt. Genau so muss er sein“, heißt es im Chor.

Die Rübenjünger plaudern, kichern und berichten. Draußen lächelt die Sonne. Der Herbsttag ist perfekt, süß und golden – wie ein guter Sirup aus der Börde.