

Ein süßes I-Tüpfelchen auf das bunte Landleben

Landfrauengruppe der Hohen Börde lud zum Brauch des Sirupkochens nach Ochtmersleben ein

Wie einst ihre Urgroßmütter ringen seit fünf Jahren die Landfrauen der Hohen Börde der Zuckerrübe den leckeren Sirup ab. Seit zwei Jahren machen sie das öffentlich. Zum Tag der „Süßen Tour“ – mit immer mehr Erfolg.

Von Maik Schulz

Ochtmersleben • Beim ersten öffentlichen Auftritt zur „Süßen Tour“ 2011 wollten nur vier Gäste die Landfrauenart der Rübengewinnung in Ochtmersleben kennenlernen. 2012 kamen schon gut 50 Besucher.

Die „Süße Tour“ am Sonnabend sprengte alle Erwartungen. Am frühen Nachmittag hatten die Landfrauen der Hohen Börde schon 100 Gäste am dampfenden Kupferkessel begrüßt. Und der ganz große Andrang auf dem Hof von Landfrau Anke Busse sollte noch folgen.

Dicke Schwaden stiegen aus der glänzenden Sirupmasse in den blauen Herbsthimmel. Die

schwerste Arbeit war da schon geschafft.

Von der frisch geernteten Ackerrübe bis zum glänzenden Sirup auf dem frischen Weizenbrot ist ein hartes Stück Arbeit nötig. Fünf Zentner Rüben hatte Bauer Dion Feiter den Landfrauen spendiert.

Fünf Zentner Rüben waren zu schrubbten und zu zerkleinern

Dann hieß es in der Waschküche von Ingrid Gluffke Schrubbten und Scheuern, bis die Rübe weiß schimmert – und bereit ist für den Rübenschnitzler. Für das kräftezehrende Zerkleinern in topfgerechte Rübenschnitzel bekommen die Landfrauen seit Jahren männliche Unterstützung von Angelo Gathge und Jens Busse.

Gut zwei Stunden müssen die Schnitzel kochen. Dann kommt die breiige Masse in Tücher gewickelt unter die Holzpresse und heraus quillt der Rübensaft. 50 Liter Saft waren es dieses Mal geworden.

Die letzte Etappe – das Auskochen des Rübensaftes, bis im Kupferkessel der leckerere, dick-

flüssige Sirup glänzt – konnten die Besucher am Sonnabend selbst mitverfolgen.

Über die Schritte bis zum leckeren Tropfen informierten die Landfrauen ihre neugierigen Gäste auf Bildern aus der Gluffkeschen Waschküche und in vielen persönlichen Gesprächen.

Ob Erika Zimmermann oder Kerstin Pitschmann, Anke Busse, Ingrid Gluffke, ob Margrit Kuhn oder Friederike Jarzyk-Dehne – die Landfrauen waren dicht umlagert und hatten viel Spaß dabei.

Besucher auf Busses Hof sind jünger geworden

Sie hatten leckeren Kuchen mit Pflaumen, Kirschen, Sahne – und natürlich mit einer gehörigen Portion Rübensirup – für ihre Gäste gebacken. Sie reichten Kaffee und die zwei Herren am Grill servierte Bratwurst für die deftigen Gaumen.

Kamen im letzten Jahr vor allem ältere Besucher, so war das Publikum an diesem Sonnabend gemischt. Auch mittlere Semester und Familien mit



Seit fünf Jahren widmen sich die Landfrauen der Hohen Börde dem bäuerlichen Brauchtum des Sirupkochens. Zum dritten Mal luden sie im Rahmen der „Süßen Tour“ die Öffentlichkeit dazu ein. Der Zuspruch wächst von Jahr zu Jahr.

Foto: Maik Schulz

Kindern wollten erfahren, wie vor 100 Jahren Sirup aus der Börderübe gewonnen wurde und wie er bis heute schmeckt. „Dafür hat sich der Aufwand

gelohnt“, betonte Anke Busse. Und das zufriedene Lächeln ihrer Landfrauen-Schwestern, die geduldigen Erläuterungen, die freundlichen Angebote zum

Probieren gaben ihr Recht und belegten: Altes Brauchtum lebt weiter – dank eines tollen Engagements der Landfrauen von heute.