

Fünf Anlaufpunkte der „Süßen Tour“

Mit fünf Angeboten in vier Dörfern präsentierten sich Akteure aus der Hohen Börde bei der diesjährigen „Süßen Tour“ Mitte Oktober. Bei der vom Magdeburger Tourismusverband Elbe-Börde-Heide koordinierten „Süßen Tour“ können die Besucher die Spuren der Geschichte der Zuckergewinnung aufspüren, seine Verarbeitung heute kennen lernen, die

regionaltypische Küche und heimische Produkte verkosten. Fünf der mehr als 30 Stationen umfassenden „Zucker- und Rübenroute“ standen - wie bereits 2014 - in der Hohen Börde. Für das traditionelle Landfrauen-Sirupkochen machte in diesem Jahre sogar der MDR Werbung und begleitete die Hohe-Börde-Landfrauengruppe „Holli Holler“ bei ihrem traditio-

nellen Treiben. Wie zu Urgroßmutterns Zeiten rangen sie per Hand und mit rein mechanischen Hilfsmitteln des frühen 20. Jahrhunderts der frisch geernteten Rübe vom Bördeacker den goldgelben Sirupsaft ab und luden ihre zahlreichen Besucher zur Verkostung ein. Das süße Spektakel erwies sich einmal mehr als Besuchermagnet, ebenso wie die Verkostung von „Groß-

mutterns gutem Holunderlikör“ im Niederndodeleber Holunderkontor. Weitere gut besuchte Stationen waren der Hofmarkt auf dem „Vierzeithof“ von Landfrau Marion Schnitzler in Bebertal, der Lockruf des Bieres ins Groß Santerleber Hopfen-Info-Haus und die Ausstellung zur Geschichte des Zuckerrübindorfes Ochtmersleben in der dortigen Heimatstube.



Die Landfrauengruppe lud einmal mehr zum Sirupkochen ein.



Auf dem Vierzeithof in Bebertal lud Landfrau Marion Schnitzler (links) ihre Gäste ein.