



Von der Aziagurke bis zum Weideochsen

Lebensmitteltradition in der Region Weserland

www.weserklasse.de



Von der Aziagurke bis zum Weideochsen Lebensmitteltradition in der Region Weserland

Im Auftrag des Vereins Nordlichter-Region-Weserland e.V. recherchierten wir Geschichten und Geschichtchen regionaltypischer Produkte der Region Weserland. Was ist ein typisch traditionelles Produkt dieser Region, worin besteht seine regionale Besonderheit und spiegelt es Aspekte lokaler Alltagsgeschichte wider? Das waren die Ausgangsfragen, als wir uns auf die Suche begaben.

Tiefliegende Marschen, unberührte Moorniederungen und heidebewachsene Geesthügel prägten in der Vergangenheit das Bild der von der Weser und ihren Nebenflüssen durchzogenen Flusslandschaft. Geografische, klimatische und alltagsgeschichtliche Besonderheiten brachten früher eine lokale Sortenvielfalt hervor. Der regionale Warenkorb war prall gefüllt mit hiesigen Spezialitäten.

Die Bodenverhältnisse und klimatischen Bedingungen der Region ermöglichen in weiten Teilen bis heute fast ausschließlich Grünlandnutzung. Die Marschböden und Moorflächen erlauben zum Teil gar keine Bearbeitung mit schweren Maschinen. Auf den sandigen Geestböden des Landkreises Verden hingegen hat der Ackerbau eine größere Bedeutung.

Wie gestaltete sich nun die Suche? Wir recherchierten in Heimat- und Kreisarchiven, durchforsteten Dorfchroniken, stöberten in alten Kochbüchern und entdeckten Interessantes auf lokalen Wochenmärkten. Wir machten Personen ausfindig, die wichtige Hinweise zu traditionellen Herstellungsweisen gaben und Kontakte zu lokalen Erzeugern vermitteln konnten.

Das Ergebnis ist eine Auswahl von 15 Produkten, Sorten und Rezepturen. Einige davon sind heute noch bekannt und verbreitet oder werden gerade wiederentdeckt. Andere sind dagegen fast in Vergessenheit geraten, aufgrund veränderter Produktionsbedingungen und Konsumgewohnheiten.

Charakteristisch für das Landschaftsbild der Wesermarsch sind weidende Rinder auf grüner Wiese und die Schafherden am Deich - darum finden sich Produkte beider Tiere in unserer Auswahl. Heute kaum noch bekannt hingegen ist die Aziagurke, die süßsauer eingelegt, zu deftigen Gerichten gereicht wurde. Eine Renaissance erlebt gerade der Scherkohl - einst das erste und letzte Frischgemüse in den Hausgärten, später verdrängt durch Gemüseimporte aus Südeuropa. Wir wünschen uns, dass diese Produktgeschichten dazu beitragen, die regionale Produktvielfalt wiederzuentdecken.

Für den Verein Mikrokosmos:
Markus Haake
Edda Hallensleben

Der Verein Mikrokosmos erforscht die Besonderheiten regionaler Geschichte und des Alltagslebens in Form von lokalen Studien und Recherchedienstleistungen.



Bremer Verein zur Erforschung
und Vermittlung europäischer
Regional- und Alltagsgeschichte e.V.

www.mikrokosmos-bremen.de
info@mikrokosmos-bremen

Findorffstr. 51
28215 Bremen
Fon: 0421-9886388
Fax: 0421-9886389

Apfelsaft aus den Früchten heimischer Obstgärten Thedinghausens

Dass die Apfelsorten maßgeblich für den Geschmack des Saftes sind der daraus gepresst wird, ist zumindest theoretisch klar. Trotzdem ist der Geschmacksunterschied zwischen einem gepressten Most aus eigenem Obst und einem Supermarktsaft verblüffend. Diese Erkenntnis machten sich die Akteure des Vereins für naturgemäßen Obstbau e.V. zunutze als sie beschlossen, eine Mosterei zu eröffnen. Seit 1991 verarbeitet die Mosterei Finken- burg Äpfel und Birnen aus den Hausgärten der Umgebung zu Saft und bietet privaten Gärtnern damit eine attraktive Verwertungsmöglichkeit ihrer Obsternte.

Der trübe Saft aus der Literflasche ohne Etikett, kann mal etwas mehr Säure haben, oder auch lieblich-vollmundig sein – je nachdem, welche Apfelsorten in der Presse landen und wie viel Sonne die Früchte abbekommen haben.



Anfänge des Obstbaus

Die Tradition des Obstbaus ist im Nordwesten Deutschlands noch nicht alt: Erst um 1900 hielten hierzulande vermehrt Obstbäume Einzug in bäuerliche Hausgärten. In den Jahren zuvor waren landwirtschaftliche Vereine gegründet worden, mit dem Ziel, die lokale Agrarwirtschaft zu fördern. So gründete sich bereits 1818 in Oldenburg die Landwirtschaftliche Gesellschaft, Vorgängerin der Landwirtschaftskammer Weser-Ems.

Obrigkeitsliche Behörden propagierten den Obstbau und ermutigten Bauern, die pfleglichen Bäume anzupflanzen. Mit gutem Beispiel vorangehend, wurden auf behördliche Initiative ab 1860 an Wegesrändern des heutigen Landkreises Verden Obstbäume gepflanzt. Die Landbevölkerung war anfangs skeptisch. Zwar schätzte man frisches Obst sehr, der Obstbau selbst jedoch galt als etwas „für feinere Leute“. Im Oldenburgischen und in Langförden setzte man auf die Autorität der Lehrer und verschickte 1833 Anweisungen zur Obstbaumzucht an die Schulen. Es wurden Obstverwertungskurse für Frauen angeboten und Mustergärten angelegt.

Die Pomologen des 19. Jahrhunderts, Bauern, Lehrer und Pastoren kreierten immer wieder neue, robustere und ertragreichere Sorten: Fanden sie irgendwo eine Sorte mit besonders schönen und wohlschmeckenden Früchten, schnitten sie einen Zweig ab und pflanzten ihn an einen Baum im eigenen Garten. Die Experimentierfreude

dieser Obstbaumveredler brachte eine Vielzahl an Apfelsorten hervor, darunter viele Lokalsorten, die außerhalb einer bestimmten Region kaum Verbreitung gefunden haben.

Manche dieser alten Sorten tauchen beim Apfeltag in Finken- burg wieder auf. An diesem Tag dreht sich alles um Äpfel und dann können Besucher unter anderem ihre mitgebrachten Äpfel von einem Pomologen bestimmen lassen.



Fruchtig-süße Beilagen zu deftigen Speisen

Der Obstbau bei Thedinghausen geschah in Hofnähe, im Unterschied zu den in Süddeutschland bekannten Streuobstwiesen, die außerhalb des Dorfes lagen. Auf Viehweiden oder am Haus standen die Obstbäume, so der Pomologe Dr. Seipp von der Landwirtschaftskammer Weser-Ems.

Wie wurde die Ernte früher in den Speiseplan übernommen?

Äpfel konnten zumindest teilweise gelagert werden. Das geschah, indem man die Früchte in Erdmulden legte und diese mit Stroh und Torf frostsicher abdeckte. Das leicht verderbliche Steinobst und auch Birnen mussten schnell verarbeitet werden. Die gebräuchlichste Konservierungsmethode war das Trocknen im Backofen. Auf diese Weise wurden Birnen zu „Backbeeren“, Zwetschgen zu Backzwetschgen und Äpfel zu Apfelingen. Zwetschgen kochte man auch zu einem dicken Mus, das als süßer Aufstrich aufs Schwarzbrot kam. Die Herstellung von Marmeladen und Kompott gewann erst ab Ende des 19. Jahrhunderts an Bedeutung, als Zucker zu einem erschwinglichen Industrie- produkt wurde.

Die Vorliebe für fruchtige Obstbeilagen zu deftigen Fleischgerichten in der regionalen Küche, muss sich zur selben Zeit entwickelt haben wie der Obstbau. „Speck mit Birnen und Hefekloß“, „Plumen mit Klüten“, „Gekochtes Rind- oder Schweinefleisch mit Backzwetschgen oder Apfelbrei“ oder auch „Speck mit Backzwetschgen“ sind solche traditionellen Rezepte. In Bremen und im Raum Lilienthal isst man heute noch gern Knipp oder Beutelwurst mit Apfelbrei.

Die Sortenvielfalt an Obstbäumen dieser und anderer Regionen wurde durch staatlich geförderte Abholzungen von 1950 bis Ende der 70er Jahre weitgehend zerstört, erläutert Dr. Seipp von der Landwirtschaftskammer. „Die Überproduktion an Obst sollte reduziert werden. Die Antragsgrenze lag bei Wiesen mit mehr als 25 Obstbäumen. Für jeden gefälltten Baum bekam der Eigentümer etwa 25,- DM. So überlebten nur die kleinsten Anlagen.“

Renaissance der Obstwiesenkultur

Inzwischen gibt es vielerorts Bestrebungen, den Anbau alter Obstsorten wieder zu fördern. Der Landkreis Verden hat die Obstwiesen der Region kartiert und bietet seit 1988 Privatgärtnern Rat und finanzielle Unterstützung bei der Anlage eines Obstgartens, erklärt der zuständige Mitarbeiter Jürgen Kock. Zwei lokale Baumschulen haben alte, hochstämmige Sorten mit klangvollen Namen wie Stedinger Prinz, Stina Lohmann, oder Ruhm von Kirchwerder im Sortiment. Apfelsaft ist ein modernes Produkt heimischer Obstgärten, das von jung und alt gern getrunken wird und Privatgärtnern den Obstanbau wieder „schmackhaft“ macht. Indem die Mosterei Finkenburg privaten Obstgärtnern eine Verwertungsmöglichkeit für ihre Äpfel bietet, trägt sie dazu bei, die Renaissance der regionalen Obstwiesenkultur zu fördern: „Die Leute kommen im Herbst mit ihren Äpfeln, freuen sich über den guten Saft und lernen ihre alten Obstbäume wieder schätzen.“, bringt es der Finkenburger Uwe Ciesla auf den Punkt. Ganz wichtig sei, dass die Kunden den Saft ihrer eigenen Früchte bekommen, betont Anna Hubach von der Mosterei. „Wer will, kann die Äpfel von nur einem Baum pressen lassen und hat dann einen sortenreinen Saft.“ Auch wenn nicht als Kooperation geplant, ergänzen sich die Obstbau-Fördermaßnahmen des Landkreises und das Angebot der Mosterei gegenseitig. „Inzwischen kommen schon Leute mit der ersten Ernte aus Obstgärten, die mit Unterstützung des Landkreises neu angelegt wurden.“, freut sich Frau Hubach.

Abgerechnet wird in Finkenburg nach dem alten Mosterei-Recht: Der Kunde bekommt ein Drittel des Saftes, als Lohn für das Pressen erhält die Mosterei zwei Drittel. „Das machen wir aber nur solange, bis unser Lager gefüllt ist“, so Uwe Ciesla. 4.000 Liter Saft wird von der Mosterei Finkenburg selbst vermarktet. Natürlich kann man aber auch einfach für das Pressen bezahlen.

Die Mosterei in Finkenburg ist inzwischen eine feste Institution in der Region. Die Kunden kommen aus Thedinghausen, Achim, Bremen, aus dem Kreis Diepholz und selbst aus Rendsburg dorthin. „Manche Leute behaupten sogar, die Mosterei in Finkenburg hat es immer schon gegeben.“, verrät Anna Hubach stolz.



Apfeltag mit Sortenbestimmung in der Finkenburg

Wer kein eigenes Obst hat, kann über die Mosterei Äpfel beziehen und sie dort pressen lassen. Der Finkenburger Saft steht außerdem in drei regionalen Einkaufsmärkten im Regal, sowie in der Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft in Bremen.

Wem der Weg zur Finkenburg zu weit ist, kann sein Obst zu einer Lohnmosterei in der Nähe bringen: Rolf Grau unterhält im Ein-Mann-Betrieb die Mosterei Fabelsaft in Bremen, die Umweltstation Iffens in Butjadingen presst nicht nur Saft, sondern widmet sich seit vielen Jahren dem Apfelanbau und Martin Clausen betreibt in Delmenhorst neben seinem Demeterhof, die Mosterei Sandhausen.

Aziagurke - süßsauer eingelegt Ein überliefertes Delikatessgemüse aus der Elsflether Wesermarsch

Die Älteren kennen sie noch als Einlegegurke. Als „Essig- oder Senfgurke“ wurde sie vermutlich schon im 16. Jahrhundert zubereitet. Besonders in den Marschen und niederen Geestrundflächen war sie zu Haus. Die Bauern pflanzten sie in ihren Haus- und Nutzgärten. Auch auf abgeteilten Feldern hat man sie hin und wieder angebaut. Um 1900 gab es sie auf dem Land täglich zu Bratkartoffeln. Und auch in der Stadt wurde sie besonders während der heißen Sommermonate gerne verzehrt.

Tradition der ländlichen Vorratshaltung

Die Aziagurke gehört zur botanischen Familie der Kürbisgewächse (Cucurbitaceae). Sie ist eine Variation der Schlangen- oder Salatgurke (Cucumis sativus). Doch im Unterschied zu dieser ist ihre Konzentration an Bitterstoffen besonders hoch. Auch wird sie wegen ihrer Größe ausschließlich im Freiland kultiviert. Bis zu 6 Aziagurken können an einer Ranke wachsen. Sie ist empfindlich gegen Kälte und ihre Erntezeit ist von Mitte August bis Mitte September fest terminiert.

„Wir haben die Aziagurke hauptsächlich für den eigenen Bedarf angebaut. 25 Gläser davon hatten wir immer im Schrank stehen“, erzählt Frau Rippen aus der Nähe von Elsfleth von



der Zeit des Gemüseanbaus vor dem Krieg. Und in der Tat: Um diese Zeit prägte noch die Eigenversorgung - durch Einlegen etwa von Gurken und Kürbis in Essig und Branntwein - das Bild der ländlichen Haushaltung. Selbstversorgung und Vorratshaltung mit lokal angebauten Produkten und Sorten bildeten die Grundlage des häuslichen Wirtschaftens in der Wesermarsch-Region. Die traditionellen Formen der Konservierung, Einlegen und Einmachen, dienten dazu, die Familie auch im Winter zu ernähren.

„Durch das Einlegen in Essig und Zucker tötete man die Bakterien ab, wodurch man die Gurke konservierte.“, weist Schwiegertochter Iris Rippen auf die traditionelle Bedeutung des Einlegens hin. Auch mit Hilfe anderer Rohstoffe, wie z.B. das Salz, hatte man in früheren Zeiten leicht verderbliche Waren haltbar gemacht. Konser-

vierung war ein wichtiger Bestandteil der bäuerlichen Selbstversorgung in den Marschgebieten. Und über alte Rezepte und Kochbücher wurden Erfahrungswerte von Generation zu Generation weitergegeben.

„Krumme Gurken werden heute als Abfall verkauft“

„Die Aziagurke ist keine »Fließbandgurke«, sagt Iris Rippen. Und sie fährt fort: „Da man die Aziagurke nicht maschinell bearbeiten kann, sondern nur von Hand, ist es mit den Aziagurken auch zurückgegangen.“ Anfang der 50er Jahre noch wurde sie in großen Mengen auf den Feldern in der Wesermarsch angebaut. Auch in Bremen hat man beim Krämer um die Ecke die süß-sauereren Einlegegurken, neben anderen eingemachten Gurken: Pfeffer-, Salz- und Essiggurken, in offenen Glasgefäßen zahlreich verkauft. Nach dem Krieg standen Einlegegurken süßsauer als „billiges Volksnahrungsmittel“ hier noch mal besonders hoch im Kurs. „Mit dem Postbus kamen die Oldenburger und Bremer damals zu uns raus, und haben in großen, prall-gefüllten Taschen Aziagurken wieder mit nach Hause transportiert. Niemand hat sich daran gestört; das haben alle so gemacht.“, schildert Frau Rippen ihre Eindrücke aus der Nachkriegszeit.



„Postbus“ der Bremer Straßenbahn

Aziagurken wurden immer mit der Hand zubereitet. Sie wurden geschält und die Kerne aus dem Kerngehäuse, wegen möglicher Aluminiumablagerungen durch früheres Essbesteck, mit einem silbernen Löffel ausgekratzt. Auf dem Land – im Landkreis Verden und in der Wesermarsch – wurde sie tagtäglich als Beilage zu den abendlichen Bratkartoffeln gereicht. „Die große Pfanne mit Bratkartoffeln kam mitten auf den Tisch.“, erinnert sich der bei Verden geborene Burchard Bösche. „Wir bedienten uns reihum, beginnend mit meinem Vater. Zu den Bratkartoffeln gab es Gemüse oder Obst: Apfelmus, saure Gurken, süßsauer eingelegte Aziagurken. Bratkartoffeln gab es immer gleich, sommers wie winters. Fleisch oder Wurst gab es grundsätzlich nie dazu.“ Diese Art des Abendessens hatte im Prinzip solange fortbestanden, bis die Versorgung aus dem Supermarkt einen immer größeren Raum einnahm. Erst mit der Zunahme industriell gefertigter Lebensmittel und der Zurückdrängung lokaler Produkte durch den Handel, änderten sich auch die Essgewohnheiten in der Region.

Aus dem Kochbuch der Landfrauen:

Aziagurke süßsauer

Hin und wieder kann man sie noch kaufen: z.B. in Oldenburg auf dem Pferdemarkt. Auch in Bremen auf dem Findorffer Wochenmarkt kann man die Aziagurke von der Gemüsehändlerin Enne Lindemann beziehen. „Im August und September biete ich sie an.“, erzählt Iris Rippen. Besonders unter Älteren gilt sie als Delikatesse und wird immer wieder nachgefragt. Zubereitet wird sie dann nach alter Art:

- 3 1/2 kg Gurkenstücke
- 75 g Schalotten od. Perlzwiebeln
- 2 L Weinessig
- 3 Eßl. Meerrettichwürfel
- 175 g Salz
- 10 g Zucker
- 4 Eßl. Senfkörner
- 4 Dillblüten
- leichter Essig nach Bedarf
- 20 g weiße Pfefferkörner
- 10 g Salz
- 1 Stück Ingwer

Zubereitung: Man nimmt große gelbe Gurken, da diese nicht so leicht weich werden, schält sie und teilt sie der Länge nach einmal durch. Das Kernhaus schabt man mit einem silbernen Esslöffel recht glatt heraus, schneidet die Gurken in beliebige Stücke, vermischt sie mit dem Salz und lässt sie über Nacht stehen. Am andern Tage lässt man sie abtropfen, trocknet sie mit reinen Tüchern ab und übergießt sie mit kochendem, dünnen Essig. Am nächsten Tage lässt man die Gurken wieder abtropfen, kocht den Essig nochmals auf und gießt ihn wieder kochend auf die Gurken, die bis zum nächsten Tage damit stehen bleiben. Nun lässt man die Gurken wieder abtropfen, trocknet sie nochmals ab und schichtet sie mit dem Gewürz in Töpfe oder Gläser. Den Weinessig kocht man mit 10 g Zucker und 10 g Salz auf und gießt ihn erkaltet über die Gurken.



Aziagurke süßsauer eingelegt

Bremer Braunkohl **Ein traditioneller Blätterkohl aus** **Bremens Gemüseärten**

Die Bremer nannten ihn „Brunkohl“ oder schlicht „Bremer Kohl“. Schon im Mittelalter wurde das vitaminreiche Wintergemüse von den Städtern in ihren Haus- und Nutzgärten angebaut. Manch einer sah in Braunkohl mit Pinkel und Speck ein „Nationalgericht“ der Bremer. Für den Erzbischof war das Braunkohlessen lediglich die Speise des einfachen Volkes. Doch auch unter Ratsherren und wohlhabenden Kaufleuten war der braune Kohl seit Einführung des „Schaffermahls“ 1545 überaus begehrt.

Aus den Kohlgärten einer alten Hansestadt

Braunkohl ist ebenso wie Grünkohl eine Variante des wilden Blätterkohls (*Brassica oleracea*). In der Geschichte der Weserniederung spielen sie eine besondere Rolle: Sie waren ein wichtiges Winternahrungsmittel für die Bewohner auf Wurten und Warten und mitverantwortlich für die Besiedlung von Marsch und Geest. Braunkohl gedeiht gut auf nährstoffarmen, trockenen Böden und ist wie Grünkohl frostresistent. Bis zu 2,80 m kann die „Bremer Palme“ im zweiten Jahr an Höhe erreichen. Die ausgebrochenen Herzkolben des Braunkohls wachsen im Vergleich zum grün-gekräuselten Blätterkohl ins Bräunliche. Doch vor allem unterscheidet er sich vom „wittstrunkten“ Grünkohl durch seinen dickbauchig-blauen Stiel.



„Mehr als in anderen Gegenden, war man früher in flutgefährdeten Gebieten auf Gemüse aus dem eigenen Garten angewiesen“, erklärt Heinrich Leumer vom Landesverband der Gartenfreunde den frühen Genuss von Braunkohl im Lande Bremen. Das Bild der mittelalterlichen Stadt war geprägt von zahlreich am Hause angelegten Obst- und Gemüseärten. Angebaut wurden: verschiedene Kohlsorten, Möhren und Rüben sowie Äpfel und Birnen. Die Hausbesitzer orientierten sich am „Kruthoff“, den vom Acker getrennten und für den eigenen Hausbedarf bestellten Bauergärten aus der näheren Umgebung Bremens. Der in den Kohlgärten gepflegte Braunkohl, bemerkte Bremens bekannter Stadtchronist Johann Georg Kohl, war das „Hauptgemüse“ der Bremer und ernährte sie. Dass man bei Diebstählen von Braunkohl aus Bremer Gemüseärten in früheren Zeiten zu besonders harten Maßnahmen griff, erfahren wir aus der Bremer Chronik von Peter Koster von 1700: „Den 9ten



Gemüseärten vor den Toren Bremens um 1600

Martii stunde ein Bettler aus der Neustadt (so vor diesem ein Wandmacher gewesen und bey gegenwertiger Theuerung verarmet), welcher zu Nachtzeiten Kohl aus dem Garten gestohlen, am Halseisen, mit welchem die Zuseher ein großes Mitleiden hatten und einige demselben Geld gaben, weil er sehr elendig bekleidet war.“

Braunkohl keine Massenware: **Von Kohlhökern, Landkohlpartien** **und vitaminreicher Kost**

Braunkohl war früher ein „Armeleuteessen“. Doch auch reiche Kaufleute und Kapitäne hatten sich schon früh für ihn interessiert. Braunkohl diente als Vitaminreserve gegen Skorbut und wurde auf langen Schiffsreisen nach dem Winterlager mitgenommen. Zumeist wurde er in Fässern gelagert oder an Bord frisch konserviert. Durch die salzhaltige Seeluft oder aufgrund von Fasslagerung, erreichte der Braunkohl für viele Seeleute einen unübertroffenen Geschmack, den er an Land nicht hatte.

In Bremen stieg die Nachfrage nach Braunkohl seit dem 17. Jahrhundert stetig an. Auch auf den Tischen der wohlhabenden Bremer Familien wurde Braunkohl mit Kastanien, Pinkel und Speck nun gerne gesehen.

Anfragen der vielen kleinen Reedereien erhöhten zudem den Druck auf den Bremer Gemüsemarkt. Die organisierten Landkohlpartien nach Horn im 19. Jahrhundert, ließen dann die Verkaufszahlen des Braunkohls noch mal deutlich in die Höhe steigen. Sicherlich war die wachsende Bedeutung der vielen Kohlhökergärten vor den Toren der Stadt, wie Herr Blanke, Gemüsehändler aus Bremen erklärt, auch auf den erhöhten Bedarf der Städ-

ter zurück zu führen. „Heute ist der Braunkohl so gut wie ausgestorben“, so Heinrich Leumer. Die Höhe der Braunkohlpflanze und der geringe Ertrag der Blattmasse haben dazu beigetragen, dass man eine neue Sorte gezüchtet hatte.

Auf den Spuren Heinrich Vogelers

Und es gibt ihn doch, den alten Bremer Braunkohl – wenn auch nur einige wenige Exemplare davon! Bestaunen kann man ihn im Lehrgarten des Landesverbandes der Gartenfreunde. Er kommt aus Russland. Genau genommen aus dem Botanischen Garten in Moskau, wie Heinrich Leumer erzählt. Dorthin hatte ihn nämlich Heinrich Vogeler, bei seiner Emigration Ende der 20er Jahre nach Russland von Worpswede aus mitgenommen. Dort stand er lange Jahre, bis ein Radio Bremen Redakteur einige Samenkörner der alten Braunkohlpflanze wieder nach Bremen zurückbrachte.



Bremer Gemüsemarkt

Kaufen kann man Braunkohl bei Feldfruchtspezialitäten Seibold in Henstedt. Auch einige Restaurants in der Region, z.B. der Jorker Schützenhof, bieten ihn immer mal wieder an. „Ich habe ihn schon einmal zubereitet. Er schmeckt ein wenig süßlich.“, erzählt Hartmut Clement, Gärtner im Lehrgarten des Landesverbandes der Gartenfreunde.

Ein altes Rezept aus Bremens erstem Kochbuch von Betty Gleim gibt es auch:

„Wenn man den braunen Kohl verlesen und die Strunke abgeschält hat: stößt man ihn recht fein, vermengt ihn mit feiner Habergrütze und schüttet ihn dann in kochendes Wasser; darauf läßt man ihn 2 bis 2 und eine halbe Stunde kochen. Das Fett von dem Speck oder den Pinkeln, welche in einem anderen Topfe dazu gekocht werden, giebt man, gleich nachdem man den Kohl abgeschäumt hat, daran, wie auch ein paar gehackte Zwiebeln und rothe Rüben.“



ausgewachsene Kohlpflanze

Bremer Scherkohl Bremens Beitrag zur „Arche des Geschmacks“

Die offizielle Bezeichnung des Scherkohls lautet Schnittkohl. Die Bremer nannten ihn auch Schnittreps. Er ist von frischem, zarten Grün und war das erste Frischgemüse im Jahr. Man aß ihn Anfang Juni am Himmelfahrtswochenende und auch später noch mal im Herbst. Den älteren Bremern ist der Bremer Scherkohl zumeist als deftiger Eintopf bekannt. Er gehört zu den alten, in den Gemüsegärten der Städter gezogenen Blattkohlsorten und wurde um 1800 im großen Stil von den Kohlhöckern vor den Toren der Stadt angebaut.



Scherkohl

Von Hastedter Kohlhöckern und traditionellem Gemüseanbau

Scherkohl (*Brassica napus* subsp. *Napus*) ist eine Blattkohlvariante und vergleichbar dem Stielmus aus Westfalen. Eigentlich ist er ein junger Raps, der in alten landwirtschaftlichen Schriften gelegentlich auch „Winterkohlreps“ heißt. In der Geschichte des Gemüseanbaus wurde er als spinatähnliches Blattgemüse kultiviert. Sein Name hat Tradition: er leitet sich von dem Brauch ab, die noch jungen, zarten Frühlingsblätter der noch wachsenden Kohlpflanze mit einem Schermesser zu kappen. Scherkohl ist frosthart. Schon im März kann er ausgesät werden. Auch eine sehr späte Aussaat Ende August ist möglich. Er hat eine Entwicklungszeit bis zur Ernte von ca. 12 Wochen und ist somit das erste und letzte frische Gemüse im Jahr. „Das erste frische Gemüse bringt auch das erste Geld. Den Winter über herrschte Flaute“, beschreibt Dieter Blanke, Scherkohlanbieter aus Bremen-Hastedt, die wirtschaftliche Situation im Gemüsehandel in der Nachkriegszeit. Hastedt war bis in die 60er Jahre

das Zentrum des Bremischen Gemüseanbaus. Bereits Ende des 18. Jahrhunderts waren hier viele Kohlhöcker-Familien ansässig. Auf ihrem Pachtland in der Hastedter und Vahrer Feldmark wurden ausschließlich regionale Obst- und Gemüsesorten angebaut, die die Kohlhöcker auf den Märkten in der Stadt und an nahegelegene Geschäfte weiter verkauften. „Auf der trockenen Geest ist es immer um ein bis zwei Grad wärmer als im Moor.“, so Blanke. Wegen des Sandbodens und des feuchten Klimas wuchs hier der Bremer Scherkohl besonders gut.

Dass der Bremer Scherkohl in Hastedt auf besonders fruchtbaren Boden traf, hatte auch einst der bekannte Bremer Heimatdichter Georg Droste in einer kleinen Geschichte von einem Zimmermann aus Hastedt, der von seinen Arbeitskollegen den Spitznamen „Scheerkohl“ erhielt, zum Besten gegeben: Jener Scheerkohl hatte sich den Namen erworben, weil er sich rühmte, auf seiner Landparzelle am Stau im Frühjahr stets den ersten und besten Scherkohl zu ziehen.

Scherkohl: Frischgemüse für Privathaushalte und den „Gemüsesupermarkt“

Bis in die 60er Jahre „ackerten“ sie sich auf ihren Feldern ab, die Ahlers, eine alteingesessene Hastedter Kohlhöcker-Familie. Schon früh am morgen, vor Sonnenaufgang, musste der Scherkohl geschnitten werden, damit er frisch zum Kunden kam: Er war das erste und letzte Bremer Grün und brachte ein wenig Abwechslung in den sonst so eintönigen Speiseplan. Scherkohl war für die Leute etwas Besonderes. Sogar Privathaushalte wurden beliefert. „Auch noch nach dem Krieg haben wir ihn mit Pferd und Wagen bis nach Schwachhausen transportiert.“, erinnert sich Dieter Blanke. „Dort haben wir ihn dann direkt an unsere Stammkunden weiter verkauft.“



Hastedter Gemüsehändler

Ab 1900 erlebte der Bremer Scherkohl seine Blütezeit. Angeboten wurde er auf umliegenden Gemüsemärkten. Später sogar in Bremens erstem ‚Gemüsesupermarkt‘. Auch in den 50er Jahren wurde Scherkohl in einigen Bremer Großküchen - überwiegend noch als traditionelles Menü mit einem Stück Kassler - serviert. Dass es mit

dem Bremer Scherkohl ab den 50er Jahren dann doch zurückging, ist für Dieter Blanke vor allem auf das Verschwinden hiesiger Anbauflächen zurückzuführen. Nicht zuletzt auf die Einfuhr von ausländischen Gemüsesorten, die das einheimische Warenangebot zwar bereichert haben, mitunter aber auch zum Rückgang lokaler Sorten beigetragen hätten.

Bremer Scherkohl – schmackhafte Gerichte neu kreiert

Gegenwärtig erlebt der Scherkohl eine kleine Renaissance. Eine Gruppe von Bremern aus der Slowfood-Bewegung möchte den Bremer Scherkohl bekannter machen. Ihr Motto lautet: „Was wir essen wird auch nicht vergessen!“ Den Bremern galt er früher als „Gottesgeschenk für den Gaumen“. Heute ist er Bremens Beitrag zur „Arche des Geschmacks“. Man kann ihn in Gärten oder auf dem Balkon anpflanzen. Angeboten wird er von Dieter Blanke auf dem Großmarkt in Bremen oder einzeln von Gemüsehändlern auf den Wochenmärkten in Bremen-Findorff und beim Domshof.

Ein neues Gericht dazu von Gernot Riedl, Mitglied bei Slow Food Bremen, gibt es auch:

Cannelloni mit Scherkohlfüllung

Zutaten:

200 g Scherkohl, 200 g gekochter Schinken, 2 Eier, 75 g geriebener Parmesan, Salz, weißer Pfeffer, 12 Cannelloni, 1 El Öl und eine Portion Bechamelsauce.

Den Schnittkohl waschen, abtropfen lassen und ca. 5 Minuten blanchieren. In einem Mulltuch ausdrücken und fein hacken. Den Schinken fein würfeln und mit Eiern und 50 g Parmesan zu dem Scherkohl geben. Gut mischen. Die Masse vorsichtig in die vorgekochten Cannelloni geben. Nebeneinander in eine gefettete Form legen. Die Bechamelsauce darüber gießen. Mit dem restlichen Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad etwa 15 Minuten überbacken.

Buchweizenpfannkuchen aus dem Teufelsmoor

Dass der Buchweizenpfannkuchen früher sogar einmal eine der Hauptspeisen der hiesigen Moorbauern war, wie uns Herr Schröder vom Kaffeehaus Niedersachsen in Worpsswede verrät, dürfte insbesondere noch den älteren Bewohnern aus der Teufelsmoorregion bekannt sein. Seit den Anfängen der kurhannoverschen Moorkolonisation zu Beginn des 18. Jahrhunderts galten Gerichte aus Buchweizen, wie der Buchweizenpfannkuchen oder auch Buchweizenklöße, als Hauptmahlzeiten in der wenig besiedelten Moorregion.



Buchweizen

Moorbrandkultur und Buchweizenanbau

Der Buchweizen gehört zur Familie der Knöterichgewächse. Sein Name Buchweizen leitet sich von seinen kastanienbraunen dreikantigen Früchten ab, die eine ähnliche Form wie Bucheckern haben. Da der Buchweizen als überaus frostempfindlich gilt, wird er in der Regel erst Ende Mai bis Mitte Juni gesät. Im August und September kann er geerntet werden. Als Pflanze recht anspruchslos, war sie für die Bauern des Teufelsmoors bestens geeignet, um auf dem nährstoffarmen Moorböden angebaut zu werden.



Moorbrennen

Bei der Kolonisierung der Moore in der Hamme-Wümmeniederung spielte der Buchweizenanbau von Anfang an eine entscheidende Rolle. Mit Hilfe der aus Holland über Ostfriesland 1707 vom Pfarrer Bolenius eingeführten Moorbrandkultur gelang es den frühen Kolonisten

sich einen ersten geringen Ertrag von ihren bis dahin noch unberührten und nährstoffarmen Mooräckern zu sichern. Dabei gingen die Siedler im Teufelsmoor folgendermaßen zu Werke: Zunächst wurde das unberührt daliegende Stück Moor durch Gräben entwässert. Im Herbst dann lockerte und ebnete der Moorbauer die Oberflächen der Moorteile, nachdem er zunächst die darüber liegende Heide bis an die Wurzeln abgemäht oder abgeplaggt hatte. Zum Durchrocknen und Durchfrieren blieben der gelüftete Boden und die aufgestellten Heidplaggen bis zum Frühjahr liegen. In den ersten sonnigen Maitagen wurden die so vorbereiteten Moorteile mit Hilfe von Stroh oder Torf angezündet. Beim „Moorbrennen“ entwickelte sich dann dieser für die Städter so unerträgliche Moorrauch, der in Bremen 1864 zur Gründung des „Verein(s) wider das Moorbrennen“ führte.

Verbreitung und Rückgang der Buchweizenkultur im Teufelsmoor

Mehr als einhundertfünfzig Jahre vergingen, bis aus ödem Moorland ertragreiches Ackerland geworden war. Durch die Trockenlegung der Moore erhöhte sich anfangs auch die Buchweizenproduktion. Und mit ihm stieg die Nachfrage nach einheimischen Buchweizengerichten. „Bookwetenpankoken“ stand dabei ganz oben auf dem Speiseplan der Torfbauern. Es gab ihn vormittags und auch abends. Meistens wurde er gleich im halben Dutzend verdrückt. Blieb was übrig, wurde der Rest in ein Tuch gewickelt und als Proviant auf Schiffsreise nach Bremen mitgenommen.



Moorbauern auf dem Feld

Im Teufelsmoor hat man Buchweizenpfannkuchen bis in die 50er Jahre hinein gegessen: „Meinen letzten Buchweizenpfannkuchen habe ich kurz nach dem Krieg gegessen“, erzählt Katharina Morisse vom Kreisfrauenverband. Auch Heinz Ohlrogge, Sohn eines Zigarrenmachers aus Osterholz-Scharmbeck, erinnert sich an die Zeit, als der Buchweizenpfannkuchen noch zum täglichen Speisplan der ländlichen Bevölkerung dazugehörte: „Wenn mein Schwiegervater aus Schrötersdorf zu Besuch kam, bereitete ihm meine Frau jedes Mal einen Buchweizenpfannkuchen zu. Er wurde mit dreizehn Stücken fettem Speck belegt, dann wurden wie beim Butterkuchen Löcher in den Teig gedrückt, in die man die Butterflocken setzte. Er aß ihn mit Apfelmus.“ Dass es mit dem Buchweizen im Teufelsmoor seit Mitte der 50er Jahre dann doch zurückging, ist vor allem auf das Verschwinden der mit Heideplaggen geschichteten Mistkuhlen und dem zeitgleich eingeführten Kunstdünger zurückzuführen. „Kunstdünger verträgt der nicht“, wie ein alter Bauer aus dem Teufelsmoor in einem Interview verrät.



Buchweizenfeld

Buchweizenpfannkuchen heute

Und es gibt ihn doch! Heute wird der Buchweizenpfannkuchen als besondere Delikatesse und nach veränderter Rezeptur von verschiedenen Gaststätten im Teufelsmoor wieder angeboten. Ein Rezept für den Buchweizenpfannkuchen gibt es auch:

Das Buchweizenmehl wird mit zimmerwarmem Wasser, einem Guss Kaffee oder Tee (nicht Milch), einer Prise Salz zu einem dünnen Teig gut angerührt. Es ist zu empfehlen, den Teig bereits einige Stunden vor dem Backen anzurichten. Einige Scheiben Speck, etwas Schweineschmalz, Rüb- oder Backöl kann man durcheinander in der Pfanne anbraten und ausglühen lassen. Sodann lässt man den Teig langsam in die heiße Pfanne laufen und backen. Je mehr Löcher im Pfannkuchen sind, desto schmackhafter und lockerer ist er geworden. Zu den Pfannkuchen wird Brot gegessen; köstlich dazu schmecken Apfelgelee, eingemachte Preiselbeeren oder auch jeder grüne Salat. Der Pfannkuchen kann sowohl warm als auch kalt gegessen werden. (Aus: Peter Rabenstein, Jan von Moor)

Butjenter „Würmken-Schluck“ Ein alter Magenbitter aus Butjadingen

Viele Butjadinger tranken ihn morgens als „Löffeltrunk“ und nach besonders fetten Mahlzeiten. Auch bei Kühen und Kälbern hat sich der Strandwermut-Schluck als altes Hausmittel gegen Magenbeschwerden aller Art erfolgreich bewährt. Den Einheimischen der Butjadinger Marschen galt er bereits im 18. Jahrhundert als Arznei für Mensch und Tier. Und auch heute noch schätzen ihn die Küstenbewohner wegen seiner wohltuend-wärmenden Eigenschaften.

Wie der Strandbeifuss in die „Orthsbuddel“ kam

Die Grundlage des „Würmken-Schlucks“ bilden Kornbrand und Strandbeifuss (*Artemisia maritima*). Strandbeifuss – auch Seewermut oder „Würmken“ genannt, von dem er seinen Namen hat – wächst auf den überschwemmten, salzhaltigen Deichwiesen Butjadingens. Er gehört zur Familie der Korbblütler und wird vor Eintritt der Blüte Ende Juli/Anfang August geschnitten. Ebenso wie seinem nahen Verwandten, dem auf trockenen Böden wachsenden Wermut (*Artemisia absinthium*), schreibt man auch ihm bei Magenerkrankungen und Wurmbefall eine desinfizierende Wirkung zu.



Strandbeifuss

Für die Deichbewohner der Küstenmarschen waren Produkte aus den Wattwiesen seit jeher Bestandteil ihres Speiseplans. Strandbeifuss sowie Kümmel, Röhrkohl, und die Salzstrandpflanze Queller – alles, was auf den nahe gelegenen Salzwiesen des Deichvorlandes an Essbarem wuchs – wurde schon früh in der heimischen Küche verarbeitet. Der Ertrag war abhängig von den Schwankungen des Meeresspiegels. Sturmfluten drohten darüber hinaus das fruchtbare Schwemmland der rauen See wieder preis zu geben. Kaufen konnte man den Strandbeifuss von den Deichbewohnern auf den Märkten in Burhave und Stollhamm. Dort wurde er in Büscheln getrocknet und mit Kornbrand in der handlichen „Orthsbuddel“ aufgegossen und als „Würmken-Schluck“ an fahrende Händler und friesische Schiffer weiterverkauft.



Kötterhaus am Stollhammer Deich

Der „Würmken-Schluck“ als Volksmedizin

Dass der „Würmken-Schluck“ nicht nur ein begehrter Magenbitter, sondern im 19. Jahrhundert vor allem ein weitverbreitetes Volksheilmittel gegen das in Zyklen auftretende Marschenfieber war, verrät uns Butjadingens bekannter Heimatdichter Hermann Almers. „Würmken-Schnaps“ und andere alte Hausmittel wurden angewandt, um das „kole Fever“ oder die „Butjenter Süük“ – wie das Marschenfieber auch unter den Einheimischen hieß – in den Griff zu kriegen. Eine „Erkältung des Magens“, die man für die Ursache des Fiebers dieser lokalen Form der Malaria hielt, glaubten viele Marschenbewohner so durch bewärmende Mittel wie dem „Würmken-Schluck“ besiegen zu können.

Im Butjadinger Land besaß die Volksmedizin gerade in Zeiten ärztlicher Unterversorgung einen besonders hohen Stellenwert. Bis um 1800 blieben die Marschenbewohner bei Erkrankungen fast ausschließlich auf sich allein gestellt. Erst mit Einführung fiebersenkender Chininpräparate änderte sich die Situation. „Heute ist der „Würmken-Schluck“ fast vollständig aus den Marschen verschwunden“, wie Herr Peters vom Rüstringer Heimatbund erzählt. Der Rückgang dieses weit über die Grenzen Butjadingens hochgepriesenen Magenbitters dürfte auch auf diesen Umstand zurückzuführen sein.

Ein traditionelles Rezept neu wiederentdeckt

Wie der „Würmken-Schluck“ früher hergestellt wurde, erklärt Ilse von Häfen, Gästeführerin aus Fedderwardersiel: „Zuerst werden zwei Zweige des Strandbeifuss in eine Flasche gesteckt. Danach wird er mit Weizenkorn übergossen. Etwa vier Wochen muss der Magenbitter ziehen. Dann ist er trinkfertig.“ Manch einer setzt diese Spezialität Butjadingens nach traditionellem Rezept auch heute noch an. Hauptsächlich ist er für den eigenen Gebrauch bestimmt. Für Einheimische und Touristen gleichermaßen, bietet die Firma Jacob Jürgensen den „Würmken-Schluck“ auch als Kräuterschnaps unter dem Namen „Butjenter Wumken“ an.



Gepökelte Ochsenbrust vom Wesermarsch-Weideochsen

Ein herzhaftes Gericht für die kalte Jahreszeit und eine Spezialität aus bestem Weideochsenfleisch, ist die Gepökelte Rinderbrust mit Meerrettichsoße. Pökeln war neben dem Räuchern lange die einzige Methode der Haltbarmachung von Fleisch. Durch das Einsalzen behält das Fleisch zudem seine appetitlich rote Farbe. Meerrettich wuchs früher in jedem Hausgarten. Vor dem Frost geerntet, wurden die Wurzeln in Erdmieten oder in Steintöpfen mit Sand gelagert. Das verdauungsfördernde Senföl der Pflanze macht den Meerrettich zu einem idealen Begleiter gehaltvoller Fleischgerichte. Seine Schärfe entfacht ein inneres Feuer, was in den nasskalten Herbst- und Wintermonaten in der Wesermarsch nicht schaden kann.



Legendär war Gepökelte Rinderbrust unter dem Namen „Warmes Brot“ auch in der Gaststätte des alten Bremer Schlachthofes. „Da kamen die Leute aus ganz Bremen und noch weiter her, nur wegen dem 'Warmen Brot'“ weiß der ehemalige Kopfschlachter Ernst Frenzel noch gut. Besonders hochwertiges Ochsenfleisch kommt aus der Wesermarsch, wo Ochsen traditionell seit mehr als 500 Jahren auf den fetten Weiden gemästet werden.

Von Magerochsen und Fettvieh in Butjadingen

Im 16. und 17. Jahrhundert wurden Magerochsen aus Jütland auf dem Landweg in die Mastgebiete des heutigen Schleswig Holsteins, nach Holland und eben auch in die Wesermarsch getrieben. Manche der Handelswege lassen sich heute noch gut nachvollziehen. Im Frühjahr überquerten die Viehherden bei Stade und Buxtehude die Elbe. Was dort nicht verkauft wurde, marschierte weiter Richtung Butjadingen und Holland.

Ein solcher Viehtrieb dauerte um die 30 Tage und war kräftezehrend für Mensch und Tier. Die Jungtiere erreichten ihren Bestimmungsort im wahren Sinne des Wortes als „Magerochsen“. Auf den gehaltvollen Marschwiesen erholte sich das Vieh aber



Ochsentrieb um 1700

schnell wieder; und bereits nach einem Sommer auf der Weide wurden die fett gemästeten Ochsen im Herbst auf den Märkten der näheren und weiteren Umgebung verkauft. In Bremen, Osterholz-Scharmbeck, Hamburg und sogar in Frankfurt, Köln und Berlin war „Friesisches Rind“ schon damals begehrt und erzielte gute Preise. Bis Mitte des 19. Jahrhunderts wurden die fetten Weideochsen aus Butjadingen über Brake nach London verschifft, denn in England bestand ein hoher Bedarf an Rindfleisch. Der Kaufmann Wilhelm Müller aus Atens erkannte früh, dass sich mit dem Viehhandel viel Geld verdienen ließ. Als Agent der Robinson-Linie koordinierte er die Viehausfuhr über Großensiel. Dank seiner Initiative wurde im Jahr 1857 ein Schiffsanleger in Nordenham gebaut. Über jenen Ochsenpfer wurden in den Folgejahren Tausende von Rindern, Kälbern und Schafen ausgeführt. Nach dem Auftreten der Rinderpest in Deutschland 1878 nahm der Viehhandel mit England jedoch ein jähes Ende.

Viehmast, Milchwirtschaft und Ackerbau

Mit dem Ende der Viehexporte nach England kam die Ochsenmast als Erwerbszweig zum Erliegen, stattdessen erlebte die Milchwirtschaft einen Aufschwung. Fortschritte in der Landwirtschaft ermöglichten ab 1900 den Getreideanbau auch in der Wesermarsch. Mit pferdegezogenen Einscharpflügen wurde der schwere Marschboden aufgebrochen. Die Bodenverhältnisse erlaubten nur für eine sehr kurze Zeit eine Bearbeitung, darum spricht man hier von „Sekundenböden“. Für die Ackerwirtschaft brauchte man mehr Arbeitskräfte und so kehrte man nach dem Zweiten Weltkrieg zur Grünlandnutzung zurück.

„Weil Du arm bist, musst Du melken“, hieß es treffend, wie Wolfgang Waßhausen, landwirtschaftlicher Sachverständiger und Wesermarsch-Fachmann, erklärt. Wer über ausreichend flüssiges Kapital verfügte, kaufte jedes Jahr Jungtiere für die Mast. Die Tiere standen einen Sommer

auf der Weide und wurden anschließend im Herbst mit Gewinn wieder verkauft. Die Milchwirtschaft hingegen war arbeitsintensiv, wenngleich Kühe lange Milch gaben, manche bis zu 15 Jahren.

Heute betreiben rund 90 Halter Weideochsenmast etwa wie vor 100 Jahren, wie Detlef Lohse aus dem Vorstand des Regionalvereins proRegion erklärt. Denn vieles spricht für diese extensive Form der Haltung: Sie erfordert wenig Aufwand gegenüber der Milchwirtschaft. Nur in den Wintermonaten stehen die Tiere im Stall und werden „verhalten“ gefüttert. Die Ochsen bekommen kein Mastfutter, sondern Stroh, Heu oder Silage. Das sei die „kompensatorische Fütterung“ und schade den Tieren keineswegs, erläutert Wolfgang Waßhausen. Das Vieh hole den Gewichtsverlust schnell wieder auf, sobald es im Frühjahr auf die Weide komme.

Gepökelte Ochsenbrust - selbstgemacht oder in der regionalen Gastronomie

Das Fleisch der Weideochsen ist besonders zart und geschmackvoll. „Das liegt an den feinen Fettäderchen, die das Fleisch durchziehen - es ist regelrecht 'marmoriert'“, so Torsten Wiese, Schlachtermeister aus Schwei. Früher wurde das Fleisch „trockengesalzen“, wie man es heute noch mit Schinken macht. Dabei wird Wasser entzogen und das Fleisch haltbar gemacht. Es war dann aber leider auch ziemlich trocken und musste lange eingeweicht und gekocht werden. Heute verwendet man eine Lauge aus Pökelsalz, in der die Ochsenbrust zwei Tage durchziehen muss, erklärt Schlachtermeister Wiese. Als Akteur bei proRegion ist er Mitinitiator der Ochsenwochen, die alljährlich im Oktober und November in der Wesermarsch und Oldenburg stattfinden. In dieser Zeit kann man gepökelte Ochsenbrust und viele andere Ochsenfleisch-Spezialitäten in etlichen Restaurants und Fleischiereifachgeschäften der Region probieren. „Dann kommen ganze Gruppen zum Ochsenessen.“, freut sich Gerfried Hülsmann, Inhaber des gleichnamigen Hotels in Rodenkirchen und ebenfalls Akteur bei proRegion.

Es ist aber auch gar nicht so schwierig, gepökelte Ochsenbrust mit Meerrettichsoße selbst zuzubereiten:

Gepökelte Ochsenbrust mit Meerrettichsoße

750 g gepökelte Ochsenbrust
1,5 l Wasser
1 große Zwiebel
1 Lorbeerblatt
5 Pfefferkörner
5 Pimentkörner
1 Petersilienwurzel
1 Stange Lauch
1 Bd. Petersilie
frischer geriebener Meerrettich nach Geschmack
6 El Sahne



Durch das Pökeln behält das Fleisch seine appetitliche Farbe

Ochsenbrust mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Wasser mit der geschälten Zwiebel, dem Lorbeerblatt und den Gewürzen aufkochen, Ochsenbrust zugeben und zum Kochen bringen. Mehrmals abschäumen. Petersilienwurzel und Lauch zugeben und 1 1/2 Stunden bei mittlerer Hitze kochen lassen. Fleisch in Scheiben schneiden und mit etwas Brühe übergossen warm stellen. Feingehackte Petersilie mit Meerrettich und Sahne mischen und über das Fleisch geben.

Als Beilagen serviert man Salzkartoffeln und wahlweise auch Senfgurken, Kürbiskompott oder geschmorte Birnen.

Hat man die Ochsenaison verpasst, bekommt man dieses besonders gut gehende Produkt immerhin noch als delikates Konservengericht in vielen Fleischerfachgeschäften der Wesermarsch und Oldenburgs.

Käse vom Ostfriesischen Milchschaaf Käsespezialitäten von einer alten Schafrasse aus der Wesermarsch

Die alten Butjadinger kennen ihn noch als selbstgemachten Handkäse. Auch als Frischkäse wurde er gelegentlich für den lokalen Markt produziert. Schafskäseprodukte sind eine lokale Käsespezialität aus der Wesermarsch und wurden traditionell aus der rahmigen Milch des Ostfriesischen Milchschaafs zubereitet. Züchter schätzen das Milchschaaf besonders wegen seiner hohen Milchleistung. Die Einheimischen sahen in ihm ein „Familienschaaf“: Kleinbauern und Industriearbeiter versorgte es mit Milch, Butter, Käse und Wolle das ganze Jahr. Vor allem in den saftigen und futterreichen Marschen ist es zu Haus und wurde Ende des 19. Jahrhunderts in Butjadingen erstmalig erwähnt. Aus einer Kreuzung zwischen dem Friesischen und dem Groninger Schaaf hervorgegangen, gehört das Ostfriesische Milchschaaf zu den Gattungen der Marschschaafe, die über Jahrhunderte an den Küstenmarschen der Nordsee weit verbreitet waren.

Vom „Tüdern“ und der Tradition kleinbäuerlicher Schafhaltung

Das Ostfriesische Milchschaaf ging aus dem Friesischen Schaaf und dem Groninger Schaaf hervor: Beides Marschschafrassen, die wegen ihrer guten Wolleleistung und der hohen Milchqualität von den Bauern der Wesermarsch sehr geschätzt wurden. Die Milchschaafe können bis zu vier Liter Milch am Tag geben. Züchter rühmen das Milchschaaf außerdem wegen seiner Widerstandsfähigkeit und seiner anspruchslosen Haltung. Durch die vielseitigen Nutzungseigenschaften war es daher für den Kleinbesitzer besonders geeignet.



„Traditionell wurde das Ostfriesische Milchschaaf als Einzelschaaf gehalten. Und als „Familienschaaf“ der kleinen Leute hatte es eine sehr hohe Bedeutung für die

Eigenversorgung“, erzählt Herr Gertenbach vom Landes-Schafzuchtverband Weser-Ems. Frischkäse in einer Stoffwindel aufgehängt, aber auch Handkäse, mit Buttermilch und Kümmel als „Viertelpfünder“ zubereitet und draußen vor der Hauswand auf angebrachten Borten getrocknet, hatte man hergestellt für den eigenen Bedarf. Schon sehr früh, bereits im 16. Jahrhundert, haben sich die Kleinbauern durch den Verkauf von Butter und Käse auf den Märkten in Blexen, Burhave und Langwarden, so Albrecht Graf Finckenstein in seiner Geschichte Butjadingens, etwas dazu verdient.



Familie mit ihrem Milchschaaf

„Das Milchschaaf ist sehr anhänglich und besonders zutraulich. Als Kind musste ich jeden Morgen unser Schaaf melken“, weiß Schafzüchter Hubert Straube zu berichten. Und er ergänzt: „Manchmal kam es sogar vor, dass

bei Lämmern mit einer Nuckelflasche zugefüttert werden musste.“ Die schmackhafte Milch des Milchschafs wurde dann überwiegend für die Käsezubereitung frisch verwendet - auch wie im Ostfriesischen, gern zu Kaffee oder Tee dazu genommen. Dass das Milchschaaf traditionell als Einzelschaf gehalten wurde, deutete auch der Chronist Johann Georg Kohl 1846 während seiner Reisen durch die Nordseemarschen an: „Im Sommer nämlich, so lange das Korn auf dem Felde und das Gras, das zum Heu bestimmt ist, in der Marsch steht, weiden sie ihre Schafe nicht in solchen von Hunden bewachten Herden, wie dies anderswo geschieht, sondern sie binden sie auf den Deichen, an den Wegen, (...) und sonstigen kleinen Grasplätzchen alle paarweise an.“ Hierzu wurden die Schafe „getüdert“, d.h. an einer speziellen Schafleine („Tüder“) mit einem eisernen, beweglichen Ring, paarweise an einem Pflock befestigt.

Schafzucht und überregionale Vermarktung

„Schafskäse war früher ausschließlich für den lokalen Markt bestimmt“, erzählt Herr Gertenbach und verweist zugleich auf die Entwicklung der Schafzucht in der Wesermarsch. Erst heute bekommen Käsespezialitäten vom Milchschaaf wieder ein stärkeres Gewicht. Das Milchschaaf wurde nie in größeren Herden gehalten. Es war sowohl auf Bauernhöfen in geringer Anzahl als auch in Landarbeiterhäusern als Einzeltier anzutreffen. Auch für Koppelhaltung eignete es sich nur bedingt.



Schafzüchtertreffen in den 30er Jahren

Erst mit dem Aufkommen größerer Zuchtvereinigungen gegen Ende des 19. Jahrhunderts, ausgehend von Ostfriesland später dann in der Wesermarsch, änderte sich die Situation. Ziel der Züchter war es, die Nutzungseigenschaften des Milchschafs deutlich zu steigern. Hinzu kam, dass man das Schaf nun auch in Herden hielt.

„Wegen seiner drei Nutzarten: Milch, Fleisch und Wolle“, sagt Hubert Straube, „fand das Milchschaaf bei Kleinbesitzern großen Anklang. Sogar nach Bulgarien und Griechenland wurde es schon früh exportiert.“ Dass es mit der Milchschaafzucht in der Wesermarsch spätestens ab den 60er Jahren spürbar zurückging, haben einige AgrarökonomInnen dann auch auf die sich veränderten Lebensbedingungen der ehemals selbstversorgenden Kleinbauern zurückgeführt.



Schafskäse vom Bauern: gesunder Genuss aus der Wesermarschregion

Die Ernährungswissenschaft rühmt ihn heute wegen seines hohen Vitamingehalts. Und auch unter Allergikern ist er wegen seiner guten Verträglichkeit überaus begehrt. Die rahmige Milch des Marschschaafs hat einen unübertroffenen Geschmack. Immer öfter wird sie deshalb auch als Trinkmilch nachgefragt. Schafskäse aus der Wesermarsch gibt es heute in vielen Variationen: ob als Schafsgouda, als Frischkäse oder als Feta, kauft man ihn immer wieder gern. Angeboten wird er von einigen Händlern auf den Wochenmärkten in der Region.

Kartoffel-Apfel-Marmelade **Ein exklusiver Fruchtaufstrich aus** **Thedinghausen-Schwarme**

Sie ist ein Produkt aus Schwarme aus der Nachkriegszeit: mehr aus der Not der Hungerjahre heraus, als aus wirklicher Überzeugung geboren. Früher kaufte man sie gar nicht. Heute stellt man sie sich ins Regal. Die Kriegsgeneration hält sich beim Kauf gern zurück. Vielen Jüngeren dagegen, eröffnet sie neue Wege, in eine andere „Geschmacksphilosophie“: die Kartoffel-Apfel-Marmelade.



Kartoffel-Apfel Marmelade

Marmelade aus Kartoffeln: Bäuerliche Selbstversorgung in den Hungerjahren

Die Bestandteile der Kartoffel-Apfel-Marmelade sind Äpfel, Zucker und Kartoffeln. Zur Herstellung der Marmelade verwendete man überwiegend Streuobst, das aus dem eigenen Garten kam oder auf den Apfelbäumen an den Straßenrändern wuchs. Auch unterschiedliche Kartoffelsorten, vorwiegend mehlig-kochende, wurden verwandt. Als haltbares Mus diente die Kartoffel-Apfel-Marmelade vornehmlich als Kalorienspender in schwerer Zeit.

Die Siedlungen Thedinghausen und Schwarme sind flache Niederungsiseln in der sumpfigen Marschlandschaft des Aller-Weser Urstromtals. Auf den sandigen Böden der niederen Geest und den kleinen Erhebungen fanden die Bauern seit jeher günstige Anbaubedingungen vor. „Früher baute man hier in der Umgegend vor allem Kartoffeln, Roggen, Hafer, Futter- und Zuckerrüben für den eigenen Bedarf an“, schildert Charlotte Homfeld, Landwirtin aus Kleinborstel, die Arbeit auf dem elterlichen Hof. Die Überschüsse wurden dann auf den Märkten in Verden oder in Bremen verkauft. Noch bis in die 50er

Jahre waren die Bauern im Landkreis Verden vorwiegend Selbstversorger. Doch mit der Abgabe von Lebensmitteln und der Ausgabe von Bezugsscheinen schon während des Krieges, änderte sich die Situation.

„Man hat immer gleich alles lange eingekocht und es war sehr süß“, beschreibt Frau Kalienke, Händlerin aus Schwarme, die Eßgewohnheiten der Kriegsgeneration. Den Früchten wurde beim Einkochen Wasser entzogen, so dass der Zuckergehalt sich konzentrierte und ein haltbares Mus daraus entstand. Fleisch, Fett und Nährmittel gab es wenig. Stattdessen wurde auf kohlehydrat- und stärkereiche Kartoffeln zurück gegriffen und Marmeladen, Brot und Kuchen daraus hergestellt.



Bauernfamilie aus Schwarme

Von gelosten Apfelbäumen und lokalen Familienrezepten

Thedinghausen und Schwarme sind Straßendörfer. Noch vor wenigen Jahrzehnten reihte sich hier ein Hof an den nächsten. „Die Apfelbäume standen früher an der Straße“, erzählt Herr Kalienke von der „Marmeladen-Schmiede“ in Schwarme; „und sie waren Gemeineigentum.“ Da jeder natürlich nur für sich die besten Apfelbäume haben wollte, einigte man sich auf ein Losverfahren. Anschließend zahlten die Anbauern ein Kleingeld an den Gemeindevorstand. Die Äpfel waren für den eigenen Hausgebrauch bestimmt. Meistens wurden Wirtschaftsäpfel fürs Mus verarbeitet. Doch auch lokale alte Sorten wie der Himbeerapfel und die Hoyasche Goldrenette befanden sich darunter. Auch sie wurden für die Kartoffel-Apfel-Marmelade verwandt.

„Marmelade war hier niemals ein Verkaufsprodukt.“, so Kalienke. Sie wurde nach traditionellem Rezept für den eigenen Bedarf hergestellt - eingekocht und eingemacht.

Häufig bestanden auch verwandtschaftliche Beziehungen zwischen den Dorfbewohnern. So wanderten Rezepte, wie das der Kartoffel-Apfel-Marmelade, von Haus zu Haus. Aber eine überregionale Verbreitung hat sie nie erfahren. Mit dem Ende der Hungerjahre und der Versorgung aus dem Supermarkt, schien das jähe Ende dieser lokalen Besonderheit besiegelt zu sein.

Exklusives Marmeladenrezept neu wiederentdeckt

„Ich habe das Rezept im Kochbuch der alten Landfrauen wiederentdeckt“, erzählt Herr Kalienke. „Lange haben wir am Rezept herum experimentiert.“ Heute wird der Fruchtaufstrich viel schonender zubereitet: Äpfel und Kartoffeln werden geraspelt und nicht mehr als Mus eingedickt. Auch andere Zutaten: Rosinen etwa, Apfel- und Zitronensaft oder Agar Agar, als rein pflanzliche Geliermittel, werden hinzugefügt. „Früher hat man die Vitamine totgekocht. Gegen diese Geschmacksphilosophie richtet sich unsere Marmeladenrezeptur“, erzählt Frau Kalienke. Das Interesse an Kalienkes Fruchtaufstrich war groß. Kaufen kann man ihn gelegentlich auf verschiedenen Märkten in Verden, Blumenthal und Delmenhorst. Über Kalienkes ‚Marmeladen Schmiede‘ ist er auch direkt zu beziehen.

Knipp – eine herzhafte Wurstspezialität aus dem Teufelsmoor

Knipp ist eine Bremer Nationalspeise. Beliebte als schnelles Gericht für zu Hause, kann man Knipp bei allen Bremer Schlachtern bekommen. Aber auch auf den Speisekarten der Gaststätten mit regionaler Küche darf die Bremer Spezialität nicht fehlen.

Und was ist alles drin im Knipp? Schweinekopf, fetter Schweinebauch, Hafergrütze, Brühe, Zwiebeln, Salz, Piment und Pfeffer. Früher gab man auch Innereien hinein, was das Lebensmittelgesetz heute verbietet. In der Pfanne schön braun gebraten, wird Knipp vorzugsweise mit Bratkartoffeln, Salzkartoffeln oder einer Scheibe Schwarzbrot verspeist. Dazu isst man Gewürzgurken, eingelegten Kürbis und Rote Beete. Für manche gehört dann noch ein Klacks Apfelmus dazu.



Bremer Knipp

Arme-Leute-Essen

Das Rezept soll aus dem Teufelsmoor stammen, wo die Torfbauern Mitte des 19. Jahrhunderts das wenige Fleisch das sie besaßen, mit Hafergrütze verlängerten. Manchmal gab es wohl auch nur Grütze und das Fleisch musste man sich denken. Bei den Hausschlachtungen auf dem Lande stand früher die Verwertung sämtlicher Reste im Vordergrund - was übrig blieb kam am Ende eben ins Knipp. Wohl darum gilt Knipp heute als ‚Arme-Leute-Essen‘.

Wie Knipp zu seinem Namen kam, ist nicht nachgewiesen. Die plattdeutschen Begriffe „knippen“, „kniepen“: kneifen, zwicken deuten auf den Umstand der Resteverwertung hin - das sorgfältige ‚Abpulen‘ des Fleisches vom Knochen. Die Tatsache, dass Knipp mitunter recht fleischarm zubereitet war, könnte als „knippich“ ausgelegt worden sein, was soviel heißt wie übertrieben sparsam, geizig oder schäbig.

Knipptradition auf dem Lande

Die Hausschlachtung in den kalten, grauen Wintermonaten war bei den Landbewohnern ein besonderes Ereignis. Auf den Höfen wurden mehrere Schweine geschlachtet, kleinere Haushalte mästeten zumindest ein Schwein für den eigenen Bedarf. Frühmorgens kam der bestellte Hausschlachter und auch Nachbarn fanden sich ein, die beim Wurstmachen helfen sollten. War die erste Arbeit getan und das Schwein geschlachtet, wurde ein reichhaltiges zweites Frühstück aufgetragen. Alle Helfer wurden zu Mett und frischem Bauchspeck, zu heißer Leber und Backenfleisch eingeladen. Als kleine Verdauungshilfe wurde schon morgens Korn ausgeschenkt - wie es sich für ein richtiges Schlachtfest gehörte. Da konnte es schon mal passieren, dass dem Schlachter und seinem Lehrling die Übersicht über die Wurstzutaten verloren ging, wie folgende Geschichte aus dem Landkreis Osterholz-Scharmbeck erzählt: „Heini hol mal Solt un Peper, bring mal Wussgarn un Prökel; Heini, mak gau to, ik bruk Gorde un Roggenmähl“, wies der Meister an. Beide hatten sich bis zur Beutelwurst durchgewurstelt, als die Hausfrau die gekochte Grütze für das Knipp brachte. Ihr nüchterner Blick fiel auf die Tüte neben dem Hackblock als sie aufschrie: „Ji oolen Suupsäcke! Ji Döösbadde! De Büdelwuss bruk ji nich mehr to koken! De hang man als Utstellungsstücke unnern Wiemen! Ji hebbt keen Roggenmähl daarto kregen, sondern in de Tüten weer Gips!“



Hausschlachtung

Ganz am Ende eines solchen Tages, wenn man die noch zu verwertenden Reste überblicken konnte, wurde das Knipp gemacht. Die genaue Zusammensetzung der Zutaten variierte - mal kam etwas mehr Grütze hinein, mal etwas mehr Fleisch. Solche „Qualitätsunterschiede“ waren durchaus beabsichtigt. Der Osterholzer Hausschlachter Georg Meyer verlängerte auf Wunsch das „Verwandten-Knipp“, indem er immer mehr Grütze unter die Masse aus Speck- und Fleischresten mengte. Zusammen mit der „Nachbarschaftsbouillon“, also dem Wasser, das man zum Abkochen der Wurst verwendete, wurde dieses Knipp großzügig an Verwandte und Nachbarn verschenkt. Die Rezepturen der Würste für den eigenen Bedarf hingegen waren gehaltvoller. Auch Betty Gleim wusste, wo die

Hausfrau sparen konnte. In ihrem Bremer Kochbuch für alle Stände von 1817 heißt es: „Für das Gesinde nimmt man das Eingeweide mit zu den Würsten“. Auf dem Lande wurden in der kalten Jahreszeit bereits morgens zum zweiten Frühstück Knipp mit Bratkartoffeln aufgetischt. Wer schwere, körperliche Arbeit tat, konnte im Winter tatsächlich ein so gehaltvolles Gericht vertragen.

Lokale Grützwurst-Variationen

Nicht nur auf dem Lande, auch in der Stadt wurde Knipp gern gegessen. Bis Anfang des 20. Jahrhunderts bereiteten es die Bremer Hausfrauen noch selbst zu; heute kauft man es beim Schlachter.

Knipp ist eine Bremer Spezialität, aber auch in anderen Regionen gibt es Grützwurst. Der Hintergrund der Resteverwertung ist wohl immer der Gleiche. Manche Lokalsorten enthalten Blut, andere sind anders abgeschmeckt. In der Lüneburger Heide kennt man Kopfwurst, im Rheinland Flöns. Wurstebrei heißt es im Westfälischen, Pfannenschlag oder auch Pannenrakels in Bremen-Seehausen und in der Wesermarsch spricht man schlicht von Grützwurst.

Im Unterschied zu anderen Lokalsorten hat Bremer Knipp fast einen Kultstatus. Der Bioschlachter Prott aus Bremen Nord hat sogar zwei vegetarische Knipp-Variationen im Sortiment: Gemüse-Knipp und Tomaten-Knipp. Diese modernen Kreationen unterscheiden sich natürlich geschmacklich von ihrem Vorbild. Der Anteil an Grütze und, in diesem Fall pflanzlichem Fett, sorgen aber für ein ähnliches Gaumenerlebnis

„Korn an Korn“ – ein typisch norddeutsches Roggenvollkornbrot aus Stuhr-Fahrenhorst

Das kernige Roggenvollkornbrot aus der Öko-Wertkornbäckerei in Stuhr-Fahrenhorst, enthält Roggen, Wasser und Sauerteig - sonst nichts. Es entspricht dem ursprünglichen, einfachen Roggenbrot, das es hier immer schon gegeben hat. Die Bevölkerung auf dem Lande aß früher das, was sie selbst produzieren konnte. Auf dem nährstoffarmen Boden in der Moor- und Geestregion war das nicht viel: Bis etwa 1800 wurden in unserer Region fast nur Buchweizen und Roggen angebaut. Getreidespeisen in Form von Grütze, Buchweizenpfannkuchen und eben Brot bestimmten den Speisezettel.

Damals galt das schwere Brot als Speise der einfachen Landleute. Heute weiß man, dass nur Brote aus Vollkornmehl die wertvollsten Bestandteile des Kornes enthalten. Viele Bäckereien in unserer Region haben ausgezeichnete Roggenbrote im Sortiment. Eine davon ist die Fahrenhorster Dorfbäckerei: Das herzhaftes Roggenbrot von Heinrich Huntemann und Holger Kohn ist außerdem vollwertig und aus ökologischem Getreide.



Backtradition bäuerlicher Selbstversorger

1908 von Dietrich Huntemann gegründet, gibt es die Dorfbäckerei in Stuhr-Fahrenhorst südlich von Bremen seit fast 100 Jahren. Zu jener Zeit wurde auf dem Land vielerorts noch selbst gebacken und Brot war ein wichtiges Grundnahrungsmittel. Um 1860 rechnete man für einen erwachsenen Hofbewohner im Teufelsmoor 1.000 - 1.300 g Brot am Tag! Auch das Vieh bekam etwas vom guten Schwarzbrot ab: Hartgewordene Brotreste wurden als Leckerei an die Pferde verfüttert und hatte eine Kuh gekalbt, bekam sie zur ersten Stärkung ein Stück Brot.

Ein guter Backofen war darum viel wert. Es gab aber auch Öfen, die keine gleichmäßige Hitze entwickelten und die dann abgerissen und erneuert werden mussten. Dass schon dabei so manches schief



gehen konnte, erzählt eine Geschichte aus dem Kreis Osterholz: Ein Ofenbauer hatte einen schönen, neuen Backofen gemauert. „So, de holt bis in alle Ewigkeit un denn noch dree Tage“, verkündete er nach getaner Arbeit voller Handwerksstolz. Die Bauersfrau hatte etwas besonders gutes zum Mittagessen gemacht und den Ofenbauer dazu eingeladen. Noch während der Mahlzeit stürzte der Ofen ein. „Jan“, stellte da die Bauersfrau fest, „die Ewigkeit ist all ümme“.

Alle zwei bis drei Wochen war Backtag und dann wurde bis zu 100 Pfund grob gemahlener Roggenschrot zu Schwarzbrot verbacken. Abends zuvor wurde die Hälfte des Mehls in einem Backtrog mit Sauerteig und Wasser zu einem Vorteig angesetzt. Am Backtag wurde in aller Frühe der Backofen mit Torf und dicken Holzkloben angeheizt, denn es dauerte Stunden, bis die nötige Hitze erreicht war. Unterdessen verkneteten die Frauen den Rest an Mehl unter Zugabe lauwarmen Wassers mit dem Teig, bis er schön geschmeidig war – eine Kraftarbeit, für die Hände und auch Füße eingesetzt wurden. Anschließend wurde der gut durchgearbeitete Teig zu Laiben geformt, die andere Dimensionen hatten als heute: Das Gewicht der Brote schwankte zwischen 12 bis 14 Pfund! Die Backdauer von sechs bis 24 Stunden, war abhängig von der Größe des Ofens sowie der Anzahl und Größe der Brote.

Nach dem Abkühlen wurde das frische Brot gut gelagert, denn es musste lange halten. Gebacken wurde nur alle drei bis vier Wochen.

Die Bäckerei in Fahrenhorst begann als sogenannte „Lohnbäckerei“, wie Heinrich Huntemann erklärt. Die Leute brachten den fertigen Teig und ließen Brot und anderes Gebäck „abbacken“. Das hatte den Vorteil, dass nun häufiger frisches Brot auf den Tisch kam. Später brachten die Bauern dem Bäcker das Getreide und ließen dort backen. „Die Bauern hatten ein Buch, wo das Gewicht der Brote eingetragen wurde“, erklärt der Bäckermeister aus Fahrenhorst. „Ein Brot wog 16 Pfund! Die mussten so groß sein, denn es gab ja damals so viele Leute auf den

Höfen. Sie bezahlten dafür mit dem gleichen Gewicht an Roggen plus einem Backlohn von 30 Pfennigen pro Brot.“ Bis Mitte der 60er Jahre war das Geschäft - Brot gegen Korn - im Familienbetrieb Huntemann üblich. Die Bauern nahe gelegener Höfe holten sich ihr Brot selbst ab, anderen brachte Bäcker Huntemann das Brot per Pferdewagen.

Wer sich heute für die ländliche Backtradition interessiert, kann an den Backtagen der Moorseeer Mühle in Butjadingen oder im Museumsdorf in Cloppenburg die Kunst des Brotbackens erleben.



... wie der Boden, so die Bewohner und ihre Produkte

In früheren Zeiten sorgte immer wieder die tief dunkle Farbe des Brotes für Erstaunen. Ein angehender Pastor, den es um 1900 in eine Gemeinde im Moor verschlagen hatte, meinte einen Zusammenhang zwischen dem harten, dunklen Brot und dem Wesen der Landbevölkerung ausmachen zu können. Der Bauer, so seine Beobachtung, gleiche seinem Boden und dessen Produkten.

„Armes Volk, das seine Erde esset“, kommentierte ein holländischer Gast im 17. Jahrhundert. Für einen späteren Zeitgenossen sah das Brot aus „wie eine Scheibe Teer“. Die charakteristische Schwärze des Brotes ist Folge des langen Garens im eigenen Dampf. Dabei wird die im Getreide enthaltene Stärke teilweise in Zucker umgewandelt, der bei Temperaturen zwischen 140°C und 220°C karamelisiert und dem Brot seinen süßlich-malzigen Geschmack und seine dunkle Farbe gibt. Von Fremden geschmäht, war das harte Brot für manch Einheimischen ein Merkmal norddeutscher Authentizität,

wie folgende Redensarten nach Georg Droste bezeugen: „He is ihn rein Roggen Bremer Kind.“, hieß es anerkennend für eine besondere Leistung. Zugleich stand das Brot für eine kulturelle Tradition, die weiterleben sollte: „Möge mit deinem rein Roggen Bremer Brot sich auch das reine Bremer Platt erhalten.“

Roggenschwarzbrot heute

Regionale Spezialitäten wie das norddeutsche Roggenschwarzbrot sind charakteristisch für die deutsche Brotvielfalt. Vermutlich ist diese reichhaltige Auswahl der Grund dafür, dass wir Deutschen so gern und so viel Brot essen. Diese Brotkultur hat sich in den letzten 30 Jahren entwickelt und mit ihr ein neues Bewusstsein für traditionelle Rezepte und Verfahren. „Als ich Ende der 70er Jahre meine Bäckerlehre machte, habe ich so gut wie nichts über den Umgang mit Natursauerteig gelernt“, erläutert Holger Kohn, der Geschäftspartner von Heinrich Huntemann. „Mitte der 80er, als ich meinen Meister gemacht habe, war das wieder ein Thema.“ Seit 1981 verarbeitet der Traditionsbetrieb aus Fahrenhorst nur ökologisches Getreide. Was hat Bäcker Huntemann damals zu der Umstellung bewogen? „Ich wollte ja nicht nur Geld verdienen, sondern richtig gutes Brot machen.“, lautet die einfache Antwort. Dafür wird das Korn sogar im Betrieb selbst gemahlen. Die Mühle hat Heinrich Huntemann von einem Bauern gekauft; „denn nur in frisch gemahlenem Mehl sind alle wichtigen Bestandteile des Getreides enthalten.“, erklärt der Fachmann.

Regelmäßig besuchen Schulklassen die Bäckerei und lernen, wie ‚richtig gutes Brot‘ gemacht wird.

In der fast hundertjährigen Dauer ihres Bestehens ist aus der Fahrenhorster Dorfbäckerei ein ökologisch arbeitender Betrieb geworden, der seine Produkte an Naturkostläden und Reformhäuser von Bremen bis Oldenburg und Cuxhaven beliefert.

Schichtkäse aus dem Teufelsmoor – ein Frischkäse mit Tradition

Schichtkäse wird seit Jahrhunderten in bäuerlichen Familien selbst hergestellt. So auch in der Nordlichter Region: Wer früher auf dem Lande, vom Moor bis in die Marsch, eine oder mehrere Kühe hatte, musste die Milch selbst verarbeiten, solange es keine nahegelegene Molkerei gab. Aus dem Rahm wurde Butter gemacht, die ein wichtiges Handelsprodukt war. Auf den kleinen Höfen im Teufelsmoor sollen sich manche Bewohner die eigene Butter aufgespart haben, um sich mit dem Verkauf auf dem Markt ein paar Groschen zu verdienen. Aus der entrahmten Milch stellte man Schichtkäse her, der vor allem als Brotaufstrich gegessen wurde.



Im Unterschied zu Quark wird Schichtkäse nicht gerührt, so dass die Struktur der Dickmilch erhalten bleibt. Er ist ein absolutes Frischeprodukt, das nass in Pergamentpapier verpackt wird. In Schalen, in der eigenen Molke schwimmend, wird er heute im Handel angeboten.

Weißer Käse - ein Alltagsprodukt der bäuerlichen Haushalte

Milchprodukte spielten früher in den ländlichen Selbstversorger-Haushalten eine wichtige Rolle. Buttermilch war vielleicht das wichtigste Alltagsgetränk und dicke Milch mit gebrocktem Schwarzbrot als „Dessert“ schlossen die Mittags- und Abendmahlzeiten ab. Selbstgemachter weißer Käse, wie man damals sagte, kam zum ersten Frühstück, mit Marmelade oder Zuckerrüben-Sirup auf den Tisch. In der herzhaften Variante servierte man den Käse mit Kümmel bestreut.

Und wie machte man Schichtkäse?

Entrahmte Milch wurde „dickgelegt“, wie es in der Fachsprache heißt. Dafür ließ man die Milch an einem warmen Ort stehen und gab etwas Lab hinzu. Die Milch gerann und klumpt in Flocken zusammen. Diese Masse gab man in Siebe, die Molke lief ab und der Käse setzte sich. Früher schichtete man auf diese Weise dickgelegte Milch mit unterschiedlichem Fettgehalt in die Käseformen. Im fertigen Käse waren die rahmgelben und milchigweißen Schichten deutlich erkennbar. Für einen Sahneschichtkäse, gab man Rahm zwischen zwei Quarschichten.

Weißer Käse wurde nicht nur in der Küche geschätzt, sondern fand auch als Heilmittel bei Mensch und Tier Verwendung. Kühlende Quarkwickel gelten noch heute

als wirksames Hausmittel bei Entzündungen, Sonnenbrand oder Insektenstichen.

Schichtkäse aus dem Teufelsmoor auf dem Bremer Markt

Im Landkreis Osterholz trugen die Frauen um 1880 den weißen Käse wie auch Butter in sogenannten Hutkörben zum nächstgelegenen Markt, wo er der Familie einen kleinen Nebenverdienst einbrachte. Bremer Hausfrauen, die den sahnigen Frischkäse gern kauften, freuten sich, wenn sie die Bauersfrauen mit „Kaas un Bodder up'n Kopp“ sahen.

Auf Hof Lütjen in Verlüßmoor wird heute noch Schichtkäse gemacht. Die Großmutter von Friedrich Lütjen war eine jener Frauen, die Butter und Käse auf dem Domshofmarkt verkauften. Später dann belieferte sein Vater Milchgeschäfte in Bremen-Oslebshausen per Rad, den Käse sicher in zwei Holzkisten verpackt. Genau wie heute, war der weiße Käse in einfaches Pergamentpapier eingeschlagen. Überzählige Ware bekam ein Kleinhändler, der mit einem Handwagen durch die Straßen zog. „Und wenn der dann rief ‚Bodder un Kaas‘, kamen die Leute aus den Häusern.“, so Friedrich Lütjen.

Ein vielseitiges Milchprodukt – gestern wie heute

Auch heute noch kann man den Schichtkäse vom Hof Lütjen auf dem Bremer Markt kaufen. Allerdings vermarkten Lütjens ihre Milchprodukte dort nicht selbst, das tun sie nur im eigenen Hofladen. Seit 1860 gibt es die Hofstelle im Teufelsmoor. Der heute als Demeter-Hof geführte Betrieb hält eine Herde altdeutscher Niederungsrinder.



Über das Naturkostkontor Bremen bezieht der Käsehändler Michael Nussbaum den Schichtkäse aus Verlüßmoor. Mit seinem Käsestand steht er jeden Tag irgendwo in Bremen auf dem Markt.

Friedrich Lütjen ist zwar der Meinung, dass der Schichtkäse aus eigener Produktion früher noch besser war, aber auch heute kommt er bei den Kunden gut an.

Wie früher auch, isst man Schichtkäse gern als Brotbelag unter einer süßen Marmeladenschicht. Mit frischem Schnittlauch oder Radieschen bestreut wird daraus ein herzhafter Aufstrich. Zu Pellkartoffeln ergibt Schichtkäse mit frischen Kräutern ein schnelles, vollwertiges Essen, und im Sommer lässt sich aus frischen Früchten und Schichtkäse ein leckeres Dessert machen. Manche Hausfrau verwendet ihn zum Backen von Käsekuchen, der dann besonders saftig wird.

Und für Gerichte der italienischen Küche ist Schichtkäse ein regionaler Ricotta -Ersatz.

Schinken vom Wesermarsch-Deichlamm

Der dunkle, milde Lammschinken ist eine Spezialität der Wesermarsch. Trocken gesalzen und anschließend zwei Monate mild geräuchert, kann man diese Leckerei zum Beispiel in den Landschlachtereien von Torsten Wiese, R. und R. Eggen oder Bernd Lehmann bekommen.

Als „Hanni-Schinken“ wird dieses Regionalprodukt neuerdings auf den Segeltouren des gleichnamigen Dielenschiffes angeboten: Die „Hanni“ ist der originalgetreue Nachbau der historischen Flachbodenschiffe, die früher die guten Sachen aus der Wesermarsch nach Bremen brachten. Auf den Hanni-Touren erfahren Interessierte vom Wesermarsch-Kenner Wolfgang Waßhausen etwas über die alten Handelswege und den Warenverkehr vergangener Tage.

Als ein modernes Regionalprodukt weist der Lammschinken auf die Bedeutung der Schafzucht, die in der Wesermarsch eine lange Tradition hat.



Nachbau eines alten Dielenschiffes: Die Hanni

Schafhaltung in der Wesermarsch

In den Haushalten „kleiner Leute“ war vor allem das Friesische Milchschaaf als Lieferant von Fleisch, Wolle und Milch geschätzt. Aber auch auf größeren Höfen gehörten ein paar Schafe zum Viehbestand. Die weiten Grünlandflächen bieten seit jeher ideale Bedingungen für die Weidehaltung von Rind und Schaf. Großvieh und Schweine wurden nur im Winter geschlachtet, Schafe auch mal zwischendurch - zur Freude der Hofbewohner! Denn frisches Fleisch war etwas ganz besonderes solange räuchern und salzen die einzigen Methoden der Haltbarmachung waren. Mettwürste, Schinken und Speck vom Schwein hingen über den offenen Feuerstellen unter der Decke. Das Fleisch vom Schaf wurde vor allem als Kochfleisch zubereitet, vorzugsweise mit Kohl. Denn man schlachtete nicht junge Schafe sondern alte Hammel. Die haben zwar mehr Fleisch, dafür schmeckt es allerdings etwas streng. Das sei der Brunftgeschmack, klärt Wolfgang Waßhausen auf. Sobald sich das Geschlechtshormon ausbilde, mache sich das im Geschmack des Fleisches bemerkbar. Viele Menschen der älteren Generation haben schlechte Erinnerungen an jenes Hammelfleisch und meiden heute alles, was vom Schaf kommt.

Von der Ausfuhr von Schafen nach England bis zum Deichschaf

Nachdem 1857 durch die beharrliche Initiative des Kaufmanns Wilhelm Müller aus Atens in Nordenham ein Schiffsanleger gebaut wurde, erlebte der Viehhandel mit England einen regen Aufschwung. Als die Ausfuhr von Rindern nach Auftreten der Rinderpest in Deutschland ein jähes Ende nahm, florierte noch einige Jahre das Geschäft mit dem Handel von Schafen. Mehr als 6.000 Tiere im Jahr wurden bis 1883 nach England verschifft. Danach wurden Einfuhren aus Australien marktbestimmend.

Deichschafe, wie wir sie heute aus der Wesermarsch kennen, gibt es dort erst seit gut 40 Jahren. Nach der verheerenden Sturmflut 1962 setzte man Schafe im Auftrag des II Oldenburgischen Deichverbandes als trippelwänzende Deichpflieger ein. Davor durften auch Rinder auf die Deiche, die ja viel schwerer sind und darum der Festigung des Deiches einen besseren Dienst erweisen müssten - dachte man zumindest. Schafe aber können beim Fressen nicht stillstehen, sondern trippeln unentwegt hin und her. Dabei treten sie mit ihren zierlichen Schafsklauen die Löcher der Wühlmäuse und Maulwürfe dicht. Schafe haben eine andere Fressstechnik als Rinder, - sie beißen das Gras sehr kurz ab, was dazu beiträgt, dass die Grasnarbe besonders fest wird. Lässt man sie aber zu lange auf einem Platz, reißen sie das Gras mit Haut und Haaren heraus und hinterlassen offene Stellen in der Grasnarbe. Darum heißt es „das Schaf hat einen goldenen Huf aber einen giftigen Zahn“.



Fleisch von bester Qualität

Mit den Deichschafen und durch den Viehhandel mit England kamen neue Schafrassen in die Wesermarsch. Waren hier früher das Friesische Milchschaaf und das Deutsche weißköpfige Schaf zu Hause, sieht man am Deich jetzt zumeist robuste Fleischschafrassen wie Texel, Suffolk, Weißkopf, Schwarzkopf und Blaukopf.

Insgesamt zehn Deichschäfereien mit insgesamt rund 18.000 Schafen gibt es heute in der Wesermarsch. Eine davon betreibt Familie Plümer in Feldhausen. „Nur zur Lammzeit kommen unsere 500 Mutterschafe in den Stall und bekommen dann zusätzliches Kraftfutter. Sonst stehen sie das ganze Jahr über draußen“, erklärt Frau Plümer. Mit ihren im Februar geborenen Lämmern sind die Muttertiere Ende März schon wieder auf dem Deich. Wenn die Lämmer im Herbst geschlachtet werden, haben sie ausschließlich Muttermilch und das würzige Gras am Deich bekommen. Das ist gut für das Lamm und lecker für den, der das Salzwiesenschälamm später auf dem Teller hat, denn es würzt sich sozusagen selbst.

Lammschinken - eine Fleischspezialität bringt auf den Geschmack

Die im Sommer stattfindenden Lammwochen, initiiert von proRegion, einem Verbund aus Landwirten, Schafzüchtern, Gastronomen, Fleischermeistern und Vertretern der Wirtschaftsförderung, laden dazu ein, sich mit der Vielfalt des Wesermarsch-Lammfleisches bekannt zu machen. Etliche Restaurants und Fleischereifachgeschäfte bieten dann Lammspezialitäten an. In den Landschlachtereien gibt es neben dem Lammschinken auch alles andere vom Lamm, von der Salami bis zum Braten.

Da es vielleicht hier und da noch Vorurteile gegenüber Lammfleisch abzubauen gilt, kann man Kunden mit dem Schinken auf den Geschmack bringen - dachten sich die Akteure von proRegion, als sie beschlossen den Schinken mit in den regionalen Produktkorb zu legen. Für € 15,- oder 25,- kann man einen solchen Korb, gefüllt mit den kulinarischen Spezialitäten der Region, bestellen.

Der Uphuser Tietjenapfel Eine alte Apfelsorte aus Uphusen/Bremen-Mahndorf

Einige Uphuser nennen ihn auch „Tietj Apfel“. Er ist ein Zufallssämling aus der Gegend um Uphusen und Bremen-Mahndorf. Im Sortenverzeichnis für den Obstanbau der Provinz Hannover von 1907 wurde er erstmals erwähnt. Seitdem galt er auch unter Apfelkennern als vorzügliche Tafel- und Wirtschaftsfrucht. Der Uphuser Lehrer und Heimatdichter Friedrich Seebode hat ihn auf seinen Wanderungen in der Uphuser Hügellandschaft entdeckt und veredelt. Zusammen mit seinen Schülern hat er ihn im Schulgarten der Dorfschule mehrfach vermehrt und Bäume von der Sorte nachgezogen.

Wie der Uphuser Tietjenapfel zu seinem Namen kam

Unsere heutigen Kulturäpfel und damit auch alle regionalen Apfelsorten stammen von Wildäpfeln ab: Vornehmlich von Arten, die in Mittelasien weit verbreitet waren, wie *Malus sieversii*. Deren Früchte waren vergleichsweise klein. In der Geschichte der Weserniederung, auf den frühen Siedlungen der Geest und den Marschensiedlungen der Wurten und Warten, nahmen Äpfel neben anderen Obstarten als haltbares Winternahrungsmittel eine besondere Stellung ein. Auch der Uphuser Tietjenapfel, der auf der heidebewachsenen Dünenkette zwischen Uphusen und Mahndorf wuchs, war aufgrund seiner anspruchslosen Kultur, seiner Ergiebigkeit und langen Haltbarkeit bei den Bewohnern überaus begehrt.



Der Uphuser Tietjenapfel

„Der Uphuser Tietjenapfel passt zur Geest“, sagt Werner Möller – aufgewachsen in Uphusen und Besitzer der Mühle in Arbergen. Und er führt weiter aus: „Den Namen hat er von Seebodes Frau. Sie war eine gebürtige Tietjen, und Friedrich Seebode hatte den Apfel nach ihr benannt. Meine Tante war in den 20er Jahren Nachbarskind der Seebodes und die hat es mir erzählt.“ Der Tietjenapfel ist eine lokale Besonderheit, eine „lokale Perle“ und durch

den „Zufallstreffer eines genetische Roulettes“ auf den Geesthügeln zwischen Uphusen und Bremen-Mahndorf gewachsen. Von dem Baum, der Früchte einer bis dahin unbekanntem Sorte trug, schnitt Friedrich Seebode junge Reiser (einjährige Triebe) ab. Anschließend veredelte er sie in seinem Schulgarten und gab der Sorte einen eigenen Namen. Vielleicht kamen Freunde, Verwandte, Schüler und Eltern über Seebode schon bald selbst in den Besitz eines Reises oder jungen Baumes und haben den Tietjenapfel dann im eigenen Garten weiter vermehrt.



Dorfschule in Uphusen: „Geburtsort“ des Tietjenapfels

Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm

„Oft gingen auch Sorten, die im elterlichen Garten wuchsen, auf die Nachkommen über. So wurden diese dann über Generationen hinweg weiter vererbt“, erzählt Michael Ruhnau vom Pomologen Verein. Herr Mühlbruch aus Bremen-Mahndorf hat diese Tradition fortgeführt. Auch er hatte einen Tietjenapfel im Garten stehen. Als die Kinder erwachsen waren und das Haus verließen, gab er ihnen einen jungen selbst veredelten Baum mit auf den Weg.

Dass der Uphuser Tietjenapfel in den nahe gelegenen Dörfern Verbreitung fand, lag aber vor allem an dem wachsenden Interesse an der Obstbaumveredelung, die sich seit Friedrich Seebodes Unterrichtung in Obstbaumkunde hier in der Region besonders großer Beliebtheit erfreute. Nicht zuletzt wurden Generationen von Schülern vom Lehrer Seebode zu einem verantwortungsvollen Umgang mit der Natur erzogen. Obstbäume wurden nicht gekauft, sondern „Obstbäume machte man sich selbst nach der seit Jahrtausenden bewährten Methode“, schreibt Eckhardt Brandt. Dies vor allem auf der Uphusen-Mahndorfer Geest, wo es immer jemanden auf dem Hof oder in der Nachbarschaft gab, der Bäume veredeln konnte.

Aus dem Schattendasein heraus

Friedrich Seebode hatte durch seinen Unterricht das Interesse bei den Uphusern an Obstbaumveredlung geweckt. Dadurch wurde auch der Tietjenapfel bekannter gemacht. Vermutlich hat er nie die engen Grenzen des Dorfes verlassen: Im 15 km entfernten Bassen kennt ihn bereits niemand mehr. Erst heute tritt er aus seinem Schattendasein heraus und wird durch „steckbriefliche Suchaktionen“ bekannter gemacht. Kaufen kann man diese Uphuser Rarität in der Baumschule von Frau Hoffmann in Asendorf. Und auch Michael Ruhnau aus Bülsedt bietet ihn an.



Friedrich Seebode

„Worpsweder Perle“ – eine Moorkartoffel aus Worphausen / Teufelsmoor

Die schwarzen, erdigen Perlen aus Worphausen sind vorwiegend festkochende Kartoffeln, wie sie in Norddeutschland bevorzugt werden. Streng genommen handelt es sich dabei um die Sorten Leyla, Prinzess und Belana, allesamt mittelfeste, gelbfleischige Kartoffeln, die auf dem ansandigen Moorboden um Lilienthal herum besonders gut gedeihen.

Die Familie Brüning aus Worphausen hat ihre sortenreinen Knollen umgetauft und einen eigenen, eingetragenen Markennamen kreiert. Die Idee für die „Worpsweder Perlen“ kam allerdings von dem befreundeten Markthändler Albert Schöttler. Er bezog seine Kartoffeln von den Brünings und verkaufte sie auf dem Markt als „Worpsweder Perlen“. Brünings haben den Namen übernommen und seit 2005 als eingetragenes Markenzeichen schützen lassen.



Marktstand der Brünings auf dem Findorffmarkt

Anfänge des Kartoffelanbaus im Teufelsmoor

Die Hofstelle der Familie Brüning in Worphausen existiert seit 1880. Seit nunmehr 120 Jahren bearbeitet Generation für Generation die Flächen im Teufelsmoor. Der Vater von Claus-Heinrich Brüning hat noch „gehökert“: Mit Pferd und Wagen, später mit einem kleinen Schlepper, ist er nach Bremen-Hemelingen gefahren und hat dort Kartoffeln und Gemüse an der Straße verkauft. Um die Freimarktzeit hatten die Kartoffeln aus dem Moor Hochkonjunktur, „da haben wir viel Einkellerungskartoffeln verkauft.“, weiß der Sohn noch gut.

Die älteste Nutzung trockengelegter Hochmoore war die Brandkultur. Man brannte die trockenen Moore ab

und säte Buchweizen in die Asche. In Fruchtfolge wurde wieder Buchweizen, dann Kartoffeln und schließlich Roggen angebaut. Die Vorfahren von Herrn Brüning haben auf diese Weise mit der Kultivierung des Moorbodens begonnen. Die obere Torfschicht war durch den vorangegangenen Abbau so gering geworden, dass unter Einsatz von Tiefpflügen das Restmoor mit dem Sanduntergrund vermischt werden konnte. Durch diese Maßnahmen wurde der nasse Moorboden überhaupt ackerfähig. Heute spricht man von einem ansandigen Moorboden, erklärt Claus-Heinrich Brüning. Den größten Teil der Flächen macht heute mit 80% nach wie vor die Grünlandnutzung aus, die keine aufwändige Kultivierung erfordert.

Der Anbau von Kartoffeln gelang etwa ab 1880 auch auf den nährstoffarmen Böden des Teufelsmoores. Die Knolle war Futterpflanze und Speisekartoffel zugleich. Kartoffelgerichte traten neben die traditionellen Getreidespeisen. Nach und nach verdrängte die Kartoffel den Buchweizen und der Verbrauch von Getreideprodukten ging insgesamt zurück. Die Variationen der Zubereitungsarten war überschaubar: In vielen ländlichen Haushalten gab es nun allabendlich Bratkartoffeln, mittags gekochte Kartoffeln als Beilage oder als Bestandteil eines Eintopfgerichtes.

Die immergleiche Kost kam nicht überall gut an, wie folgende Geschichte erzählt: Zwei Osterholzer Bauern trafen sich im Kramladen von Behling im Bremer Ortsteil Tenerer. Der eine beklagt sich über seine Knechte und Mägde, denen die Bratkartoffeln nicht mehr schmecken. „Stell di vör, güstern Abend hebbt se de ganze Pann vull Braatkantüffeln stan laten. Un ik haar jem noch'n Pott vull Semp daarto stellt!“ „So, so, un wat hest Du denn mit de Kantüffeln makt?“ „Tja, wat schull ik daarmit noch maken? Ik hebb daar'n half Dutz Eier röver slaan un de Kantüffeln sülfst eeten.“



Kartoffelsorten und Eigenzüchtungen

Was man heute als Auslesezüchtung oder Selektion bezeichnet, waren die Anfänge der Saatzucht: „Die besten Kartoffeln legten die Bauern zurück und verwendeten sie im folgenden Jahr als Saatkartoffeln“, erläutert Albrecht Nitsch von der Landwirtschaftskammer Weser-Ems. Verwendet man Jahr für Jahr das eigene Saatgut, verändern sich aber die Knollen in der Form, in der Farbe und im Geschmack. Lokale Sortennamen wie „Kugelkartoffeln“, „Nieren“ und „Eierkartoffeln“, lassen ahnen, wie diese Knollen ausgesehen haben. Annelore Ripke, ebenfalls Mitarbeiterin der Landwirtschaftskammer Weser-Ems, erinnert sich, dass ihre Familie von Verwandten aus dem Moor mit Kartoffeln der Sorte „Roode Müüs“ versorgt wurde. Dieser vielsagende Name lässt vermuten, dass es sich dabei um eine rotschalige Sorte handelte, die wahrscheinlich kleine aber zahlreiche Knollen bildete.

Heutzutage dürfen nur vom Bundessortenamt zugelassene Sorten als Speisekartoffeln vermarktet werden. Bauern beziehen ihre Saatkartoffeln von Saatgutbetrieben. Vielleicht haben sich tatsächlich noch hier und da in den Hausgärten bewährte Lokalsorten erhalten, die nur für den Eigenverbrauch angebaut werden. Im Handel sind diese Sorten nicht.



Kartoffelpflanze

Und was bedeutet der Name „Worpsweder Perle“ für den, der sie anbaut? „Diese Kartoffeln müssen besser sein als andere, eben eine Extraklasse von Kartoffeln“, erklärt Claus-Heinrich Brüning. „...und man weiß gleich, wo sie herkommen.“ Kaufen kann man die „Worpsweder Perle“ auf dem Findorffmarkt und in einigen Einkaufsmärkten in der Region.

„Worpsweder Perlen“ – erstklassige Kartoffeln aus der Region

Heute werden fast überall in Norddeutschland die gleichen Kartoffelsorten angebaut: Dazu gehören unter anderem die berühmt gewordene Linda, ihre Nachfolgerin Belana und Leyla. Indem sie ihren Kartoffeln eigenen Markennamen geben, knüpfen Brünings gewissermaßen an die Tradition der Kartoffelbauern des 19. Jahrhunderts an. Außerdem erkannten sie, dass sich ein Produkt mit einem eigenen Namen besser vermarkten lässt: „Die Kartoffeln aus Frankreich haben auch immer so tolle Namen und kosten dann gleich mehr.“, fiel Claus-Heinrich Brüning auf.

Kontaktadressen

Apfelsaft aus Früchten heimischer Obstdgärten Thedinghausens

Uwe Ciesla und Anna Hubach
Mosterei Finkenburg
27321 Thedinghausen-Eißel
Fon: 04204-1499 oder 04235-942376
Fax: 04204-6898003
Mosterei.Finkenburg@verden-info.de

Rolf Grau
Mosterei Fabelsaft
Erlenstraße 96 / 28199 Bremen
Fon: 0421-5966173

Martin Clausen
Mosterei Sandhausen
Stedinger Landstraße 101 / 27751 Delmenhorst
Fon: 0421-94 53 70
Fax: 0421-407 96
M.Clausen@t-online.de
www.mostereisandhausen.de

Wolfgang Meiners
Umweltstation Iffens
Beckmannsfelderweg / 26969 Butjadingen
Fon: 04735-920020
Fax: 04735-920024
umweltstation.iffens@t-online.de
www.umweltstation-iffens.de

Jürgen Kock
Landkreis Verden
Fachdienst Naturschutz und Landschaftspflege
Lindhooper Straße 67 / 27281 Verden (Aller)
Fon: 04231-15758
Fax: 04231-15 603
juergen-kock@landkreis-verden.de
www.landkreis-verden.de

Antje Mahnke-Ritthoff
Landkreis Verden-Fachdienst Artenschutz
Lindhooper Straße 67 / 27281 Verden (Aller)
Fon: 0421-15757
antje-mahnke-ritthoff@landkreis-verden.de

Dr. Dankwart Seipp
Landwirtschaftskammer Weser-Ems
Geschäftsbereich Gartenbau
Hogen Kamp 51 / 26160 Bad Zwischenahn
Fon: 04403-97 96 51
Fax: 04403-97 96 66
D.Seipp@lwk-we.de
www.lwk-we.de

Dietmar Cordes
Baumschule Breinermoor
Achterstadt 7 / 26810 Breinermoor
Fon: 04955-58 54
Fax: 04955-98 95 44

Aziagurke
Iris Rippen, Gemüsehändlerin
An der Bake 9 / 27798 Hude
Fon: 04408-2838

Bremer Braunkohl
Heinrich Leumer od. Hartmut Clement
Lehrgarten des Landesverbandes der Gartenfreunde Bremen
Johann Friedr. Walte Str. 2 / 28357 Bremen
Fon: 0421-506112

Feldfruchtspezialitäten Seibold
(Anbau und Verkauf von Braunkohl)
Hennstedter Str. 1 / 28857 Hennstedt
Fon 0424-5090313

Bremer Scherkohl
Dieter Blanke, Gemüsehändler
Ehler-Cuno-Weg 1-3 / 28207 Bremen
Fon: 0421-445069

Gernot Riedl, Gemüsehändler
Lenneweg 25 / 28205 Bremen
Fon: 0421-443107

Restaurant Port
Am schwarzen Meer 27 / 28205 Bremen

Gartenfachgeschäft Otto G. Balder
Verkauf von Saatgut
Wachtstraße 22 / 28195 Bremen
Fon: 323447

Buchweizenpannkuchen
Herr Schröder
Restaurant Kaffeehaus Niedersachsen
Am Thiergarten 2 / 27726 Wörpswede
Fon: 04792-1231

Kai Holthoff
Wörpsweder Bahnhof
Bahnhofstraße 17 / 27726 Wörpswede

Butjenter „Würmken-Schluck“:
Frau Ilse v. Häfen
Fedderwardersiel
Fon: 04733-649
(Herstellung für den Eigenbedarf)

Udo Venama
Landhotel Butjadinger Tor
Butjadinger Straße 62-69 / 26954 Nordenham
Fon: 04731-93 88 0
(Anbieter des „Butjenter Wurmken“)

Gepökelte Ochsenbrust vom Wesermarsch-Weideochsen
Ernst Frenzel, ehemaliger Kopfschlachter
am alten Bremer Schlachthof
Kornstraße 250 / 28201 Bremen
Fon: 0421-554958

Detlef Lohse
Geschäftsführer der Ammerländer Viehzentrale
Am Industriepark Kayhauserfeld
26160 Bad Zwischenahn
Fon: 04403-9220

Gerfried Hüsmann
Inhaber vom Bier-Cafe Hülsman
Markthalle Rodenkirchen
Stadlander Platz 2 / 26935 Rodenkirchen
Fon: 04732-92990

Käse vom Ostfriesischen Milchschat
Haverkamp's Hofkäserei
Vossbarg 3 / 27798 Hude-Hurrel
Fon: 04408-408

Deichschäferei Feldhausen
Frau Plümer
Feldhauser Landstraße 2
26969 Butjadingen / Langwarden
Fon: 04733-1455

Kartoffel-Apfel-Fruchtaufstrich
Kalienkes Marmeladenschmiede
In der Heide 4 / 27327 Schwarme
Fon: 04258-595
www.marmeladenschmie.de

Knipp
Neuland-Fleischerei Prott
An der Lesumer Kirche 4 / 28717 Bremen
Fon: 0421-631321
Fax: 0421-633852

Fleischerei Karl Safft
Vor dem Steintor 135 / 28203 Bremen
Fon: 0421-75104
Fax: 0421-75102

Andreas Raab
Ökofleisch Raab GmbH
Pappelstr. 52 / 28199 Bremen
Fon: 0421-5228849

„Korn an Korn“
Heinrich Huntemann & Holger Kohn
Öko-Wertkorn Bäckerei Fahrenhorst GbR
Hauptstraße 204 / 28816 Stuhr-Fahrenhorst
Fon: 04206-7911
Fax: 042106-1676

Museum Moorseeer Mühle
Abbehausen-Moorsee
26954 Nordenham
Fon: 04731-8 89 83 und 04733-7 12
museum.nordenham@nwn.de
www.nordenham.de/kultur/muehle/mumehle

Museumsdorf Cloppenburg
Bethel Straße 6 / 49661 Cloppenburg
Fon: 04471-94840
Fax: 04471-948474
info@museumsdorf.de
www.museumsdorf.de

Schichtkäse
Johann und Friedrich Lütjen
Hof Lütjen
Verlühmoorer Str. 24
27729 Vollersode / Verlühmoor
Fon: 04793-1654
Fax: 04793-3802
www.bgn-demeter.de/hof_luetjen.html

Elke und Gerhard Dehlwes
Hofmolkerei Dehlwes
Trupe 17 / 28865 Lilienthal
Fon: 04298-1290

Molkerei Grafschaft Hoya eG
Molkerei Asendorf
Raiffeisenstraße 11 / 27330 Asendorf
Fon: 04253-1446
Fax: 04253-801848
MolkereiGrafschaftHoya@t-online.de

Erhard Hasper
Schaukäserei / Agentur Nottmeyer
Schifferstraße 1 / 27321 Morsum
Fon: 04204-685944
Fax: 04204-685945
agentur.nottmeyer@t-online.de

Schinken vom Deichlamm
Dr. Wolfgang Waßhausen, Landwirtschaftlicher Sachverständiger und nebenberuflich Fremdenführer in der Wesermarsch
Rudolf-Virchow-Straße 6 / 26954 Nordenham
Fon: 04740-1075

Harald Plümer
Schäferei Feldhausen
Feldhauser Straße 2 / 26969 Butjadingen
Fon: 04733-1455
Fax: 04733-173843

Leenert Cornelius
Verbandsvorsitzender des
II. Oldenburgischen Deichbandes
Colmar 42 / 26939 Ovelgönne
Fon: 04480-236

Wassersportverein Niederweser e.V.
Veranstalter der „Hanni“-Segeltouren
Abser Hafen / 26935 Stadland
Anfragen und Vermittlung:
Bürger- und Touristikinfo Stadland
Fon: 04732-92 12 92
Fax: 04732-92 12 93
info@stadland.de

Torsten Wiese
Landschlachtere Wiese
Akteur bei proRegion
Schulstraße 2 / 26936 Stadland / Schwei
Fon: 04737-233

Fleischerei Eggen
26919 Brake
Fon: 04401-71 151
rueggen@gmx.de

Fleischerei Lehmann
Viktoriastraße 3 / 26954 Nordenham
Fon: 04731-923282
www.fleischerei-lehmann.de

Birgit Fasding
Wirtschaftsförderung Wesermarsch
Akteurin bei proRegion
Poggenburger Straße 7 / 26919 Brake
Fon: 04401-996901
Fax: 04401-996920
fasting@wesermarsch.de
proregion@wesermarsch.de

Heiko Schmidt
Vorsitzender des Landesschaf-
zuchtverbandes Weser-Ems
Mars-la Tour Straße 6 / 26121 Oldenburg
Fon: 0441-82123
Fax: 0441-8859483
info@schafzuchtverband-weser-ems.de
www.schafzuchtverband-weser-ems.de

Uphuser Tietjenapfel

Michael Ruhman
(Produzent und Anbieter)
Zum Brook 1 / 27412 Bülstedt
Fon: 04283-6102

Obstbaumschule
Dr. Ute Hoffmann
Ueper Heide 1 / 27330 Asendorf
Fon: 04253-800622

„Worpsweder Perle“

Claus-Heinrich Brüning, Landwirt und
Erzeuger der Worpsweder Perle
Moorender Straße 32 / 28865 Lilienthal
Fon: 04208-3460

Dreschfliegel GbR
Zusammenschluss ökologischer arbeitender Be-
triebe, die sich der Saatgutvermehrung widmen
In der Aue 31 / 37213 Witzenhausen
Fon: 05542-502744
Fax: 05542-502758

Reinhard Ehrentraut
Saatguterzeuger für Dreschfliegel
26817 Rhaderfehn
Fon: 04952-75 80

Klaus Dehmer
Kartoffel-Genbank des IPK Gatersleben
(hier ist übrigens eine Kartoffel mit dem
Namen „Nordlicht“ verzeichnet!)
Parkweg 3a / 18190 Groß Lüsewitz
Fon: 038209-80525
Fax: 038209-82313
glksmv@t-online.de
http://glks.ipk-gatersleben.de

Herr Kleine-Möllhof
Landwirtschaftskammer Weser-Ems
Mars-la-Tour Str. 1-13 / 26121 Oldenburg
Fon: 0441-801-415
Fax: 0441-801-180
verw@lwk-we.de
www.lwk-we.de

Dr. Carl Ulrich Koehler, Siegfried Harrer
Zentralstelle für Agrardokumentation
und -information (ZADI)
Villichgasse 17 / 53177 Bonn
Fon: 0228-9548-0
Fax: 0228-9548-111
cuk@zadi.de
harrer@zadi.de
www.zadi.de

Stephan Kaiser
Kulturpflanzen Erhalten Reaktivieren Nutzen
(KERN-Verband)
c/o BUND Landesverband-Berlin
Crellestr. 35 / 10827 Berlin
Fon: 030-787900-0
sekretariat@kern-verbund.de
www.kern-verbund.de

Rudi Vögel
Verein zur Erhaltung und Reaktivierung alter
Nutzpflanzen in Brandenburg (VERN e.V.)
Burgstraße 20
16278 Greiffenberg / Uckermark
Fon: 03334-662721
vern_ev@freenet.de
www.vern.de

Bildnachweise

Apfelsaft

Abb. 1 Mikrokosmos e.V. Bremen
Abb. 2 www.saengerhof.de
Abb. 3 www.verden-info.de

Aziagurke

Abb. 1 www.desicca.de
Abb. 2 Archiv Bremer Straßenbahn AG
Abb. 3 Kurt Krüegermann
www.foodtradecenter.com

Bremer Braunkohl

Abb. 1 Heinrich Leumer
Abb. 2 Matthäus Merian
Stadtkarte von Bremen von 1646
Abb. 3 Herbert Schwarzwälder
Abb. 4 Heinrich Leumer

Bremer Scherkohl

Abb. 1 www.slowfood.de
Abb. 2 www.klein-mexico.de

Buchweizenpfannkuchen

Abb. 1 Jens Hiller, www.rundumdiebiene.de
Abb. 2 Institut für Moorforschung Hannover
Abb. 3 und 4 Peter Rabenstein

Butjenter „Würmken-Schluck“

Abb. 1 C. Lindemann, www.runeberg.org
Abb. 2 Hans Rudolf Mengers,
Bildarchiv des Bürgervereins Stollham
Abb. 3 Markus Haake

Gepökelte Ochsenbrust

Abb. 1 unbk.
Abb. 2 www.geschichte.schleswig-holstein.de
Abb. 3 www.britgitte.de

Käse vom Ostfriesischen

Milchschaf

Abb. 1 Universität für Bodenkultur Wien
www.nas.boku.ac.at
Abb. 2 Hubert Straube
Abb. 3 Hubert Straube
Abb. 4 Markus Haake

Kartoffel-Apfel-Marmelade

Abb. 1 Markus Haake
Abb. 2 Berta Kalienke

Knipp

Abb. 1 www.lammersschinken.de
Abb. 2 www.volkskunde-rheinland-pfalz.de

„Korn an Korn“

Abb. 1 Mikrokosmos e.V. Bremen
Abb. 2 www.nerdlen.de
Abb. 3 www.fehmarn-online.de

Schichtkäse

Abb 1 unbk.
Abb 2 Mikrokosmos e.V.

Schinken vom Deichlamm

Abb. 1 www.stadland-touristikinfo.de
Abb. 2 Gundula Ida Gäntgen
www.fotocommunity.de

Uphuser Tietjenapfel

Abb. 1 Eckhart Brandt
Abb. 2 Archiv Geschichtswerkstatt Achim
Abb. 3 Rainer Pöttker

Worpsweder Perle

Abb. 1 Mikrokosmos e.V. Bremen
Abb. 2 http://home.arcor.de/gerhard.wagner
Abb. 3 www.friweika.de

