

MOIN MOIN



VON BRIGITTE FOKUHL

Fröher

Fröher weer allens beeter, meent de Ollen. Ik find dat nich. Wi wulln ok allens ümkrempeln, wat beter maken, aver vör allen: anners. So hebbt wi Deerns in't Backfischöller unse Strickjacken verkehrtrüm antrocken, den Rüch na vörn, de Vödersiet mit Knööp na achter. Kloor, bi't Toknööpen müsst de Fründin helpen.

Jesuslatschen hebbt wi uns ut Stroh tosamenpröckelt mit bunten Bänner an. De würrn krüzwies ünner't Kneep tosamenbunnen. Duur nich lang, denn weer de Kraam wedder twei. Nahst kregen wi Botten. Dorföör hebbt wi Socken strickt, een in gröön (Stüürbord) un een in root (Backbord) un een in root (Backbord). Bi't Rudern tröök man de an. Weer man Stüürföör, müsst man de Socken ümwesseln, denn weer de Fohrtrichten annersrüm. För't Badengahn hebbt wi uns Caprinetze häkelt. Dor keem dat Baa'tüüg rin.

Tohuus harr Vadder dat Seggen, Mudder dörfte dat afnicken. Männigmal weer de Vadder je ok in'n Krieg bleven, denn müsst Mudder alleen för de Kinner sorgen. Nich so eenfach! Wi würrn dormals eerst mit 21 vulljöhrig. Solang kregen wi Bescheed, wat to doon weer. De Öllern meenten, up Deerns mütt man mehr uppassen as up Jungs. Al mal wat vun „Gleichberechtigung“ höört? Höört woll, aver kuum ümsett. Wi Deerns müssen avends Klock teihn tohuus sien, bi Jungs weer dat nich unbedingt nödig. Worüüm? Ik weet dat nich, un unse Öllern hebbt uns dat ok nich wieder verfloort. In de School seten de Jungs tosaam, un wi Deerns up' eanner Siet.

Laterhen hebbt wi tosaam Parties fiert mit Soltstangen, Sinalco un Cola. De Öllern würrn eerstmal ut'n Huus kumpelenteert. Twee Stunnen later weern se aver wedder dor. Nahst würr noch een beten „small talk“ afholln, un denn güng dat aver furts na Huus.

So weer dat dormals. Hüüt is dat anners.

LÜÜDSNACK



Gah mi von'n Acker!

Plattdeutsch für

Lass mich in Ruhe!



Schreiben Sie uns!

Wir freuen uns über Ihre Tipps, Termine, Fragen und Anregungen – per E-Mail an: heimat@ln-luebeck.de



„Alles, was ich in die Finger kriege, wird verarbeitet.“: Angela Schulze-Hamann kocht aus Gemüseresten eine Brühe.

FOTOS: PETRA HAASE

Genuss auf Holsteiner Art

Erntezeit im Norden – wie man Gemüse zubereitet und haltbar macht, kann man in Blunk lernen

VON PETRA HAASE

BLUNK. Im großen Topf simmern Gemüsereste. Schalen von Zwiebeln, Tomaten, Sellerie, Karotten: was nach dem Putzen übrig ist. Es duftet im Landhaus nach der Brühe – sie wird später portionsweise eingefroren. Was für andere Küchenabfall ist, wird bei Angela Schulze-Hamann verwertet. „Alles, was ich in die Finger kriege, wird verarbeitet.“ In einer Schüssel hat sie Schleheneinge- weicht, daraus wird Gelee. Die leuchtend roten Hagebutten werden zu Marmelade gekocht. „Letzte Woche habe ich 25 Kilo Tomaten bekommen, daraus habe ich Ketchup und Tomatenmarmelade gemacht. Schmeckt zu Käse.“

Nachhaltig wirtschaften

Das ist ihre Mission. Nachhaltig wirtschaften. Nichts werfen. Heimische Produkte aus nachhaltiger Landwirtschaft verwenden. Von lokalen Produzenten. Angela Schulze-Hamann gehört zu einer Generation, für die das selbstverständlich ist, und nach dieser Philosophie hat sie zusammen mit ihrem Mann seit 1983 ihren Landgasthof geführt. 37 kleine lokale Produzenten haben sie beliefert, sie haben mit Initiativen wie Feinheimisch, Slowfood, Regionalwert AG zusammengearbeitet. Ihr Wissen gibt sie seit diesem Sommer in Kochkursen weiter.

Tradition spielt in diesem Haus eine große Rolle. Der Gasthof gehört zu den ältesten in Schleswig-Holstein. Angela Schulze-Hamanns Großvater hat das Haus zusammen mit einer Landwirtschaft 1919 übernommen, 1954 folgten die Eltern, sie führt das Haus mit Hotel, Saal und Tagungsräumen mit ihrem Mann Stephan



Angela Schulze-Hamann (l.) hat Obst gepflückt und Hagebutten eingesammelt (oben).

seit 1983. Vom Acker auf den Teller – so kennt sie es aus Kindertagen, die für sie und ihre Geschwister nicht eben leicht waren. Kartoffeln sammeln auf dem Feld, Torfstechen im Moor, Kühe melken, Wurst machen, Gartenarbeit, das alles gehörte beim Familienbetrieb dazu. Hat sie aber nicht abgeschreckt, in die Gastronomie zu gehen, und nach 13 Jahren Lehre, Ausbildung zur Hotelbetriebswirtin, Arbeit in Fünfsterne-Häusern führt sie mit ihrem Mann das Haus nun in

dritter Generation. Die traditionelle holsteinsche Küche liegt der Norddeutschen am Herzen. „Geschmack und Gerichte gehören doch zur Identität einer Region“, sagt sie und man spürt bei jedem Satz die Leidenschaft dieser Frau für das Kochhandwerk.

Immer stand in ihrem Restaurant – das seit 2019 nach zwei Küchenbränden geschlossen ist – ein altes Gericht auf der Karte. Traditionell heißt aber nicht fett und fleischlastig. „Wir haben schon 1987 eine vegetarische Woche eingeführt, haben Familienfeiern auch vegetarisch bekoht“, sagt Ange-

Zutaten für 4 Personen

1,5 l Fliederbeersaft, ¼ l Milch, 2 EL Butter, 8 EL Zucker, Salz, 120 g Weichweizengrieß, 2 Eier, 1 Zimtstange, 1 EL Speisestärke, 2 feinsäuerliche Apfel
Für die Grießklößchen: Milch, Butter, 1 EL Zucker und 1 Prise Salz aufkochen. Grieß unter Rühren einstreuen und bei sehr schwacher Hitze so lange Rühren, bis sich die Masse als Kloß vom Topfboden löst. Vom Herd nehmen, erst ein Ei untermischen, dann das zweite Ei. Aus dem Grieß mit zwei angefeuchteten Esslöffeln Nocken formen. In siedendes

Salzwasser geben und bei schwacher Hitze 8-10 Minuten gar ziehen lassen, bis sie hochsteigen.

Inzwischen Fliederbeersaft, 7 EL Zucker und Zimtstange in einen Topf geben, aufkochen. Stärke und 2 EL kaltes Wasser glatt rühren. In die kochende Suppe rühren und 2-3 Minuten köcheln.

Apfel waschen, vierteln, entkernen und klein schneiden. Apfelstücke in der Suppe 3-4 Minuten dünsten. Grießklößchen herausheben, abtropfen lassen und in die Fliederbeersuppe geben.

Fliederbeersuppe

la Schulze-Hamann. Zum Interview serviert sie veganen Schokokuchen mit Zitronensorbet – ein Gedicht.

Holsteinsche Antipasti

„Ich verwende aber nie Ersatzprodukte. Vegane Schnitzel oder vegane Wurst finde ich unmöglich. Letzte Woche im veganen Kochkurs haben wir Shepherd's Pie gekocht und das Hackfleisch durch Linsen ersetzt. Die Leute waren begeistert.“ Wie vom holsteinschen Antipasti: Gebratene Sellerieschnitzel mit Zitronen-vinaigrette und Kapern, Chili-

Ingwer-Möhren, Rote-Bete-Apfelsalat mit gerösteten Sesamkörnern.

Angela Schulze-Hamann kennt die aktuellen Lebensmittelpreise. Ihr Rat: „Gute Produkte kaufen und dabei alles verwenden, von der Blüte bis zum Stiel. Saisongemüse ist am günstigsten und am aromatischsten. Das kann man dann auch haltbar machen und man hat lange etwas davon.“ Deshalb bietet sie in Zusammenarbeit mit der Initiative Slowfood im Oktober zwei Fermentierkurse an. „Ich will den Leuten Lust aufs Kochen und auf Neues machen. Das ist kein Hexenwerk, das kann jeder!“

Auch wenn Angela Schulze-Hamann im kommenden Jahr 70 wird, denkt sie noch lange nicht ans Aufhören. Im Gegenteil. Gerade hat sie zusammen mit dem Nahu eine Streuobstweiese gepflanzt, auf der Pommersche Landschafts- und Thüringer Waldziegen vom Archehof Blunk laufen. Daneben will sie auf einer großen Fläche einen Permakulturgarten anlegen – das ist ein vielfältiges, naturnahes und möglichst selbstregulierendes Ökosystem. Und man sieht sie schon die Karotten aus der Erde ziehen und direkt in ihrer Kochwerkstatt verarbeiten. Eine Aktivistin am Herd.

Die Kochkurse

Fermentierkurse am 19. Oktober um 18 Uhr und am 28. Oktober um 11 Uhr
Küchenparty am 17. November um 19 Uhr mit NDR-Koch Thomas Sampl samt Gin-Tasting
Wurst-Gallowayburger-Bier am 1. Dezember mit Fleischermeister Jörn Vollstedt
Privatpersonen, Firmen, Schulen können eigene Kurse buchen.
Info: www.landhaus-schulze-hamann.de



In der Küche des einstigen Landgasthofes in Blunk bittet Angela Schulze-Hamann die Gäste der Kochwerkstatt zu Tisch.