

Handarbeit: 3500 Kartoffeln für Bürgerschützen

Die größte Tafelrunde der Bergstadt / 450 Gäste beim alljährlichen Grünkohlessen

Obernkirchen (sig). So ungerecht ist diese Welt: Die einen müssen viele Stunden lang nach Kräften schuften, damit es sich die anderen anschließend richtig gut gehen lassen, ohne auch nur einen Finger zu rühren. So geschehen bei der größten Tafelrunde, zu der sich in der Bergstadt alljährlich Männer an fertig gedeckte Tische setzen. Für die Dienstleistungen vor und während dieses beliebten winterlichen Gastmahles sind Frauen zuständig. Die haben das wieder perfekt gemacht und dafür ein dickes Lob verdient.



Hinter den Kulissen wird hart gearbeitet: Doris Schulze und Küchenchefin Steffi May (v.l.) schmecken den Grünkohl ab. Verraten wollten sie das Rezept aber nicht. Foto: sig

Dem Ungeübten graust es bei dem Gedanken, dass 3500 dieser nahrhaften Knollen geschält werden mussten. Natürlich verteilte sich diese Vorarbeit im "Krug zum grünen Kranze" auf mehrere Hände, aber schon der Gedanke an die Berge von Erdäpfeln könnte einem auf den Magen schlagen. Vier Frauen haben insgesamt 16 Stunden die Schälmesser flitzen lassen.

Wenigstens eine Arbeitserleichterung gab es für das Küchenteam: Der Grünkohl musste nicht erst geerntet, gewaschen und geschnitten werden. Das nahrhafte Gemüse kam aus der Hochburg des Grünkohlbaues, dem Oldenburger Land, und war bereits kochfertig zubereitet und eingefroren. Vier Zentner davon landeten im großen Kessel, wurden fünfeinhalb Stunden bei 100 Grad gegart.

Küchenchefin Steffi May ließ uns einen Blick hinter die Kulissen werfen, aber das Rezept für die besonders schmackhafte Zubereitung verrät sie nicht. "Das bleibt das Geheimnis unseres Hauses", sagte sie uns. Immerhin gehört ein halber Zentner Zwiebeln dazu. Nicht so problematisch war die Zubereitung des Kasslers, von dem 150 Pfund eineinhalb Stunden im Backofen garten, während 90 Pfund Bauchfleisch zwei Stunden lang gekocht wurden. Die 700 Kohlwürste, von denen 350 geräuchert waren, durften nur eine Stunde lang bei 80 Grad im Wasser ziehen. Schließlich sollten sie nicht platzen und dadurch unansehnlich werden.

Angesichts dieses Arbeitsaufwandes hatte Stadtkommandant Wolfgang Anke den leichten Part. Er musste die große Tafelrunde eröffnen und machte das flott und ohne große Umschweife, obwohl seine Gästeliste lang war. Den Vortritt bei der Begrüßung hatten der amtierende Schützenkönig Andreas Wilkening und seine beiden Ritter Sören Schmidt und Stefan Meier. Die Stadt repräsentierten Bürgermeister Horst Sassenberg und der Verwaltungschef Wilhelm Mevert. Mit Heiner Bartling und Friedel Pörtner ließen sich auch zwei Landtagsabgeordnete das leckere Mahl nicht entgehen. Auch Bürgermeister Horst Sassenberg pries die Vorzüge des Grünkohls. Früher habe man damit sogar lahrende Schweine geheilt. Wer südlich vom Weißwurstäquator lebe, dem entgehe viel, denn dort kenne man das mineralhaltige Gemüse nicht.

Danach übernahm die Schaumburger Trachtenkapelle das Zepter. Das Essen wurde erfreulich schnell serviert. Alle Teilnehmer griffen nach Kräften zu und sorgten dafür, dass die Bierzapfer kaum Pausen einlegen konnten. Nicht lumpen ließ sich der Chef der Schaumburger Brauerei, Friedrich-Wilhelm Lambrecht. Er spendete eine Lokalrunde des Bockbierbrandes. 30 Flaschen waren in Windeseile leer. Die neu eingeführte Spezialität machte an diesem Tag dem grünen Verdauungstrunk erfolgreich Konkurrenz.