



66. Jahrgang
Oktober
2017 **10**

DER HEIMATBOTE

*Zeitschrift des
BÜRGER- UND HEIMATVEREINS NIENSTEDTEN E.V.
für Nienstedten, Klein Flottbek und Hochkamp*



Streuobstwiese mit Besucher im Hirschpark

Siehe Seite 4

Aus dem Vereinsleben

Generationswechsel bei Familie Ladiges

Wie jedes Jahr haben Karin und Joachim Ladiges die Pforten Ihres so genannten Museums geöffnet. Der Bürger- und Heimatverein Nienstedten e.V. hatte hierzu eingeladen. Das Interesse an einer Besichtigung des unter Denkmalschutz stehenden Hauses Am Marktplatz 1 ist immer sehr groß. Es lohnt sich wirklich, dort mal einen Blick in die Vergangenheit Nienstedtens zu werfen.

Im Nebengebäude, wo früher die Stallungen waren, sind noch die Räucherzimmer (bis 1980 hingen Schinken und Speck noch unter der Dielendecke) und die Knechtstube sowie viele Utensilien zu bewundern. Im Haupthaus die gute Stube und Küche.

Die Geschichte des Hauses der Familie begann im Jahr 1741 als Thomas Ladies mit seiner Frau Anna Katharina die Landstelle 9 „Am Marktplatz 1“ übernahm. 1891 wurde der Familienname geändert von Ladies in Ladiges.

Bis zum heutigen Tage wohnen Karin und Joachim Ladiges in diesem Haus. Zur großen Überraschung der Besucher verkündete Joachim Ladiges, dass sie das Haus an Tochter und Schwiegersohn übergeben werden. Der Slogan für die Zukunft ist „Datt löppt sich alns trech.“

Tochter Britta Ladiges-Albrecht wird Ende des Jahres mit Ihrem Mann und zwei Kindern in das Haus ziehen und das kulturelle Erbe für Nienstedten bewahren. Karin und Joachim ziehen ins Nebenhaus, wo zur Zeit Umbauarbeiten vorgenommen werden.

Aus der Chronik der Familie Ladiges möchte ich folgendes Gedicht von Cäte Ladiges (Mutter von Jochem) zitieren:

Komm ik von Marktplatz und seh dann uns Hus

Dor ward mi so warm um min Hart. Datt liegt dor so still, datt ligt dor so trut

und röver kikt unsere kark.

Und ist datt dann Winter und allns versneit

as wör dor Zucker ropp streut Dann kummt mi Biller ut vergangene Tieden

warum? Denk ik trurig. kunnt nich immer so bleiben.

Der seh ik istappen unnert Dak se glitzerd, ward länger und eben nu ward mi wedder ganz licht umt Hart:

Nich trüch ne, vorwärts geht Leben!

Ihr flying dutchman



Alles ist bereit für die Gäste.

Aus dem Geschäftsleben

Neuer Glanz im Dill sin Döns

Mitte September hat Alexandra Kocer, die Tochter von Peter Haider, das Zepter im Dill sin Döns (Dill seine kleine Stube) übernommen.

Nach 13 Jahren hat sich Peter Haider zurückgezogen. Er wird selbstverständlich, wenn nötig, seine Tochter weiterhin mit Rat und Tat unterstützen.

Alexandra Kocer wird mit ihrem Mann Mehmet und Tochter Pamela sowie Jitka Söhl in Zukunft für die Gäste sorgen.

Auf der schönen Aussenterrasse gibt es neue, moderne Möbel, und auch innen wurde und wird noch einiges renoviert und moderner gestaltet.

Angeboten werden nach wie vor Fisch- und Fleischgerichte (Spezialität Kalbsschnitzel).

Neu auf der Karte sind Flammkuchen, Ziegenkäse gebacken und Currywurst für den kleinen Hunger. Kaffee, Kuchen

und Eisbecher können die Gäste auch weiterhin genießen.

Wir wünschen Alexandra und ihrer Familie einen guten Neustart und alles Gute für die Zukunft.

Ihr flying dutchman



Mehmet und Alexandra Kocer, Tochter Pamela, dahinter Jitka Söhl

Otto Kuhlmann

Bestattungen seit 1911
Inh. Frank Kuhlmann



040.89 17 82

BAHRENFELDER CHAUSSEE 105
22761 Hamburg . Altona . Elbvororte
www.kuhlmann-bestattungen.de

Zeit für Ihre Trauer in unseren neu gestalteten Räumen



ISO-zertifiziertes Unternehmen in der Bestatter-Innung und im Bestatterverband Hamburg

DER HEIMATBOTE

HERAUSGEBER:

Bürger- und Heimatverein
Nienstedten e.V.
für Nienstedten, Klein Flottbek
und Hochkamp
Tel. 33 03 68 (Detlef Tietjen)
Fax 32 30 35
E-mail pfaugaby@web.de

INTERNET:

www.nienstedten-hamburg.de

VORSTAND:

Peter Schulz
Peter Schlickerieder

REDAKTION DIESER AUSGABE:

Gabriele Pfau (pfaugaby@web.de)
Peter Schlickerieder

GESCHÄFTSSTELLE:

Nienstedtener Str. 33
22609 Hamburg

SIE FINDEN NIENSTEDTEN IM

INTERNET:
www.nienstedten.de

Nicht alle Beiträge entsprechen der Meinung der Redaktion bzw. der des Vorstandes. Für alle veröffentlichten Beiträge übernimmt die Redaktion ausschließlich pressgesetzliche Verantwortung. Die Kürzung zugesandter Beiträge behält sie sich ausdrücklich vor.

Redaktionsschluss am 10. des Vormonats. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit ausdrücklicher Genehmigung der Redaktion.

Der Verkaufspreis ist durch den Mitgliedsbeitrag abgegolten.

Wir freuen uns über jeden Beitrag unserer Leser.

KONTO:

Hamburger Sparkasse
IBAN: DE44200505501253128175
BIC: HASPDE33

VERLAG, ANZEIGEN UND HERSTELLUNG:

Soeth-Verlag Ltd.
Markt 5
21509 Glinde
Tel. 040 - 18 98 25 65
Fax 040 - 18 98 25 66
E-Mail: info@soeth-verlag.de
www.soeth-verlag.de

Titel: E. Eichberg

Wenn es um Ihre Anzeige geht ...



VERLAG SATZ
DRUCK KALENDER

Markt 5 • 21509 Glinde
Tel. 040-18 98 25 65
Fax: 040-18 98 25 66
info@soeth-verlag.de • www.soeth-verlag.de



BÜRGER- UND HEIMATVEREIN NIENSTEDTEN E.V.

Sprechstunden an jedem letzten Donnerstag im Monat ab 19.00 Uhr in der Geschäftsstelle Nienstedtener Straße 33
„Nienstedten-Treff“ an jedem zweiten Donnerstag im Monat um 19.00 Uhr im Marktplatz, Nienstedter Marktplatz 21

Veranstaltungen des Bürger- und Heimatvereins

Dia-Vortrag der Historikerin Dr. Katrin Schmersahl

Hamburger Elbblicke: Die Geschichte der Parks, Landhäuser und Familien entlang der Elbchaussee

Entlang des nordwestlichen Elbufers erstreckt sich zwischen Altona und Blankenese ein fast durchgängiger grüner Gürtel aus Parkanlagen, die teilweise schon aus dem 17. Jahrhundert stammen. Ob als Lustgarten angelegt, als englischer Garten oder „ornamented farm“ – die Parks entlang der Elbchaussee bieten abwechslungsreiche Ausblicke und erzählen Geschichte. Die Landhäuser Parks, die sich vermögende Kaufmannsfamilien einst anlegen ließen, haben bis heute nichts von ihrer Faszination verloren. In der Geschichte der Kaufmannsdynastien und ihrer Parkanlagen verbindet sich in einzigartiger Weise Geschichte der Gärten mit der Geschichte der Stadt Hamburg. Zahlreiche historische Abbildungen und neue Fotografien laden dazu ein, die Schönheit und Bedeutung dieser beeindruckenden Stadtlandschaft zu entdecken.

Wann: Freitag, 6. Oktober, 19.00 Uhr

Wo: im Gemeindesaal der Kirche, Elbchaussee 406

Kosten: Der Eintritt ist frei. Über eine Spende würden wir uns freuen.

Wir gratulieren

den „Geburtstagskindern“ unter unseren Senioren und wünschen ihnen für das neue Lebensjahr alles Gute, vor allem Gesundheit.

Gisela Bätjer
Sibylle Hugo
Maria Preuß
Rainer Schindler
Elke Stein
Dirk van Buiren

Sibylle Dralle
Jürgen Pfuhl
Uwe Richter
Helmuth Schirmacher
Elisabeth Thayssen
Bernd von Ehren

Wir begrüßen

unser neues Mitglied **Helmuth Rosendahl**.

ELEKTRO-KLOSS GmbH

Elektro-Installation • Reparaturarbeiten

 040 82 80 40

Die Streuobstwiese im Hirschpark

Es ist noch nicht allzu lange her, da „lustwandelte“ ich mit der kleinen weißen Hündin meiner Tochter durch die berühmte Lindenallee im Hirschpark, als ich nördlich davon - Richtung Elbchaussee - 24 kleine, hochstämmige Obstbäumchen entdeckte. Da Hundebesitzer oft gesprächsbereiter sind als andere Spaziergänger, erfuhr ich nach einigen Nachfragen, dass es sich bei dieser Anpflanzung um eine sogenannte *Streuobstwiese* handelt, die etwa 2011 vom Gartenbauamt Altona angelegt worden war. Jahre zuvor hatte sich dort noch ein Häuschen für die Gärtner und eine unschöne „Musecke“ befunden. Diese Art des Obstanbaus hatte ab dem 19. Jahrhundert eine große ökologische und landschaftsprägende Bedeutung, die leider in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts durch die Intensivierung der Landwirtschaft und Besiedelung um etwa 75 % zurückging. Nach dem Emser Beschluss von 1953 sollte für derartige großflächigen und unwirtschaftlichen Obstanpflanzungen kein Platz mehr sein.

Diese Streuobstwiesen mit ihren hochstämmigen Bäumen stellen eigentlich die traditionelle Form des Obstanbaus dar, obwohl die Bäume erst nach zehn Jahren als ertragreich gelten. Zu den Sorten zählen je nach Gegend Äpfel, Bir-

nen, Pflaumen, Kirschen, Quitten, Mirabellen und Nüsse. Demgegenüber steht heute die platzsparende Monokultur in Plantagen mit niederstämmigen Obstbäumen, wie wir sie aus dem Alten Land kennen.

Seit den 1980er Jahren bemüht man sich nun wieder um den Bestand der Streuobstwiesen, um die biologische Vielfalt der alten Obstsorten zu erhalten und vielen Tier- und Pflanzenarten Rückzugsgebiete zu geben. In Deutschland soll es deshalb wieder 400.000 Hektar solcher Wiesen geben mit Obstbäumen, die teilweise 100 Jahre alt sind. Auf solchen Flächen sind bis zu 5.000 Pflanzen- und Tierarten beheimatet. Aus diesem Grunde werden die Wiesen jährlich auch nur zweimal gemäht. Wegen der notwendigen Bestäubung sind in diesen Gebieten auch Bienenvölker anzutreffen.

Wussten Sie, dass die Liste der Apfelsorten 6.500 Namen aufweist von über 4.800 Sorten und nur etwa 60 davon noch im Handel sind? Außerdem kennt man noch 800 Birnen-, 400 Pflaumen- und Kirschensorten.

Zurück zur Hirschpark-Wiese mit den 24 hochstämmigen Obstbäumen, die Namen tragen wie Signe Tillisch, der Herzapfel aus dem Alten Land, oder Goldparmäne, Biesterfelder Renette, Sestermüher Zitronenapfel und Finkenwerder Herbstprinz, der natürlich besonders gut zu dem Königin Victoria-Apfel passt. Beim Winterbananapfel handelt es sich übrigens um eine alte (1876) nordamerikanische Sorte, die sich zur Dauerlagerung eignet. Es gibt auch einen Pflaumenbaum mit dem Namen Haus-



zwetschge, jedoch keine Birnen und Quitten.

Alle Obstbäume wurden mit Namen versehen (siehe Foto links unten) und laden zu einem interessanten Rundgang ein. Leider fehlt jedoch eine Hinweistafel auf die Streuobstwiese, die Anlehnung finden soll an den historischen Obstgarten und Gemüsegarten aus der Zeit von Godeffroy. Herr Mestmacher vom Bezirksamt Altona, Abteilung Stadtgrün, erklärte mir dazu, dass aus diesem Grunde - also zum Erhalt der damaligen Parkanlagegestaltung - die Wiese alle 3-4 Wochen gemäht wird und nicht wie sonst üblich nur 2 x jährlich.

Und jetzt werden Sie staunen: Es gibt noch 14 weitere Streuobstwiesen im Gebiet Altona. So liegt eine im Ostteil des *Westerparks* (Foto oben), eine in diesem Jahr neu angelegte im *Osdorfer Bornpark*, eine in Rissen - *Eibenkamp* -, gepachtet und von den Schülern der neuen Stadtteilschule Rissen bepflanzt. Leider wurden hier Bäume mutwillig zerstört. Jetzt existieren hier sogar Bienenvölker, die für die Bestäubung und Honig sorgen. Dann wäre noch Sülldorf zu nennen. Hier in der Feldmark, zwischen *Ellernholt* und den *Feldwegen 63 - 64*, renaturierte der NABU 2005 den Boden und pflanzte 20 Hochstammobstbäume (naju-hamburg.de/Streuobstwiese).



 <p>BESTATTER VOM HANDWERK GEPRÜFT seit 1892</p>	Beerdigungs-Institut Seemann & Söhne KG www.seemannsoehne.de				 <p>Bestattungen aller Art und Bestattungsvorsorge</p>
	<p>Blankenese Dormienstraße 9 22587 Hamburg Tel.: 866 06 10</p>	<p>Schenefeld Trauerzentrum Dannenkamp 20 22869 Schenefeld Tel.: 866 06 10</p>	<p>Groß Flottbek Stiller Weg 2 22607 Hamburg Tel.: 82 17 62</p>	<p>Rissen Ole Kohdrift 4 22559 Hamburg Tel.: 81 40 10</p>	

Herr Mestmacher nannte mir noch folgende Streuobst-Anpflanzungen in Altona: der Hans-Christian-Andersen-Park am Knabeweg, Pflanzungen in der Grothstraße / Röpershof, der Spreestraße in Lurup, am Bahrenfelder See, in der Bauerstraße / Lyderstraße sowie im Waldpark Marienhöhe, ferner am ehemaligen Wasserwerk / Falkensteiner Ufer und im Jenischpark, einmal am Übergang Teufelsbrück (8 ältere und 4 neue Bäume) und am alten Gewächshaus (5 alte Bäume).

Weiter mit anderen Stadtteilen. Auch im *Himmelsmoor* (Duvestedt) war 1989 der NABU aktiv. In der Süderelbmarsch – *Francop* - hat die

Loki-Schmidt-Stiftung eine Apfelplantage mit Baumhöhlen und Totholz gepachtet und so vor der Intensivierung bewahrt. Die Schutzgemeinschaft Deutscher Wald schuf, pflegt und betreut in Niendorf am *Röthmoorweg* sowie in Wilhelmsburg an der *Reichsstraße* Streuobstwiesen. Last not least sollen sich in den Vier- und Marschlanden sowie im Forst Klövensteen noch derartige Wiesen befinden. Zu letzterem ließ mich Förster Wischi wissen, dass auch im Klövensteen Obstwiesen vorhanden sind, die als Wildäcker geführt werden, da das anfallende Fallobst dem Wild, also Rehen und Hirschen, als Nahrung dient.

Vielleicht noch interessant, dass bei ebay Streuobstwiesen gemietet oder gekauft werden können.

Wer darf das Obst pflücken? Bei uns in Hamburg gilt zwar die Naturschutz-Verordnung, es wird aber geduldet, wenn Früchte gepflückt werden, ohne Äste zu beschädigen und natürlich nur in handelsüblichen Mengen (so Herr Mestmacher). Wenn man so nicht rankommt, sind natürlich Apfelpflücker und Leitern erlaubt. Über diese Auskunft waren Katharina mit ihrem Bruder und ihrer Oma sehr erfreut. Nur, dass zum Zeitpunkt des Titel-Fotos die Pflaumen noch nicht reif genug waren.

Fotos und Text E. Eichberg

Aus dem Ortsgeschehen

Neue Brücken im Westerpark

Wie heißt es im Lied der Band „Karat“: „über sieben Brücken sollst Du gehen“ - im Westerpark sind es aber nur vier Brücken über die „Kleine Flottbek“.

Nach fast zwanzig Jahren waren die Brücken so baufällig, dass eine Erneuerung dringend notwendig war. Fast ein Jahr waren die Brücken gesperrt und eine provisorische Umleitung mit Holzspänen zur Überbrückung eingerichtet. Mehr schlecht als recht. Bei Regenwetter bildete sich hier immer eine Schlammmasse.

Die neuen Brücken haben jetzt statt einer Holzkonstruktion Eisenträger erhalten, und die Seitenteile sind etwas höher, um Unfälle beim Radfahren zu vermeiden.

Der Vorstand des Vereins „Erhaltet Flottbek e.V.“, vertreten durch Achim Nagel und Manfred König, hatte zur feierlichen Eröffnung der neuen Brücken eingeladen. Gekommen waren etwa 60 Personen, teils Mitglieder des Vereins und teils Nachbarn aus der Umgebung des Westerparks sowie Hundebesitzer, die täglich den Park für ihren Rundgang nutzen.



Bauarbeiten an einer der neuen Brücken

Leider hat Dr. Gerd Müller, der Mitinitiator und Vortreiber des Projekts, dies nicht mehr miterleben können. Er ist im Mai verstorben. Seine Witwe hat ihn würdig vertreten.

Sylvia Borgmann, die auch wesentlich zur Erneuerung des Parks beigetragen hat, hielt eine Rede, die ich mit ihrer freundlichen Genehmigung hier wiedergebe.

*Lieber Herr Nagel, liebe Freunde des Westerparks!
Die Erneuerung der Brücken, welche schöne Gelegenheit nicht nur die Verdienste des Weltbürgers Caspar Voght, sondern auch die des Herrn Dr. Gerhard Müller zu würdigen und Danke zu sagen!*



RUMÖLLER
Selt 110 Jahren im Familienbesitz
BETTEN



HAMBURG SCHLÄFT

Moderne Boxspring- oder klassische Holzbetten - alles eine Frage des individuellen Geschmacks.

Wichtig aber ist die Qualität!
RUMÖLLER BETTEN hält für Sie die unterschiedlichsten Schlafsysteme von führenden Bettenherstellern bereit.

Überzeugen Sie sich selbst. Wir freuen uns auf Sie.

RUMÖLLER BETTEN
Blankenese
Elbe-Einkaufszentrum

info@rumoeller.de · www.rumoeller.de
Elbchaussee 582 · T. 040 - 86 09 13
Osdorfer Landstr. 131 · T. 040-800 37 72



Sylvia Borgmann, Achim Nagel und Manfred König

Noch heute führt uns der vor mehr als 200 Jahren mit großer Sorgfalt angelegte Park die Schönheit der Landschaft, in die unsere Stadt eingebettet ist, vor Augen. Hier entspringt mit vielen Quellen der kleinste Nebenfluss der Elbe, die Kleine Flottbek. Die vier Brücken im Quellental lassen uns für einen Moment verharren und den Ausblick auf die mächtigen Eichen, auf die Weite des Himmels, die grünende Wiese, aber auch die vielfältige Kräutervielfalt entlang des munter fließenden Baches erleben. Das tut der Seele gut und ist ein Hochgenuss.

Aber: „Nichts gedeiht ohne Pflege“, hat schon der königlichen Gartenkünstler und -architekt Lenné gesagt. In Hamburg waren es nicht Könige und Fürsten, die schöne Parks und Gärten anlegen ließen, sondern weltoffene Bürger. Bis heute kümmern sich mit großem Einsatz Bürger um den Erhalt dieses einzigartigen Gartendenkmals.

In ständigem Gespräch, in Abstimmung und im Einklang mit dem tatkräftigen Bezirksamt wurden die Brücken fachgerecht erneuert. Rückenwind gab es auch von den Politikern der Bezirksversammlung Altona, die einstimmig zur Erhaltung der Flottbeker Parklandschaft immer wieder beigetragen haben.

Dank gebührt Baron Jenisch, durch dessen Gelände die Kleine Flottbek fließt und der die Hamburger Öffentlichkeit mit diesem Park gegen geringe Pacht erfreut. Dank aber auch an die Nachbarn und die Familie von Ehren,

deren wohlgepflegte Gärten, Hecken und Baumgestalten das Quellental säumen.

Soweit meine kleine Dichtkunst! Sie jedoch als nachbarschaftliche Liebhaber und Liebhaberinnen des Westerparks werden es sicher schaffen, das Thema immer wieder neu aufzugreifen und deutlich zu machen, wie viel Hamburger Bürgern das Hamburger Grün und insbesondere dieser Park mit seinem kleinen Flüsschen bedeutet.

Ohne verbindende Brücken wäre die Welt arm und Gegensätze unüberwindbar. Das meine ich durchaus im symbolischen Sinnen, so, wie ja auch ein Park mit seinen Wegen ein Symbol des Lebensweges darstellt und den Spaziergänger zur Besinnung einlädt.

In diesem Sinne bitte ich Sie, nicht nur heute, sondern auch im kommenden Jahrzehnten ein umsichtiges und bewahrendes Auge auf diese verbindenden Brücken und Ihre Pflege zu werfen und sich an diesem Stückchen Landschaft umso mehr zu erfreuen!

Wir danken Frau Borgmann für ihr Engagement. Vom Bauamt Altona wurde mir versichert, dass das Gelände rund um die Brücken noch verschönert werden soll. Wir können künftig also wieder sicher über die Kleine Flottbek gehen.

Ihr flying dutchman



Der Brückentest: in der Mitte die Witwe von Dr. Müller

Aus der Hamburger Gastronomie-Geschichte

Erinnerung an das 710jährige Jubiläum der Hamburger Aalsuppe.

Laut einer Chronik soll die Aalsuppe 1307 erfunden worden sein. Nach ihr wurde die Aalsuppe damals in einer Herberge in der Deichstraße zwei streitenden Leuten aus Lübeck und Bremen vorgesetzt. Sie labten sich dermaßen an derselben und am Hamburger Bier, daß sie erklärten: „Solch Essen ein schier kaiserlich Mahl und das Bier ein sonderlich Hoheit der Stadt Hamburg und

gänzlich ohne Gleichen.“ Nachfolgend Andrea Focks Betrachtungen über die Aalsuppe und ein Rezept zum Nachkochen.

Hui oder pfui? Die Hamburger Aalsuppe

An der altherwürdigen Hamburger Aalsuppe scheiden sich bekanntlich die Geister: Manche halten sie wegen ihres süßsauren Geschmacks,

durch Kochbirnen oder Backobst hervorgerufen, für ungenießbar, andere sehen in ihr die Pointe norddeutscher Köstlichkeiten. Natürlich, über Geschmack lässt sich nicht streiten, dafür aber wie bei allen Rezepten über die Zutatenliste. Unstrittig ist, dass eine Brühe aus Rindfleisch und/oder Schinkenknochen die Grundlage bildet, die Einlage besteht aus dem Suppenfleisch und/

oder dem Schinken, frischem Gemüse, Kochbirnen und/oder Backobst, sowie Schwemmklobßchen, den Mehlklüten. Strittig ist seit geraumer Zeit dagegen, ob ursprünglich überhaupt Aal hineingehört hat, eine steile These, die dann auch die Emotionen der Aalsuppenfans hochkochen ließ.

Nach dieser Lesart hieß die Aalsuppe deswegen so, weil man ‚allns‘, also alles, was sich so fand, in sie hineingab. Naja, eine solche Story konnte nur jemand ausklambüstern, der des Hamburger Platts nicht mächtig war, denn Aal heißt op platt ‚Ool‘. Es drängt sich vielmehr der Verdacht auf, dass er die süßsaure Suppe als kulinarische Zumutung empfand und sie als Arme-Leute-Reste-Essen diskreditieren wollte. Denn warum sonst hat er gerade die teuerste Zutat, den ‚Ool‘, aus der ‚Oolsupp‘ verschwinden und sie zur ‚Aalsupp‘ mutieren lassen? Übrigens kam eine freundlichere wenn auch ebenso fragwürdige Variante der fischfreien Mär nach dem Krieg auf: Da die Zeit des Mangels endlich vorbei war, konnte wieder ‚allns‘ in die ‚Aalsupp‘ rein.

Die ‚Hamburger Oolsupp‘ hat in der Tat einen aalfreien Doppelgänger, aber die heißt Specksuppe oder Saure Suppe und stammt aus Schleswig-Holstein und Niedersachsen. Im einst holsteinischen, bäuerlich und handwerklich geprägten Nienstedten, das ja erst 1937 nach Hamburg eingemeindet wurde, kamen wohl beide Versionen auf den Tisch. Aale gab es ja damals in der Elbe genug, auch wird die eine oder andere Aalreue in Nienstedtener Schuppen gestanden haben. Und falls Aale gerade nicht zur Hand waren, wussten sich zumindest die Gastwirte zu helfen, wie der Altonaer Publizist Johann Friedrich Schütze im Jahre 1800 in seinem Werk ‚Holsteinisches Idiotikon. Ein Beitrag zur Volkssittengeschichte.‘ berichtet: *„Bei den Aalsuppenschmäusen, welche von Holsteinischen städtischen und ländlichen Gastwirthen nach Art der Picknicks für männliche Gäste angestellt werden, ist die Aalsuppe das Hauptessen. Verlaarne (verlohr-*

ne) Aalsuppe hat alle Ingredienzen, nur die Aale nicht. Einige ersetzen diese durch Speckscheiben.“

Im Sommer brachte die ‚Oolsupp‘ den Ausflugslokalen also gutes Geld, denn sie erfreute sich vor allem bei den Herren größter Beliebtheit: diente sie doch als ideale Grundlage für Schnaps und Bier. Auch wenn uns heutzutage ein derart nahrhaftes und wärmendes Gericht nicht gerade als typischer

Juli-Imbiss erscheint, ‚Oolsupp‘ war (und ist) ein typisches Hochsommeressen. Der Grund liegt auf der Hand: Nur dann sind alle Zutaten in gewünschter Qualität verfügbar! Damals gab es ja feine Gemüse und Kräuter nur während des Sommers, - nicht wie heute außerhalb der Saison aus Südspeanien eingeflogen; hinzu kommt, dass Aale im Winter, d.h. von Februar bis März, nicht schmecken. Und frische Kräuter sind



**BEI PROFI-SCHWIMMERN,
DIE IHR WOHNZIMMER
ZUM TRAINIEREN NUTZEN:
LIEBER DEN KLEMPNER.**

**BEI FRAGEN ZU IHREN
IMMOBILIEN:
LIEBER SIMMON.**

Ernst Simmon & Co. • Hausmakler seit 1922 • IVD
Tel 040 / 89 69 81 0 Web www.simmon.de



PENTHOUSE gesucht?

Verkaufen **SIE** uns **IHR** oder ein von Ihnen entdecktes Grundstück, **WIR** planen gemeinsam die neue Bebauung und **SIE** suchen sich die schönste Wohnung (z.B. das Penthouse) aus!

Wir erfüllen Wohnträume in den Elbvororten gemäß unserem Motto:
Wir bauen Ihr Haus wie das eigene.

Wir bauen, makeln, bewerten Immobilien & finanzieren!

WEST-ELBE
BAUTRÄGER- UND HANDELS GMBH
Wedeler Landstraße 38 · 22559 Hamburg
Tel. 040 - 86 64 21 07 · www.west-elbe.de

ein Muss, denn die Aalsuppe ist so fett, dass der Koch neben der allgegenwärtigen Petersilie erhebliche Mengen von Thymian, Majoran, Salbei, Bohnenkraut, Basilikum und Estragon hineingeben muss, auf dass sie mit ihren ätherischen Ölen der Verdauung auf die Sprünge helfen.

Früher war aber nicht nur der Aal, sondern auch die Kräuter teuer. Darum war (und ist) die Aalsuppe ein Luxusessen, wie Hans-Helmut Poppendieck, Botaniker und ehemaliger Kustos des Herbarium Hamburgense, referiert: „Schon im ältesten uns bekannten Rezept aus dem Jahre 1756 steht, dass es zur Sommerzeit Aalsuppe gäbe, ‚falls sie nicht zu teuer käme.‘“ Außerdem macht die Vielzahl der frischen Kräuter die Suppe zu einem für die norddeutsche Küche äußerst ungewöhnlichen Gericht. Viele Leser werden sich noch erinnern, dass man bei uns bis in die 1970er kaum Kräuter verwendete. Zwar rundete man Speisen mit Petersilie, Schnittlauch, Dill und gelegentlich auch mit Bohnenkraut aus dem Garten ab. Die wärmebedürftigen mediterranen Würzkräuter, wie sie in die Aalsuppe gehören, wurden eher im Süden Deutschlands verwendet. Dort gediehen sie nicht nur besser, sondern entwickelten auch viel mehr Aroma. Die Schlachter bezogen darum das unverzichtbare Wurstgewürz Majoran aus Thüringen und Franken. Erst nach und nach, mit dem Mittelmeer-Tourismus der Wirtschaftwunderjahre, den aufkommenden italienischen und griechischen Restaurants und der Verbreitung der Tiefkühlware, fingen Köchinnen und Köche auch bei uns an mit Oregano und Co. zu würzen.

Ob und in welchem Ausmaß die ‚Aalkräuter‘ früher in den Hausgärten der Nienstedtener kultiviert wurden, lässt sich nicht mehr nachvollziehen. Die Hamburger jedenfalls bezogen ihre ‚Oolkruut‘-Bunde traditionell von Gärtnereien in der Lüneburger Heide, vor allem

aus Bardowick, und den Vierlanden. Diese hatten sich auf den Anbau der empfindlichen Würzkräuter - auch unter Glas - spezialisiert. Heute haben sich zwar die ‚Aalkräuter‘ einen festen Platz in norddeutschen Küchen erobert, - nur die Aalsuppe ist daraus so gut wie verschwunden. Für alle, die sie probieren wollen, haben wir ein klassisches Rezept ausgegraben:

Hamburger Aalsuppe

Für 4 – 6 Personen

1 Schinkenknochen oder 1 Kilo Suppenfleisch; frisches Suppengemüse nach Geschmack, z.B: 250 Gramm frische grüne Erbsen; 250 Gramm gewürfelte Wurzeln; ½ Blumenkohl, in Röschen zerteilt; 2 Bund ‚Aalkraut‘ (Thymian, Majoran, Estragon, Dill, Petersilie, Salbei, Bohnenkraut), 1 Suppenbund mit Petersilienwurzel; 1 Zwiebel; Nelken; Lorbeerblatt; Pfefferkörner; 200 Gramm Backpflaumen, 125 Gramm Ringäpfel; Salz; Essig; Butter; Mehl; 800 Gramm grüner Aal (abgezogen). Schwemmklobßchen (Mehlklüten).

Den Schinkenknochen/das Suppenfleisch mit 3 Litern Wasser aufsetzen. Schinkenknochen ca. 1, Suppenfleisch ca. 3 Stunden kochen lassen und am Ende der Kochzeit Knochen/Fleisch aus der Brühe nehmen. Schinken abschaben, Fleisch kleinschneiden und wieder in die Brühe geben. In der Zwischenzeit das Obst in heißem Wasser einweichen. Aal waschen, in Stücke schneiden und mit lauwarmem Essig begießen. 2 Teile Wasser mit 1 Teil Essig, 1 Zwiebel, 2-3 Nelken, 1 Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern, Salz und einem Bund Aalkraut aufkochen, Hitze zurücknehmen und die abgetrockneten Aalstücke einlegen. 15 Minuten ziehen lassen.

Das Obst mit dem Einweichwasser in die abgeseigte Schinken-/Fleischbrühe geben, erhitzen. Das zweite Aalkrautbund fein hacken, die Hälfte davon in etwas Brühe gar kochen. Die andere Hälfte in 50 Gramm Butter und 50 Gramm Mehl schmoren. Die gegarten Kräuter und das Suppengemüse in die Brühe geben, alles 20 Minuten ziehen lassen. Mit Salz abschmecken. Den Aal entweder in die Suppe geben oder zusammen mit den Mehlklüten, die währenddessen in Salzwasser gegart wurden, in getrennten Schüsseln dazu reichen.

MOHLTIET!

Andrea Fock



Bestattungsinstitut

ERNST AHLF

Inhaber Raimar Ahlf

20251 Hamburg • Breitenfelder Straße 6

TAG- UND NACHTRUF 48 32 00