

*Heimat- und
Verkehrsverein
Estetal e.V.*

www.hvv-estetal.de

Nr. 24

Jg. 11 / Heft 2

Juni 2024

kostenlos



DER

ESTE

HVV-ESTETAL

TALER



Veröffentlichungen und Mitteilungen

IMPRESSUM



Herausgeber: Heimat- und Verkehrsverein Estetal e.V.

1. Vorsitzender: Johannes Matthiesen

Alte Rennkoppel 14, 21279 Hollenstedt, Tel.: 04165/ 218 97 92

E-Mail: johannes.matthiesen@hvv-estetal.de

Redaktionelle Bearbeitung, Layout und Produktion: Barbara Gerhold

Redaktionsanschrift: Dreihäuser 10, 21255 Tostedt

E-Mail: barbara.gerhold@hvv-estetal.de

Autoren dieser Ausgabe (in alphabetischer Reihenfolge):

Prof. Dr. Werner Alpers (W.A.), Klaus Apel (K.A.), Hans-Joachim Dammann (H.-J.D.), Marie-Christin Duden (M.-C. D.), Irmi Dreiskämper (I.D.), Barbara Gerhold (B.G.), Hartmut Großmann (H.,G.), Ludwig Hauschild (L.H.), Maxie Hecker (M.H.), Jörg Jennrich (J.J.), Dr. Kristin Ludewig (K.L.), Johannes Matthiesen (J.M.), André Palm (A.P.), Gerd Pillip (G.P.), Ralf Zühlke, (R.Z.)

Die Autoren sind für den Inhalt ihrer Artikel eigenverantwortlich.

Die Redaktion behält sich vor, Artikel in Absprache zu kürzen und zu redigieren.

Lektorat:

Brigitte und Gottfried Arnold, Rosita Grabenkamp, Roswitha Heduschke, Heidi Preuß, Manfred Thiel

Druck: www.wir-machen-druck.de **Auflage:** 2.000

Der ESTETALER erscheint etwa dreimal im Jahr in unregelmäßiger Folge und wird an Mitglieder und Freunde des Vereins kostenlos abgegeben. Alle bisher erschienenen ESTETALER können gelesen und heruntergeladen werden von unserer **Homepage: www.hvv-estetal.de** Soweit in unserem Archiv noch vorhanden, senden wir ältere Ausgaben gegen eine Portospende auch gerne zu.

Bankverbindungen:

Volksbank Geest eG

IBAN: DE77 2006 9782 0183 3006 00 / BIC: GENODEF1APE

Sparkasse Harburg-Buxtehude

IBAN: DE29 2075 0000 0009 0112 55 / BIC: NOLADE21HAM

Zuwendungen für den HVV Estetal sind steuerlich absetzbar.

Allen Spendern danken wir für die finanzielle Unterstützung.

Von Herrn Dieter Tancre aus Ochtmansbruch erhielten wir wieder eine großzügige Spende. Viele weitere Spender möchten lieber anonym bleiben. Auch zahlreiche kleine Zuwendungen helfen, unsere Kosten zu decken.

EDITORIAL

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

in diesem Heft sollte ich Sie wohl auf Plattdeutsch begrüßen, denn es spielt mit dem 20jährigen Jubiläum unserer plattdeutschen Vereinsabende und dem Bericht über Eduard Kück, dem Sammler und Bewahrer des alten Heide-Sprachschatzes, eine Hauptrolle unter unseren Artikeln. Natürlich sind auch unsere „Plattschnacker“ wieder vertreten - diesmal mit philosophischen Ein- und Aussichten in ihrem sommerlichen Zuhause.

Handfester geht es zu, wenn wir unsere Leser mit auf den Kartoffelacker nehmen. Die Landwirtin und Bauernhofpädagogin Marie-Christin Duden hilft uns dabei zu erkennen, was übers Jahr auf den Feldern gerade passiert.

Wenn jetzt Ostern und Pfingsten hinter uns liegen, sind auch schon bald die Kirschen reif und im Gemüsegarten beginnt die arbeitsintensive Zeit der Pflege – aber auch die der Ernte. Irgendwie ist immer alles auf einmal dran, und im Gefrierschrank fehlt der Platz zur Aufbewahrung. Versuchen Sie es doch einmal mit Omas Einweck-Methode, die inzwischen auf eine über 120jährige Erfolgsgeschichte zurückblicken kann. Zwar musste die Firma Weck gerade letztes Jahr Insolvenz anmelden, aber schnell fand sich ein Investor für das Traditionsunternehmen, denn Einkochen liegt wieder im Trend. Mook dat goot, veel Glück, un Ik grööt vun Harten!



Barbara Gerhold,
Redaktionsleitung



Zum Titel: Der Moisburger Reichstaler von 1624

Der Name unseres Vereinsmagazins DER ESTETALER ist doppeldeutig: Natürlich steht das schöne Estetal im Vordergrund; aber tatsächlich hat es auch einen „Estetaler“ gegeben. Im Jahre 1621 ließ nämlich Herzog Wilhelm von Harburg die an der Este gelegene Moisburger Papiermühle zu einer Münzstätte umbauen. Unwirtschaftlichkeit, Unzuverlässigkeit der Münzmeister und letztlich eine Münzreform Herzog Christians zu Braunschweig zwangen Wilhelm bereits 1629, die Münze zu schließen und wieder eine Papiermühle einzurichten.

Wir kümmern uns um unsere Natur, Kultur und Geschichte



Foto: Gerhold / Aprilaltee in Wohlesbostel

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage:

www.hvv-estetal.de

- Alle Ausgaben des ESTETALERS zum Lesen und Herunterladen
- Viele Pressestimmen zum Verein und den Veranstaltungen seit 2017
- Interessante Infos zu plattdeutschen Künstlern, Autoren und ihren Büchern
 - Alle aktuellen Termine zu unseren Plattdeutschen Abenden und zu den vom Verein geführten Wanderungen durch die Region

Heimat- und Verkehrsverein Estetal e.V.

Pressewart / Internetredaktion: thorsten.kerth@hvv-estetal.de



INHALT DIESER AUSGABE

Thema	Seite
Impressum / Editorial / Zum Titel / Inhalt dieser Ausgabe	2 - 5
Blume des Jahres 2024: „Die Grasnelke - weder Gras noch Nelke“, von Dr. Kristin Ludewig, André Palm und Maxie Hecker (Loki Schmidt Stiftung)	7
Regionalgeschichte: „Jenseits von Wachtmannshausen“, SERIE / Teil 2: „Das Schullandheim der „Heinrich-Wolgast-Schule“ in Wohlesbostel“, von Gerd Pillip,	13
dazu: „Erinnerungen an das Zeltlager 1961“ von Klaus Apel	14
sowie „Vom Wendehof zum Schullandheim“, Ergänzung zum Schullandheim Forsmannstraße, von Gerd Pillip	16
Tradition & Gewerbe: „Das Gasthaus Tödter in Halvesbostel“, von Jörg Jennrich	18
Heimatforschung: „Wer war Prof. Kück?“, von Barbara Gerhold, dazu Buchtipp: Eduard Kück, von Ralf Zühlke	22 29
Wildkräuter: „Was Giersch & Co. so alles können - Sammelzeit, Wirkung, Anwendung“, von Barbara Gerhold, dazu Buchtipp mit Rezepten	30
Regionalgeschichte: „Wie ich die Zeit um das Kriegsende erlebt habe“, SERIE / Teil 1, von Prof. Dr. Werner Alpers	35
Mensch & Natur: „Alleen - wichtige Elemente der Kulturlandschaft“, von Hans-Joachim Dammann, dazu: „Fotowettbewerb - das sind die Gewinner“	40
Fundstücke: „Souvenirteller aus Moissburg“, von H.M., W.A., B.G.	44
Landwirtschaft: „Das Jahr der Kartoffel“, von Marie-Christin Duden	46
Tradition & Haushalt: „Das Wunder der Frischhaltung“ - über die Geschichte des Einkochens anhand der Firma Weck, von Barbara Gerhold, dazu: Tipps und Rezepte für Obst und Gemüse	52
Plattdüütsch	
- „Hebbt Insekten en Brägen?“, von Hartmut Großmann	59
- „In mi sülvn tohuus“, von Irmir Dreiskämper, dazu: „Miene gode Luun-Musik“	63
-Aus unserer Arbeit:	
- „20 Jahre Plattdeutscher Abend“, aus unseren Gästebüchern zusammengetragen von Ludwig Hauschild und Barbara Gerhold, dazu: „Nachruf auf Herbert Brockmann“	64 71
- „Vereine wandern gemeinsam“ das Programm ab Juni 2024, von Hans-Joachim Dammann	72
- „In und um Hollenstedt herum“ - Kurznachrichten aus den Projekten, von Johannes Matthies, Ludwig Hauschild, Barbara Gerhold	74
Mitgliedschaft	78



Hotel
32 gemütliche Zimmer
*** Superior

Restaurant
Mo. – Sa. 12:00 – 14:30 und 18:00 – 22:00
Sonntag von 12:00 – 21:00

Mittagstisch
Montag – Freitag von 12:00 – 14:30

Am Markt 1 in Hollenstedt · Telefon 04165 / 21370 · www.hollenstedterhof.de



Leidenschaft in Holz

Lars
Verseemann
Tischlermeister

Telefon 04182 1282

BLUME DES JAHRES 2024



Die Grasnelke - weder Gras noch Nelke

von Dr. Kristin Ludewig, André Palm und Maxie Hecker,
Loki Schmidt Stiftung

Anders als ihr Name vermuten lässt, gehört die Grasnelke (*Armeria maritima*) weder zu den Gräsern noch zu den Nelken. Der niedrige, polsterartige Wuchs mit schmalen und spitzen Blättern erinnert zwar zu Recht an Gras, doch der Schein trügt.

Schon ab Mitte Mai zeigen zahlreiche aus dem Polster wachsende Blütenstände, dass es sich in der Tat um eine wunderschöne Wildblume handelt. Die rosa- bis purpurfarbenen kugeligen Blütenköpfe mit mehreren Einzelblüten locken Schmetterlinge und Wildbienen aller Art an. Dieser Blüten- und Insektenreigen erstreckt sich dann bis tief in den Herbst hinein. Je nach Standort und Pflege erreicht der Blütenstand der Grasnelke eine Höhe von bis zu 30 cm. Die Merkmale der Pflanzenart weisen zwar insgesamt Ähnlichkeiten mit den Nelkengewächsen auf, tatsächlich handelt es sich hierbei aber um ein Bleiwurzwächs (*Plumbaginaceae*). Diese Familie ist in Deutschland nur mit zwei Gattungen vertreten, mit *Armeria* und *Limonium*. Der Name der Pflanzenfamilie weist darauf hin, dass ihre Vertreter mit Böden zurechtkommen, die durch Schwermetalle belastet sind.

Schwermetallfluren, Salzwiesen und Dünentäler der Küsten, aber auch Magerrasen des Binnenlandes und Straßenränder vor allem Nordostdeutschlands sind Lebensräume der Grasnelke. Wichtig ist, dass die Böden mager sind und extensiv genutzt werden. Denn die Grasnelke verträgt zwar Salz und



Foto: Loki Schmidt Stiftung



Auch in naturnahen Gärten oder auf dem Balkon lässt sich die Grasnelke ansiedeln oder im Kübel kultivieren. Gärtnereien bieten im Frühjahr die anspruchslose und winterharte Staude auch mit weißen Blüten (alba) an. Sie blüht jedes Jahr erneut von Mai bis in den Frühherbst und sät sich gern in Plattenritzen oder an Hauswänden aus.



Trockenheit, ist aber eine sehr konkurrenzschwache Pflanze. Dies hat zur Folge, dass sie hauptsächlich in Lebensräumen vorkommt, die durch Beweidung oder Mahd kurzgehalten werden. Wenn die Küstenrasen nicht beweidet werden, dominieren dort wüchsige Gräser wie die Strandquecke. Wenn Magerrasen brach fallen oder gedüngt werden, fördert das höherwüchsige Pflanzenarten. In beiden Fällen wird die Grasnelke verdrängt. Da dies in unserer Landschaft großflächig geschieht, steht die Art auf der Vorwarnliste der Roten Liste Deutschlands.

Wo die Grasnelke noch wächst, finden dank ihrer langen Blühperiode viele Insektenarten eine verlässliche Nahrungsquelle in Form von Nektar und Pollen. Zu ihren Besuchern zählen verschiedene

Fotos: Gerhold (1), Lotti Schmidt-Stiftung/Timmann (2)

Arten von Mauer-, Sand- und Furchenbienen. Des Weiteren können etliche Falter wie beispielsweise das rotbraune Ochsenauge (*Pyronia tithonus*, Foto 1), der Frankfurter Ringelspinner, der Kleine Perlmutterfalter oder das Sechsfleck-Widderchen beobachtet werden.

Besonderes Augenmerk gilt dem Grasnelken-Glasflügler (*Pyropteron muscaeforme*, Foto 2). Er hat sich evolutionär so sehr auf die Grasnelkenarten spezialisiert, dass er zwingend auf ihr Vorkommen angewiesen ist. Seine Larven ernähren sich von den Pflanzenteilen und überdauern den Winter im zentralen Wurzelstock. Heute ist der Grasnelken-Glasflügler noch in Nord- und Ostdeutschland zu finden, jedoch in West- und Süddeutschland ausgestorben. Er lebt dort, wo große und gesunde Bestände der Grasnelke vorkommen und stellt

eine Leitart der norddeutschen Trockenrasengesellschaften dar. Durch einen nachhaltigen Schutz der Grasnelke und ihrer Lebensräume wird auch sein Bestand geschützt und gefördert.

Ersatzlebensräume für die Grasnelke werden immer wichtiger, dazu gehören Straßenränder und Gründächer. Gerade in größeren Städten sind Grünflächen knapp bemessen und stehen unter starkem Nutzungs- und Erholungsdruck durch den Menschen. Zusätzlich sind die Auswirkungen von extremen Wetterereignissen in hoch versiegelten Ballungsräumen stärker zu spüren und belasten das Stadtklima und somit auch unser Wohlbefinden. Gründächer erweisen sich als effektive Gegenmaßnahme:

Foto: Loki Schmidt Stiftung



Presstermin für die „Blume des Jahres 2024“: In luftiger Höhe auf dem Gründach der DZ HYP in Hamburg stellen „Gartenbotschafter“ John Langley (links) und André Palm von der Loki Schmidt Stiftung die Grasnelke vor.

Regenwasser wird wie in einem Schwamm zurückgehalten, langsam verdunstendes Wasser kühlt die Umgebung deutlich merkbar ab. Mit einer extensiven Dachbegrünung werden künstliche Lebensräume geschaffen, die vergleichbare Eigenschaften wie Mager- und Trockenrasen bieten. Im Verbund mit angrenzenden Grünflächen kann so eine vergleichsweise hohe Artenvielfalt inmitten der Stadt über unseren Köpfen geschaffen werden. Hierbei kann die Grasnelke hervorragend eingesetzt werden und mit ihrem Blütenmeer Gutes für die Artenvielfalt und unser Stadtklima leisten.

Die Loki Schmidt Stiftung kauft, gestaltet und pflegt seit mehr als 40 Jahren Grundstücke für den Naturschutz, damit selten gewordene Pflanzen- und Tierarten dort überleben können. 2024 sammelt sie unter anderem Spenden, um schonend genutzte Magerrasen kaufen, erhalten und pflegen zu können.

Weitere Infos unter: www.loki-schmidt-stiftung.de

250.000x SCHÄRFER SEHEN

Ihre Augen bewegen sich bis zu 250.000 Mal am Tag.
Erleben Sie jeden dieser Augenblicke so scharf wie nie zuvor: mit biometrischen Gleitsichtgläsern von Rodenstock.



RODENSTOCK

Jetzt einlösen bis 31.08.2024

GUTSCHEIN

Biometrische Augenvermessung mit dem DNEye Scanner von Rodenstock

Nähere Informationen bei uns im Geschäft.
Machen Sie einfach einen Termin aus.



Augenwinkel Optik
klein, aber fein

Hauptstraße 13
21279 Hollenstedt
Telefon 04165-21 60 80



FACHBETRIEB
FÜR ELEKTRO

ELEKTROANLAGEN · LICHTTECHNIK · E-CHECK
HAUSGERÄTE · KUNDENDIENST

Hauptstraße 10 · 21279 Hollenstedt · Tel. (0 41 65) 9 98 65-0 · Fax 9 98 65-20
info@elektro-maack.de · www.elektro-maack.de



Bücherstube

Schreiben & Lesen • Hören & Sehen

**Geschenkgutscheine
für das gesamte Angebot!**

Bücher online bei uns im Inernet unter
www.buecherstube-hollenstedt.de bestellen

Wohlesbosteler Straße 1 • 21279 Hollenstedt • 04165/80822
Marktstraße 10 • 21698 Harsefeld • 04164/3833

REGIONALGESCHICHTE

Jenseits von „Wachtmannshausen“

TEIL 2: Das Schullandheim der
„Heinrich-Wolgast-Schule“ in Wohlesbostel

von Gerd Pillip, Studienrat im Hamburger Schuldienst von 1973 bis 2008

Der jugendbegeisterte Lehrer John Wöhlert aus Hamburg St. Georg pflegte ungeachtet aller politischen Wandlungen Wander-, Zelt- und Ruderfahrten (mit der „Wamsch“, dem Schulboot) zu unternehmen. In Wohlesbostel entstand aus dieser Tradition heraus ein Schullandheim. Hier dazu wieder der Originaltext aus der Veröffentlichung des Verbandes Hamburger Schullandheime aus dem Jahr 1967:

„1938 zelteten regelmäßig den ganzen Sommer über 2 bis 3 Klassen am Kiesberg in Wohlesbostel und bis 1963 fanden dort auch für 80 bis 140 freiwillige Jungen im Herbst Kartoffellager statt, um den Bauern bei der Ernte zu helfen*. Zur Unterstützung dieser Lager erwarb Wöhlert von dem Bauern Holst eine etwa 200 Jahre alte Räucherhütte mit drei Morgen Land. Das strohgedeckte Haus liegt hinter einem kleinen Buchenhain in einem verwilderten Obstgarten in der Mitte des kleinen Heidedorfes. Mit ehemaligen Schülern (z.T. Urlaubern) baute er es noch während des Krieges nach Art der Hochgebirgshütten aus: eine einfache billige Unterkunft für die Nacht und bei Unwetter, mit Kochgelegenheit auf offenem Herd. ➤



*Schüler helfen bei der Heuernte: ein Foto aus vergangenen Tagen. Lesen Sie hierzu auch den Bericht im Kasten auf der nächsten Seite.



Fitness, Lernen und Wasserspaß für die ganze Familie

Das familienorientierte,
aufeinander aufbauende
und ganzheitliche
Kurssystem



- ⇒ Baby- und Kleinkinderkurse ab 8 Wochen bis ca. 3 Jahren
- ⇒ Anfänger Schwimmkurse für Kinder (ab 3 Jahre) und Erwachsene
- ⇒ Fortgeschrittenen Schwimmkurse ab: Seepferdchen, Bronze, Silber, Gold
- ⇒ AquaFitness Kurse für Jedermann/frau
- ⇒ AquaFitness Spezial für Schwangere, Senioren, Mollige, Teens etc.
- ⇒ Kindergeburtstage im Schwimmbad
- ⇒ Sauna, Wellness + Spezial Angebote

Unser qualifiziertes, freundliches Team erwartet sie zu einer unverbindlichen Schnupperstunde nach telefonischer Vereinbarung.
Weitere Infos unter www.schwimmschule-delphin.info

Jahnstr. 10, 21279 Hollenstedt Tel.: 04165 / 21 81 91

Der unglückliche (sic!) Kriegsausgang brachte eine Notbelegung mit einer Flüchtlingsfamilie, so dass der Ausbau erst 1953 von Lehrern und Schülergruppen vollendet werden konnte. Das Dachgeschoss wurde mit 40 einfachen Betten (zunächst Strohsäcke und Wolldecken) versehen, die Diele unten mit den Kälberboxen als Tagesraum eingerichtet und die Küche mit Geräten ausgerüstet.

Nun begann eine regelmäßige Belegung mit Klassen, die den Hausdienst selbst übernahmen und nötigenfalls von einer Kochmannschaft aus höheren Klassen begleitet wurden. An freien Wochenenden (auch im Winter) kamen ehemalige Schüler, deren viele Jahre zurückreichende Kameradschaft sich durch das Hüttenleben ständig vertiefte. Die älteste Generation hatte – und hat noch – Treffen am Bußtag (mit einer Übernachtung). Während der Ferien erholen sich Familien der Altschüler und Lehrer im Heim.

Das alles ist noch heute so (1967, Anm. d. Red.). Der Hüttencharakter blieb bewusst erhalten, was allerdings eine Fremdbelegung nur zulässt, wenn die einfache Unterkunft und die Selbstverpflegung bejaht wird. Die Klassen fahren für 8 bis 14 Tage zur Hütte, die Abschluss-

klasse macht dort ihr „Berufspraktikum“. Der Rückgang der Schülerzahl (bis zur geplanten Mädchenschule Koppel 96/98) erlaubt die Aufnahme von Pfadfinderscharen, CVJM- und kirchlichen Gruppen zum Jugendherbergssatz. Das ganz aus eigenen Mitteln und Kräften geschaffene Heim wird in Zukunft wie bisher eine weitreichende pädagogische Wirkung entfalten, die gerade für die großstädtische Jugend des eng bebauten Stadtteils St. Georg so segensvoll ist.“

Noch im Februar 2013 war dort eine Pfadfindergruppe aus Bremen zu Gast. Aber das gestiegene Anspruchsniveau hat gerade diesem besonders einfach gehaltenem Heim das Überleben unmöglich gemacht. Wie bei vielen anderen Traditionen musste auch hier eine liebgewordene gewachsene Form gesellschaftlichen Zusammenlebens aufgegeben werden. Das Anwesen wurde verkauft und wird heute privat als Wohnhaus genutzt. ➤



Erinnerungen an das Zeltlager 1961

Unser Vereinsmitglied Klaus Apel aus Appel erzählt:

Im letzten Estetaler Nr. 23 las ich, dass auch über das Schullandheim der Heinrich-Wolgast-Schule berichtet werden soll. Ein Klassenkamerad (Wolfgang Geis, er lebt jetzt in Buchholz) und ich besuchten damals diese Schule in St. Georg und waren Anfang der 60-er Jahre mit der 7. Klasse für eine Woche in Wohlesbostel im „Schafstall“ und im Zeltlager sowie dann später auch jeweils in den „Kartoffelferien“ für einige Tage zur freiwilligen Mithilfe bei der Kartoffelernte.

An die „Wamsch“ kann ich mich noch gut erinnern, es war ein Marineruderboot. 1961 wurde sie durch den Neubau, die „Wamsch II“ ersetzt. Unsere Klasse machte damals die erste Fahrt auf die Oberelbe. Im nächsten Jahr ging es auf die Unterelbe.

Der Besitzer des Heins-Hofes, Heiner Rust, erzählte mir vor ca. 10 Jahren, dass inzwischen der erwähnte Kiesberg fast vollständig verschwunden sei. Das Zeltlager am Kiesberg bestand meist aus 4 Militärzelten - drei für die

Schüler und eines für die Küche. Etwas abseits der Zelte wurde ein „Donnerbalken“ errichtet.

Zur morgendlichen Katzenwäsche ging es an die dort vorbeifließende Staersbeck. Zum Frühstück gab es Porridge (nur heiß genießbar) und Brot von der Bäckerei Schmacke, die damals schon existierte. Wir waren eine reine Jungenschule, sodass dieses „Pfadfinderleben“ uns sehr viel Spaß gemacht hat. Mit der Volljährigkeit 1968 zog ich aus der Stadt raus.

Anfang der 1970-er wurden aber noch einmal ehemalige Schüler und viele Firmen aus St. Georg angeschrieben

und um Spenden gebeten, damit die Schule die Hütte kaufen konnte. Wir nahmen an, dass sie vorher wohl nur gepachtet war.

Das Wochenblatt berichtete 2013 in einem Artikel (s.u.) über ein Treffen ehemaliger Schüler in der früheren „Jungenhütte“ 60 Jahre nach ihrer Schulentlassung im Jahr 1953. 1946 wurden die Teilnehmer erstmals auf einem Lkw nach Wohlesbostel ins Zeltlager gefahren, dann brach in Hamburg die Kinderlähmung aus, und sie mussten drei Wochen länger auf dem Land bleiben als geplant.

K.A., B.G.

NACHGEHAKT

Vom Wendehof zum Schullandheim

Ergänzung zu: „Schulheim Forsmannstraße“ am Hollinder Weg in Regesbostel / SG Hollenstedt

von Gerd Pillip

Bei meiner Recherche zur Geschichte des Schulheims Forsmannstraße (siehe ESTETALER Nr. 23) wurde ich darauf hingewiesen, dass es den Begriff „Wendehof Holtorf“ gibt. Meine Vermutung, dass es sich bei diesem „Wendehof“ um das Heim am Hollinder Weg handelt (siehe Telefonbuch von 1933 mit derselben

Hollenstedt Kr. Harburg, Post Hollenstedt	
Postscheckkonto für Fernsprechgehören: Hamburg 8576, Postamt Buchholz (Kr. Harburg)	
Handbetrieb, D: W 7-21; S 7/8 bis 10, 12-13, 17-18; Db: S 7-7.15, 7.30-8 Um.	
Ackenhäuser, August, Hs. 2.	28
Aldag, Fritz, Drestedt.	20
Aldag, Heinr., Wenzendorf 2.	43
Aldag, Heinrich (Menkens), Wenzendorf 5.	48
Aldag, Johann, Drestedt Bf.	6
Aldag, Rudolf, Wenzendorf.	67
Behrens, H., Appel.	6
Hohes, Gustav, Hs. 12.	42
Jöhres, Heinrich.	(42)
Böttcher, Ernst, Wenzendorf, Hs. 5.	56
Borchers, H., Regesbostel.	3
Brennecke, Rud., Hs. 95.	4
Brennecke, Wilh.	12
Brockmann, G., Hs. 19.	74
Büsing, Gustav, Hs. 57.	96
Cobrs, Heinr., Wenzendorf 14.	26
Dahl, H., Hs. 35.	107
Meyer, Wunim, Moisburg.	25
Molkerei Hollenstedt, eGmbH.	10
Oelkers, Johann, Emmen.	18
Oelkers, Johann, Moisburg 8.	21
Oelkers, Peter, Grauen.	16
Ottens, Johann, Oldendorf.	51
Peeck, Peter, Gemeindevorsteher, Moisburg, Hs. 84.	59
Peters, Hejnr., Wenzendorf.	29
Pfarrhaus/ Hollenstedt.	35
Pfarrhaus Moisburg.	82
Poeck, Hans, Moisburg, Hs. 27.	102
Prigge, Wilhelm, Staersbek.	88
Reden, von, Hollinde, Hs. 1.	38
Reineke, Wilhelm, Hs. 91.	73
Kußmann, W., Hs. 62.	4
Schmidt, Johannes, Domänenpächter, Wenzendorf 1.	7
Schmidt, Peter, Moisburg.	62
Schulz, August, Moisburg 31.	78
Schütte, Heinrich, Appelbeck.	19
Schulheim, Forsmannstraße, Wendehof Holtorf.	45
Schwedernstation und Gemeindefürher, Hs. 40.	(35)
Spar- und Darlehnskasse, eGmbH.	49

Ausschnitt aus dem Telefonbuch der Gemeinde Hollenstedt aus den 1930er Jahren.

Mit der Nr. 45 taucht hier zusammen mit dem „Schullandheim Forsmannstraße“ der „Wendehof Holtorf“ auf



Schule Breitenfelder Straße, Hamburg

preußische Schulsystem von Grund auf revolutionieren wollte. Unter den Lehrern des „Wendekreises“ trat neben Fritz Jöde und Friedrich Schlünz besonders Max Tepp hervor. Diese drei erreichten, dass der Arbeiter- und Soldatenrat eine Lehrerversammlung einberief, auf der die Errichtung von vier Versuchsschulen bewilligt wurde, darunter die „Schule Breitenfelder Straße“ in Hamburg-Eppendorf, die wegen ihres besonders radikalen Reformansatzes zum Kreis der „Wendeschulen“ gehörte. Max Tepp und seine Wendekreis-Kollegen unterrichteten an dieser Schule. Da ihnen aber die Reformen an der Versuchsschule nicht weit genug gingen, verließen sie die Wendeschule bereits 1920.

Um die reine Lehre von einer besseren Erziehung realisieren zu können, zogen die drei Lehrer mit ihren Familien im Mai 1920 von Hamburg nach Holtorf in der Lüneburger Heide¹⁾ und gründeten dort den Wendehof. „Auf dem Wendehof wollen die Menschen leben und zusammenkommen, die irgendwie nach dem Aufbau neuen Lebens suchen.“ (P. Dudek, S. 105). Auf diesem Hof sollten die Menschen in einer wirtschaftlich sich selbst tragenden Siedlung leben und arbeiten. Schule sollte in einer eng verbundenen Lebensgemeinschaft stattfinden. Der Wendehof Holtorf bestand als Schule nur wenige Monate. Spannungen und Konflikte innerhalb der Gruppe führten Ende September 1920 zum Scheitern des Projektes. Dennoch gab Tepp den Hof nicht auf, sondern versuchte ihn zusammen mit seiner Frau Tilly (Foto unten) weiter am Leben zu halten. Um finanziell irgendwie über die Runden zu kommen, gründete er dort eine Druckerei. Max Tepp wurde 1923 aus dem Schuldienst entlassen, weil er einen Eid auf den vorgeschriebenen Text ablehnte und wanderte 1924 nach Südamerika aus.

Quellen: Thomas Zürn: Der Reformpädagoge Max Trepp (2008)
Peter Dudek: Vom Schulmeister zum Menschen (2014)

1) Das Gebiet der „Lüneburger Heide“ umfasste im damaligen Sprachgebrauch auch die Bereiche der heutigen Nordheide / siehe Artikel über Eduard Kück, S. 22 (Anm. d. Red.)



Abb.: Sammlig, P.Dudek (2), Hamburger Schulmuseum (1)

Nummer), hat eine Reihe völlig neuer Erkenntnisse über den Hintergrund zur Entstehung des Heimes eröffnet. Unter anderem fand ich zu meinem Erstaunen eine mir bislang unbekannte Verbindung zu meiner allerersten Schule in Hamburg-Eppendorf, an der ich von 1973 bis 1978 unterrichtete.

Doch der Reihe nach: Bei den Nachforschungen zu der Bezeichnung „Wendehof“ stieß ich auf die Begriffe „Wendekreis“ und „Wendeschule“, die in der erhofften „Wendezeit“ nach dem Ersten Weltkrieg entstanden sind. Mit der Novemberrevolution von 1918 wurde in Deutschland die konstitutionelle Monarchie durch die parlamentarische Demokratie abgelöst. In Hamburg schlossen sich Volksschullehrer zu einer Vereinigung zusammen, die als „Wendekreis“ in die Geschichte der Reformpädagogik einging. Es entstand ein radikaler Flügel, der das seiner Ansicht nach ausschließlich auf sinnlosem Pauken und autoritärem Drill aufbauende

Lesen Sie Teil 3 im ESTETALER Nr. 25:
Das Schullandheim Estetal e.V. in Kakenstorf / SG Tostedt



TRADITION & GEWERBE

Das Gasthaus Tödter in Halvesbostel

von Jörg Jennrich

Eh, Börgermeester, giv mol een ut! Diesen Satz habe ich beim Betreten des Gasthauses Tödter während meiner 15-jährigen Amtszeit als Börgermeester in Halvesbostel von den Knobelbrüdern, die zum Feierabend am Tresen in der Gaststube saßen, unzählige Male gehört. Dabei war das Ausgeben einer Runde nicht das Problem, sondern die trinkfesten Männer ließen sich nicht lumpen und wollten ihrerseits dann auch eine Runde Bier und Steinhäger zum Trinkgelage beisteuern.

Und so ergab es sich, dass auf eine freundlich gemeinte Bier- und Schnapsrunde sieben weitere folgten. Dabei wurden mir von den lustigen Trinkbrüdern dann diverse dörfliche Döntjes erzählt, und es wurde mit mir über die hochpolitische Weltlage diskutiert. Die Wirtin Magda freute sich über den Umsatz, und ich war dann drei Tage krank. Solche Anfängerfehler als Börgermeester¹ habe ich dann aber schnell sein gelassen. Nur diese Erfahrung bleibt unvergessen.

Leider hält der Trend des ländlichen "Gaststätten-Sterbens" in den letzten Jahrzehnten an. In Niedersachsen geht die Zahl der klassi-

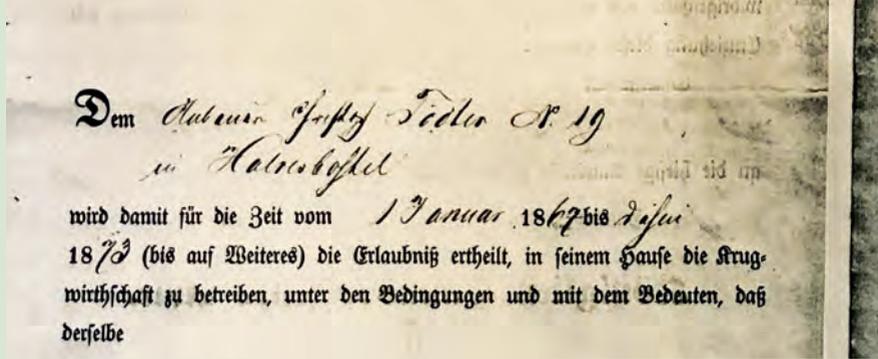
schen Dorfkneipen stetig zurück. Die Schankwirtschaften, wie sie im Amtsdeutsch heißen, kämpfen ums Überleben: zum einen aus Altersgründen, fehlender Nachfolge, auch wegen zunehmender Bürokratie und den vielen teuren baulichen Auflagen, zum anderen, weil das Verhalten der Kundschaft sich verändert hat. Einfach nur Getränke ausschenken und hoffen, dass sich jemand an den Tresen setzt, das reicht heute nicht mehr aus, um eine Dorfkneipe wirtschaftlich zu betreiben.

So hat es schon eine besonders positive Bedeutung, dass das alte Gasthaus Tödter heute im 157. Jahr noch existiert. In der Vergangenheit war das Lokal Dreh- und Angelpunkt des Dorflebens. Ohne die vielen helfenden Hände (Köökschen) aus der dörflichen Bevölkerung wäre es nicht möglich gewesen, die Gastwirtschaft im Familienbetrieb betreiben zu können. Veranstaltungen zum Schützenfest, Erntedankball, Feuerwehrfest und vielen anderen Feierlichkeiten sowie private Feste fanden im Saal oder in der Gaststube statt.

Nebenbei wurde auch noch eine landwirtschaftliche Hofstelle bewirtschaftet, und über viele Jahre war dort im Hause auch die dörfliche Poststation beheimatet. ➤

Fotos: Gerhold

¹ Jörg Jennrich war von 1986 bis 2001 Börgermeester von Halvesbostel (Anm. d. Red.)



Der Tradition verpflichtet

157 Jahre Gasthaus Tödter in Halvesbostel

Dem Gründer der Krugwirtschaft - wie man früher die Gasthäuser nannte - **Christoph Tödter (*03.10.1811)**, wurde am 01. Januar 1867 die Erlaubnis vom Königlich Preussischen Amt erteilt, in seinem Hause in Halvesbostel Nr. 19, eine Krugwirtschaft zu betreiben. In diese Hofstelle hatte er - aus Wulsberg kommend, am 20.10.1843 Margarete Elisabeth Oelkers, geb. Peters, die Witwe des Voranbauers, geheiratet. Der Gastwirt starb übrigens damals im biblischen Alter von 94 Jahren und 10 Monaten.

Sein Nachfolger war der Sohn **Heinrich Tödter (*05.03.1845 - †05.11.1921)** mit seiner Ehefrau Engel Bollmeier aus Ahrensmoor. (*18.09.1860 - †26.10.1934). Deren Sohn **Gustav (*08.12.1885 - †12.6.1936)** wurde Hoferbe und übernahm den Betrieb mit seiner Frau Catharine Dorothee Aldag aus Regesbostel. Aus dieser Ehe entstammt die Tochter **Magda (*25.01.1927 - †17.02.2010)**. Sie wurde Hoferbin und heiratete am 19.04.1955 Ernst Gustav Adolf Wulff. 1957 nahm Ernst den Nachnamen seiner Frau an. Der zweite Sohn von Magda und Ernst, **Heiner (* 10.8.1958)**, wurde Hoferbe und übernahm das Gasthaus 1996. *J.J.*



1921 Die Familie Tödter vor ihrem Hof



1930 links: Gustav und seine Töchter Erna und Magda. Rechts: der Bierlieferant Otto Sternberg mit seinem Sohn. Die Halbschwester Erna heiratete später Wilhelm Klindworth von Halvesbostel 1 (Hofname „Marls“), von 1972 bis 1976 der Bürgermeister von Halvesbostel.

Fotos: Archiv Tödter

Der jetzige Wirt, Heiner Tödter, leitet zusammen mit seiner Frau Gaby das Gasthaus mit Saalbetrieb in fünfter Generation (siehe Auflistung links). Heiner ist gelernter Koch und verwöhnt seine Gäste mit leckeren saisonalen Köstlichkeiten - allerdings nur noch nach Anmeldung. Für größere Feierlichkeiten, Geburtstage oder Hochzeiten steht der Festsaal zur Verfügung. Bei gutem Wetter und strahlendem Sonnenschein können Gäste es sich auch im Garten gemütlich machen und die Seele baumeln lassen. Für Ausflügler:innen mit dem Ziel zum Dreikreisstein in Bockhorst (1) oder in den Thörenwald (2), einem traumhaften Mischwald mit kleinen Wasserläufen, Damwild und vielen Vogelarten, bietet sich das Gasthaus hervorragend zur Einkehr an. Für Gäste mit Gehbehinderung steht eine Auffahrrampe zur Verfügung.

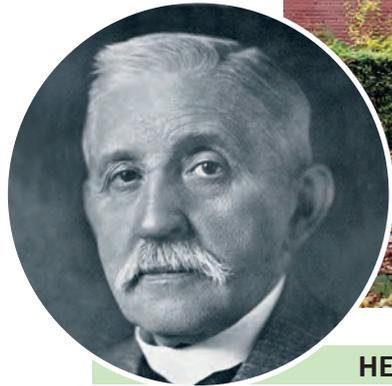


Haben Heiners Eltern ihren Lebensunterhalt durch die zuvor geschilderten Nebenerwerbsberufe aufgebessert, so nutzt er selbst nun seine große Küche und kocht zusätzlich Mittagessen für umliegende Kindergärten und die Estetalschule in Hollenstedt. Dabei berücksichtigt er natürlich die besonderen Wünsche der Kinder und bereitet mit kreativer Kochkunst ihre Lieblingsspeisen mit den Fantasienamen wie zum Beispiel „Schmunzelkartoffeln“ zu.

Schon seit vielen Jahren ist der „Heimat- und Verkehrsverein Estetal“ mit seinen Plattdeutschen Abenden zu Gast im „Tödter“. Bekannte Plattschnacker und Künstler wie Walter Marquardt und Jan Graf sind dort gerne aufgetreten und haben viel Publikum angezogen. In der nächsten Adventszeit, am 3. Dezember, können wir uns hier wieder auf einen weiteren stimmungsvollen Abend, diesmal mit dem „Otto Groote Ensemble“, freuen.

Gasthaus Tödter, Gastwirtschaft mit Leib und Seele

Birkenweg 32, 21646 Halvesbostel - Tel.: 04169 623 - E-Mail: gasthaus-toedter@gmx.de
 Weitere Infos über Vorbestellungen und Service: <https://www.gasthaus-toedter.de/>



Die Professor-Kück-Straße im Herzen von Hollenstedt. Diese Gedenktafel wurde vor vielen Jahren am Haus Nr. 2 angebracht und ist nach der Renovierung dessen Fassade versetzt worden. Sie befindet sich heute etwas versteckt am Gehwegrand des Grundstückes - ungefähr in Kniehöhe.

HEIMATFORSCHUNG

Wer war Professor Kück?

von Barbara Gerhold

Vor nicht langer Zeit fragten wir uns hier im ESTETALER, warum bei der Vergabe von Straßennamen nicht öfter Töchter und Söhne der entsprechenden Ortschaften berücksichtigt werden. In Hollenstedt hat man 1983 die ehemalige „Poststraße“ in „Professor-Kück-Straße“ umbenannt - wenige Jahrzehnte nachdem überhaupt Straßennamen vergeben worden waren. Warum also nicht gleich so?

Die Familie Kück war zum damaligen Zeitpunkt schon über 100 Jahre lang in Hollenstedt ansässig. Der Kaufmann Wilhelm Thomas Eduard Kück, geboren 1839 in Staersbeck, führte seit März 1867 seine Manufaktur und Kolonialwarenhandlung sowie eine Gastwirtschaft und die Postagentur im Ort. Im selben Jahr heiratete er die Lehrertochter Auguste Sophie Henriette Rusche, und es wurde ihnen am zweiten Weihnachtstag ihr erster Sohn Eduard geboren. Zwei Töchter und ein weiterer Sohn folgten. Dem begabten Eduard wurde mittels Nachhilfestunden durch die Mutter eine höhere Schulbildung ermöglicht, als es nach dem Besuch der 6-jährigen Hollen-

stedter Dorfschule eigentlich üblich gewesen wäre. Die Fortführung des elterlichen Geschäftes war für den zweiten Sohn, seinen Bruder Franz, vorgesehen. **Eduard kam 1879 auf das Johanneum in Lüneburg, wo er neben dem Unterricht in alten Sprachen wie Latein und Griechisch auch dazu angeregt wurde, Zeugen der Vergangenheit vor dem Verfall zu bewahren.** So wurde z.B. der alte Opfer- und spätere Taufstein aus Hollenstedt auf seine Veranlassung hin 1881 im Lüneburger Museum aufgestellt.

Die Ferien verbrachte Eduard in seinem Heimatdorf. Hier unterhielt man sich in dem gutbürgerlichen Elternhaus zwar auf hochdeutsch, aber durch den Kontakt zu seinen früheren Spielkameraden sowie durch den Aufenthalt in der Gaststube und im Laden des Vaters vervollständigte der überaus sprachbegabte Schüler seine Kenntnisse in der plattdeutschen Sprache, wie sie damals in dem bäuerlichen Heidedorf gesprochen wurde. Hier gab es einen Wortschatz, den bereits eine Generation später nicht mehr jeder beherrschte, und Vokabeln, die heute selbst bei noch gebürtigen Hollenstedtern ungläubiges Staunen hervorrufen.

Als Student hielt sich Kück ab 1886 fern der Heimat in Leipzig, Berlin und Göttingen auf und widmete sich weiter den alten Sprachen sowie der Germanistik. Schon nach drei Jahren promovierte er mit ei-

Fotos: Gerhold, Zühlike, Portrait aus „Lüneburger Wörterbuch“ Bd.3/

ner lateinischen Dissertation zum Doktor der Philosophie und legte ein Jahr später, 1890, die Lehramtsprüfung für höhere Schulen ab. **Durch die Beschäftigung mit der deutschen Sprachwissenschaft erinnerte sich Kück zunehmend an die eigenen Beobachtungen zur Sprache der Heidebauern in Hollenstedt.** Dieses Interesse verstärkte sich noch, als er im Rahmen seiner weiteren Ausbildung in Rostock mit dem sehr abweichenden Mecklenburger Platt in Kontakt geriet, und es reifte der Entschluss, sich eingehender mit der niederdeutschen Sprache zu befassen. Schon im zweiten Jahr seiner Studienratszeit in Rostock wurde er Mitglied des „Vereins für Niederdeutsche Sprachforschung“ und veröffentlichte einen Aufsatz über seinen Heimatort: „Die Holzmark Hollenstedt im Lüneburgischen“. Weitere Arbeiten folgten, in denen er sich nur noch mit der niederdeutschen Sprache und dem Brauchtum seiner Heideheimat beschäftigte.

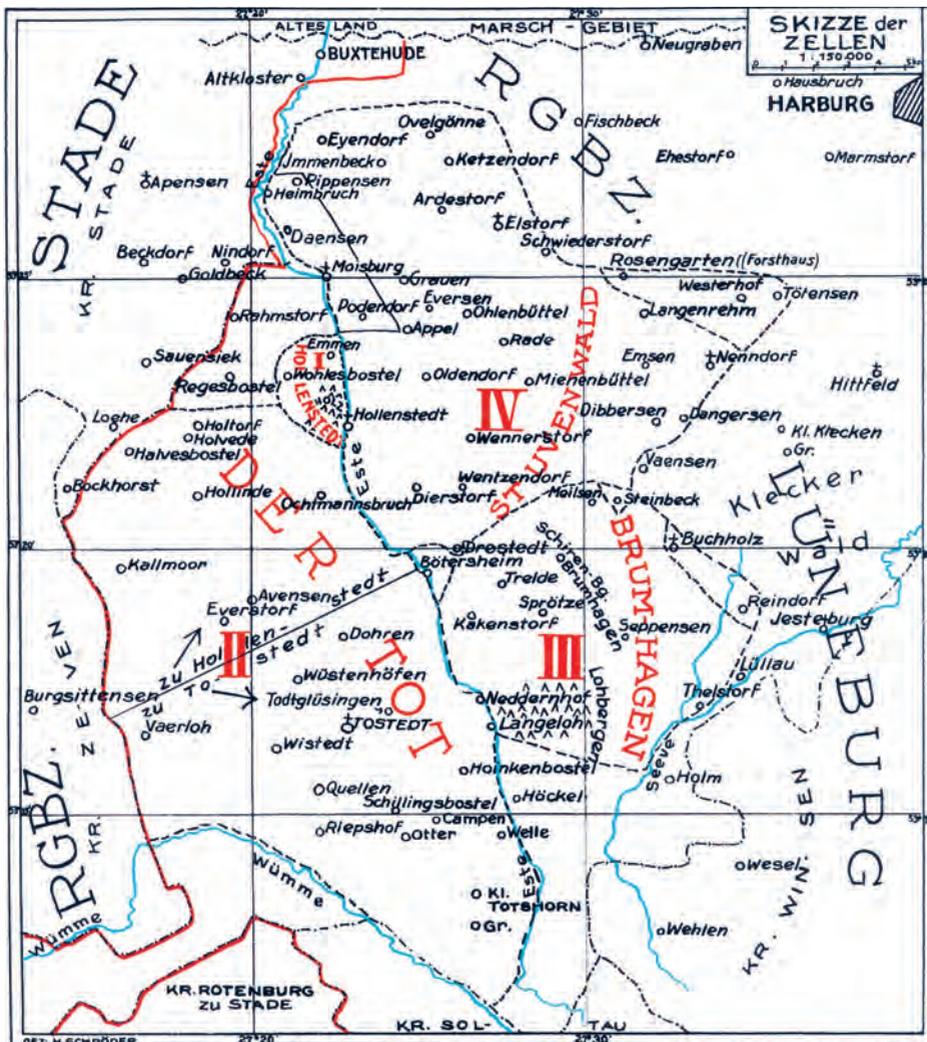
Hier im nördlichen Randgebiet der Lüneburger Heide machte sich bereits im ausgehenden 19. Jahrhundert in den Dörfern der immer größer werdende wirtschaftliche und kulturelle Einfluss der Städte Hamburg und Harburg in der Zurückdrängung der plattdeutschen Sprache zugunsten des Hochdeutschen bemerkbar. Die Eisenbahn brachte Sommergäste und Ausflügler und erleichterte den Dorfbewohnern die Fahrt zu Kaufhäusern im Zentrum und zu ihren Arbeitsplätzen in den neuen Fabriken. Zum ersten Mal kamen Leute in die Dörfer, die kein Wort Plattdeutsch mehr sprachen und verstanden. **Mit Sorge erkannte und verfolgte Kück diese Entwicklung und sah es fortan als seine Lebensaufgabe an, vom plattdeutschen Wortschatz und dem traditionsreichen Volkstum zu sichern, was noch zu retten war und somit der Nachwelt zu erhalten.**

Neben seiner Tätigkeit in Berlin - zunächst als Oberlehrer, dann seit 1908 als Gymnasialprofessor - begann Kück die niederdeutsche Sprache seiner Heimat zu erforschen, ihre Lebensgesetze zu ergründen und ihren gesamten alten wie neuen Wortschatz in einem großangelegten Wörterbuch festzuhalten und wissenschaftlich zu verarbeiten. Es hieß, er sei ein begnadeter, korrekter und verständ-

nissvoller Lehrer gewesen und wäre wohl auch ein hervorragender Wissenschaftler als Professor auf dem Gebiet der Forschung geworden. Aber die Umstände der Zeit erforderten ein regelmäßiges Einkommen und so blieben die Arbeiten für sein Plattdeutsches Wörterbuch auf die Freizeiten beschränkt.

Durch die geografische Trennung von Berlin zur Heide war Kück allerdings auf Helfer angewiesen, die er durch Aufrufe und Aufsätze in den „Lüneburger Museumsblättern“ sowie durch Vorträge in entsprechenden Heimatvereinen versuchte, für sein Thema zu interessieren. **Über die Jahre wurden es dann über 300 Helfer - Lehrer, Ärzte, Pastoren, Studenten, aber auch Handwerker und Bauern, die ihm immer neues Material übersandten.** Neben dem Vokabular für das voranschreitende Wörterbuch erhielt Kück auf diesem Weg auch noch viele Informationen über das traditionelle Brauchtum in der Heide, sodass er 1906 bereits sein Buch „Das alte Bauernleben der Lüneburger Heide“ sowie in nachfolgenden Jahren „Feste und Spiele des deutschen Landvolks“ (1909) und „Heidjers Tanzmusik“ (1911) herausbringen konnte. Aus einem Vortrag beim Heimatbund Niedersachsen 1913 entstand zwei Jahre später das Buch „Wetterglaube in der Lüneburger Heide“. Auf das Problem der Entstehung der unterschiedlichen Mundarten in der Lüneburger Heide ging Kück in dem Buch „Die Zelle der deutschen Mundart“ von 1924 ein (siehe Karte nächste Seite).

Eduard Kück heiratete spät mit 40 Jahren am 3. April 1907 Johanna Jahnke, die Tochter des späteren Rechnungsrates Gustav Jahnke in Berlin-Pankow. In ihr fand er eine Lebensgefährtin, die seine wissenschaftliche Arbeit schätzte und unterstützte, und ihm im Laufe der Jahre vier Kinder schenkte. Das Familienleben beschränkte sich allerdings auf gemeinsame Spaziergänge am Nachmittag in den Dahlemer Dorfkrug, den Steglitzer Park oder den Grunewald. Auf diesen Wegen wurden auch Artikel für das Wörterbuch besprochen, das immer noch an erster Stelle seiner wissenschaftlichen Arbeit stand. Trotzdem war Eduard Kück kein Bücherwurm und Stubengelehrter. Er schaute den Leuten aufs Maul, war ein lebensfroher



Karte: Stadtlichter Presse, Edition Heiderand No.2

Aus dem Buch „Die Zelle der deutschen Mundart“

Diese Karte lag der ersten Auflage des 1924 erschienenen Buches von Eduard Kück bei und war ursprünglich von einem seiner Schüler, Hans Schröder, in Berlin-Friedenau gezeichnet worden.

Mundartliche Grenzen, so die Theorie Kücks, haben nichts mit (heutigen) Bezirks-, Gemeinde- oder Pfarrschaftsgrenzen zu tun, sondern gehen auf die mittelalterlichen Markgenossenschaften - d. h. Siedlungsverbände mit gemeinsamer Waldnutzung - zurück.

aufgeschlossener Mensch mit einem gesunden niederdeutschen Humor. Die zahlreichen Zettelkästen in Kücks Wörterbuchwerkstatt, die das wertvolle Manuskript seines Lebenswerkes enthielten, sollen sogar seine Kinder angeregt haben, „Wörterbuch“ zu spielen, indem sie kleine Zettel abschnitten und bekritzelten. Ehefrau Johanna unterstützte diese Spielereien, indem sie Kuchen in Form des jeweiligen Buchstabens backte, der gerade abgeschlossen worden war.

30 Jahre lang hatte Kück nun dafür gesammelt und an dem Werk gearbeitet. Große Unterstützung fand er im preußischen Ministerium für Wissenschaft, Kunst und Volksbildung, als man ihm in zunehmendem Alter im Schuldienst entlastete, die Ferien verlängerte oder sogar halbjährige Urlaube zugestand. **Es ging voran: Im Januar 1927 war das „T“ des Wörterbuches fertig und im Jahr 1930 konnte Kück durch Beendigung des Buchstabens „Z“ sein Manuskript vorläufig abschließen.** Im März 1928 hatte der Arzt „Herzneurose mit starkem Blutdruck“ festgestellt, nachdem zuvor Kücks robuste Gesundheit ihn zum Glück nie verlassen hatte.

Nach seiner im 65. Lebensjahr erfolgten Pensionierung 1932 arbeitete er mit aller Kraft am Abschluss des Buches. In all der Zeit hat er seinen Heimatort Hollenstedt stets im Herzen gehabt - wohl auch öfter aufgesucht, wie z.B. 1936, als er zur Hochzeit einer Nichte in die alte Heimat zurückkehrte. Er war ein treuer Sohn seiner geliebten Lüneburger Heide, ein großer Gelehrter, der sich wie kein anderer um die Erforschung ihrer Sprache und ihrer Kultur verdient gemacht hat.

Eduard Kück starb am 2. Juni 1937 70-jährig an einem Herzinfarkt und hat die Veröffentlichung seines Hauptwerkes nicht mehr erlebt. Der erste Band (A-H) erschien 1942 im Karl Wachholtz Verlag, Neumünster. Ein 1955 gebildeter Herausgebersausschuss (u.a. mit Artur Conrad Förste und Prof. Dr. Willi Wegewitz aus der Region) erreichte, dass der gleiche Verlag den Band II 1962 und Band III zum Weihnachtsfest 1967, dem 100. Geburtstag Kücks, erscheinen lassen konnte. ➤

Wenn man heute nach so vielen Jahren eines der Werke Kücks versucht zu ergattern, ist man auf gut sortierte Privatbibliotheken angewiesen, denn in Antiquariaten oder im Internet bekommt man Originalausgaben nur zu Mondpreisen oder gar nicht mehr. Das „Lüneburger Wörterbuch“ aus dem Karl Wachholtz-Verlag z.B. wird noch von einem einzigen Anbieter in Schweden verkauft, aber nicht nach Deutschland geliefert.

Somit ist also auch der Bewahrer des alten Heide-Kulturgutes und ihres Sprachschatzes mit seinen Werken selbst aus unseren Augen und den Bücherregalen verschwunden. Wer weiß in Hollenstedt schon noch Bescheid über die alten Zeiten - kaum dass man sich erinnert, wann und warum überhaupt die Straße umbenannt wurde - denn das ist jetzt auch schon wieder 40 Jahre her. Es ist wohl so, dass man sich erst im fortgeschrittenen Alter für die Heimatkultur beginnt zu interessieren. **So können wir von Glück sagen, dass Eduard Kück diese Leidenschaft bereits in jungen Jahren verspürte und mit dem Sammeln von Informationen begann, als diese noch authentisch gelebt wurden.** Und recht hat er behalten, in seiner Vermutung und Sorge, was die Verdrängung der niederdeutschen Sprache durch das Hochdeutsche in seinem Heimatgebiet betraf. Haben wir Kinder in den 1960er Jahren noch gestritten, ob es „das“ oder „der“ Teller heißt, weil es im Platt nur „dat“ gab, und konnten sich die Großeltern noch ins Plattdeutsche flüchten, wenn sie einmal etwas vor dem Kind aus der Stadt geheimhalten wollten, so müssen wir feststellen, dass heute meist nur noch die Generation 80+ die Sprache fließend beherrscht. Die Zuwanderung der Flüchtlinge nach dem Zweiten Weltkrieg und die steigende Zahl der zugezogenen Stadtbewohner mögen dies mitverantwortet haben.

Quellen:

Dr. Ludwig Bückmann: Das Lebenswerk Eduard Kücks, Harburger Kreiskalender, 1938

Artur Gabriellson: Eduard Kück - Ein Lebensbild,

Lüneburger Wörterbuch Bd. III / Karl Wachholtz Verlag, 1967

Wilhelm Marquardt: Eduard Kück, Harburger Kreiskalender, 1969

Gisela Kremling: Professor Dr. Eduard Kück, Chronik der Gemeinde Hollenstedt, 1985

Herzlichen Dank an: Dr. Jürgen Klahn/Winsen, Helmut Maack/Moisburg, Ralf Zühlke/Dierstorf Heide

BUCH-TIPP - EDUARD KÜCK

von Ralf Zühlke

Als ich im Jahr 2007 nach Dierstorf Heide zog, entstand sofort der Wunsch, mit meinem Verlag, dessen Schwerpunkt eigentlich in der zeitgenössischen Literatur liegt, auch etwas Heimatpflege zu betreiben. Während der Beschäftigung mit der Geschichte der näheren Umgebung stieß ich recht bald auf Eduard Kück und stellte fest, dass seine Originalwerke längst nicht mehr lieferbar waren, und es sich bei den meisten Neuausgaben im Internet in der Regel um (teils mangelhafte und unvollständige) Scans der alten Ausgaben handelt, die bei Bestellung „on demand“ gedruckt werden.

So gründete ich die „Edition Heiderand“ in der „Städtlicher Presse“. Der Vorteil der von uns verlegten Ausgaben ist, dass sie neu gesetzt wurden, unter Verwendung einer Antiqua-Schrift anstelle der ursprünglichen Fraktur-Schrift, so dass auch jüngere Leser:innen leichter Zugang finden können. Weitere Infos unter:

www.stadtlicherpresse.de



Das alte Bauernleben der Lüneburger Heide

Aus heutiger Sicht spannend und lesenswert ist dieses Buch vor allem wegen seiner detaillierten Beschreibungen des Alltagslebens. Von der Geburt bis zum Tod durchwandern wir als Leser sämtliche »Stationen« im Leben der Heidebewohner, der Bäuerinnen und Bauern, aber auch der Knechte und Mägde. Feste wie Taufe und Hochzeit werden ebenso geschildert wie die tägliche Arbeit auf dem Hof – vom Spinnen und Weben über die Herstellung von Butter und Brot, das Schlachten und Würsten, das Kornschneiden und Dreschen, das Rupfen der Gänse fürs Federbett, bis zum täglichen Umgang mit Haustieren und Vieh.

Dazwischen finden sich Lieder, Rätsel und Sprichwörter, Kinderspiele, Aberglaube und Naturheilmittel, Beispiele eines damaligen Ehevertrages, die Regelung der Erbfolge und des »Altenteils«, Bräuche rund um den Jahreskreis, »Rezepte« für einfache Speisen im Alltag und akribisch genaue Beschreibungen der »Tracht«, der überlieferten Bekleidung der Heidebauern.

Paperback, XIV + 294 Seiten, 41 Abbildungen + 1 Karte, ISBN 978-3-936271-55-3, 19,00



Die Zelle der deutschen Mundart

Was für uns heute logisch und schlüssig klingt, war damals eine durchaus revolutionäre Idee: Was die Leute zusammenhält, ist nicht der Staat oder die Religion, sondern ihr wirtschaftlicher Alltag. Obwohl Kücks Untersuchung sich auf die ihm durch seine Herkunft und durch seine Arbeit als Heimatforscher bestens vertraute Gegend der unterelbischen Nordwestheide um Hollenstedt konzentriert, ist dieses Buch eine Fundgrube für alle, die sich für Linguistik interessieren – auch für nicht Ortsansässige. (So findet etwa der »Hobby-Sprachforscher« in Kücks Beispielen viele überraschende und vergnügliche Beweise für die enge Verwandtschaft des Plattdeutschen zum Angelsächsischen.)

Paperback, 89 Seiten + 1 Karte., ISBN 978-3-936271-49-2, 12,00 Euro

WILDKRÄUTER

Was Giersch & Co. so alles können

von Barbara Gerhold

Rotklee

Trifolium pratense



Sammelzeit

Blüten und Kraut von Mai bis September.

Wirkung

Als Tee zur Förderung der Lebertätigkeit, der Verdauung

und zur Gallensaftproduktion sowie zum hormonellen Ausgleich in den Wechseljahren.

Anwendung

Als Heilmittel 4 - 6 getrocknete Blütenköpfe mit ¼ l kochendem Wasser übergießen und 15 Min. ausziehen lassen. Nach dem Abseihen mit Honig süßen. 2 - 3 Tassen Tee täglich über 4 bis 6 Wochen trinken.

In der Küche können sowohl die Blüten als auch die Keim sprossen für Salate genutzt werden. Früher verwendete man sie getrocknet und gemahlen, um Mehl zu strecken.

Fotos: Wikipedia gemeinfrei (6), Gerhold (1)

Giersch

Aegopodium podagraria



Sammelzeit

Zwischen April und Juni. Verwendet werden ausschließlich die Blätter.

Wirkung Ein bewährtes Kraut gegen Gicht und Rheuma. Es wirkt entgiftend, harntreibend und verdauungsanregend. Eignet sich für Entgiftungskuren.

Anwendung

Als Heilmittel Aus den frischen Trieben Saft pressen und mit Mineralwasser (1:5) verdünnen. Am ersten Tag 1 EL trinken, am zweiten 2 EL usw.

In der Küche Eignet sich als Petersilienersatz in Suppen, Gemüsegerichten und Aufläufen.

Vogelmiere

Stellaria media



Sammelzeit

Ganzjährig, am besten aber im Frühjahr und Sommer.

Wirkung Durch die anregende

Wirkung auf den Stoffwechsel als Stärkungsmittel für eine Frühjahrs- oder Herbstkur geeignet. Äußerlich helfen Kräuteraufgüsse und -umschläge etwa bei Hautproblemen.

Anwendung

Als Heilmittel Für Tee 1 EL Vogelmiere mit 1/4 l kochendem Wasser übergießen, 5–10 Min. ziehen lassen, abseihen. Zweimal täglich 1 Tasse trinken.

In der Küche Der Geschmack erinnert an Mais, ist leicht nussig. Ideal zum Beispiel für Quarkgerichte oder als Pesto.

Brennnessel

Urtica dioica



Sammelzeit

Von März bis August. Verwendet werden die jungen Blätter, Triebspitzen und Wurzeln.

Wirkung Die „Stoffwechsellpflanze“ reinigt den Körper von giftigen Stoffen, wird deshalb bei Harnwegsinfektionen und Rheuma eingesetzt.

Anwendung

Als Heilmittel Für Entschlackungstee 2 TL feinschnittenes Brennnesselkraut mit kochendem Wasser übergießen und 5–10 Min. ziehen lassen.

In der Küche Aromatische Gemüse- oder Suppenbeilage. Für Salat: Blätter kurz blanchieren.

Ein sommerlicher Wildkräuterstrauß vom Wegesrand. Sieht nicht nur gut aus, sondern hat ungeahnte Kräfte

Sauerklee für Wellensittiche und Kaninchen zu besorgen. An den eigenen Verzehr dachte damals niemand, gab es doch Petersilie und Schnittlauch zum Würzen in Opas Gemüsebeet. Heute weiß man, ob als Tee, würziges Pesto, Smoothie oder zarte Gemüsebeilage: Wildkräuter lassen sich in der Küche auf vielfältige Weise verwenden. Viele sind reich an Vitaminen und Mineralstoffen und haben außerdem heilsame Wirkungen.

Sogar Napoleon soll der Überlieferung zufolge bereits davon profitiert haben und angeblich mithilfe des später so genannten „Franzosenkrautes“ seinen entkräfteten Truppen zu den bekannten militärischen Erfolgen und gleichzeitig dem Kraut zu seinem Namen verholfen haben. Wer Wildkräuter selbst sammelt, sollte einige Regeln beachten. Die Wichtigste: Nur das sammeln, was man wirklich kennt, denn auch bei uns wachsen manche giftige Kräuter wie beispiels-

weise der Schierling, der sehr leicht mit dem ungiftigen Wiesenkerbel zu verwechseln ist. Außerdem stehen einige Kräuter unter Naturschutz und dürfen nicht gepflückt werden. Zertifizierte Experten bieten Kräuterführungen an, bei denen die Teilnehmer lernen, die Pflanzen zu bestimmen. Für den regionalen Raum zu finden unter dem Angebot der Kreisvolkshochschule, LK Harburg/Kräuterführungen. Wer einen eigenen Garten hat, kann Wildkräuter dort gezielt ansiedeln, statt sie in der Natur zu suchen. Damit auch Bienen und andere Insekten etwas davon haben, sollte man diese nie vollständig abernten, sondern einen Teil bis zur Blüte stehen lassen. Dann aber aufpassen, dass sie sich nicht unkontrolliert aussäen!

Quellen:

Mitteilungsblatt des AKN Nr 36/2/2012 Barbara Gerhold: Was Girsch & Co so alles können <https://www.ndr.de/ratgeber/garten/Wildkrauter-erkennen-sammeln-und-erarbeiten,wildkrauter110.html>



BUCHTIPP

Sarah Maria Klamm: „Sarahs wilde Küche - Meine besten Rezepte mit selbst gesammelten Kräutern, Früchten und Wurzeln“, oekom verlag GmbH / 2024, Hardcover, 256 Seiten, 32,00 €

Über 90 Rezepte rund ums Jahr. Einfach den Korb schnappen, raus an die frische Luft, leuchtende Beeren und saftige Kräuter sammeln und dann daraus ein leckeres Abendessen, einen überraschenden Cocktail oder den Lieblingstee zubereiten: Wildes Essen macht richtig Spaß.

Löwenzahn

Taraxacum officinale



Sammelzeit Blätter im Frühling und Herbst, Blüten im Frühling, Wurzel im Frühling oder Frühherbst.

Wirkung Blutreinigende, entgiftende Wirkung, eignet sich daher bestens für eine Entschlackungskur: Regt die Verdauungsorgane an.

Anwendung
Als Heilmittel Für Entgiftungstee je 1 TL Löwenzahnwurzeln und -kraut mit 1/4 l kochendem Wasser übergießen. 10 Min. ziehen lassen.

In der Küche Mit pikanter Marinade zubereitet ergeben die jungen Blätter einen sehr vitaminreichen Salat.

Franzosenkraut

Galinsoga parviflora



Sammelzeit Junge Blätter und Triebe ab April bis Oktober. Treibt schnell wieder aus.
Wirkung Das Fran-

zosenkraut hat ca. fünfmal mehr Magnesium, elfmal mehr Kalzium, zwölfmal mehr Eisen, viermal mehr Vitamin A und neunmal mehr Vitamin C als die gleiche Menge Kopfsalat und zudem besonders viel Mangan.

Anwendung
In der Küche Mild aromatischer Geschmack, kann alleine oder mit anderen Wildkräutern als Salat, Suppe oder Wildkräuterspinat zubereitet werden.

Schafgabe

Achillea millefolium



Sammelzeit Die Blätter von April bis Juni, Oktober und November, die Blüten von Juli bis September.

Wirkung Eine Kraftpflanze, die auch „Bauchwehkraut“ heißt. Ihre Bitterstoffe und ätherischen Öle lösen Krämpfe und Blähungen und helfen bei Menstruationsbeschwerden.

Anwendung
Als Heilmittel Für ein Sitzbad 100 g Schafgarbenkraut in 1-2 Liter Wasser aufkochen, 20 Min. ziehen lassen und ins Badewasser geben.

In der Küche Ein schmackhaftes Würzmittel für viele Kartoffel- und Gemüsegerichte.

Spitzwegerich

Plantago lanceolata



Sammelzeit Zwischen Juni und September, die Blätter haben dann den intensivsten Geschmack.

Wirkung Die Schleim- und Gerbstoffe wirken reizmildernd und beruhigend bei Husten, Halsweh und Entzündungen im Mund- und Rachenraum.

Anwendung
Als Heilmittel Für Hustensaft 100 g Blätter mit 1 l siedendem Wasser übergießen, 1 Std. zugedeckt stehen lassen. Mit 750 g Honig zu Sirup verkochen.
In der Küche Junge Blätter verfeinern Salate und lassen sich zu würziger Kräuterbutter verarbeiten.

Sauerampfer

Rumex acetosa



Sammelzeit Blätter zwischen Juli und September.
Wirkung Enthält ungekocht fast so viel Vitamin

C wie eine Zitrone. Dann reinigt er auch noch das Blut, entschlackt und hilft bei Verdauungsproblemen. Wichtig: Sauerampfer sparsam verwenden. Er wirkt in großen Dosen giftig.

Anwendung
In der Küche Sauerampfer lässt sich wie Spinat zubereiten und gut mit ihm mischen. Eignet sich auch für Salate oder cremige Suppen und Soßen, wie zum Beispiel die bekannte Frankfurter Grüne Soße.

Am Markt 3
21279 Hollenstedt
Tel.: 04165 - 81150

Mobil: 0160 - 94750358
E-Mail: r.inauen@hjmatthies.de
www.hjmatthies.de

*Wer gern isst,
sollte gut essen.*

*„Eingeladen?“
Wir packen
Präsente für jeden
Geldbeutel.*

Seit 1998 ist Basedahls Kleiner Laden in Hollenstedt eine Speisekammer der besonderen Art. Neben dem eigenen Schinken findet man dort noch richtig gute Wurst. Und Käse, Antipasti, selbstgemachte Salate, Weine, Öl & Essig, Süßes... Unsere Produzenten arbeiten handwerklich, wie wir. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Estetalstraße 10+12 | 21279 Hollenstedt
Öffnungszeiten: Mittwoch 15-18 Uhr |
Donnerstag und Freitag 8-13/15-18 Uhr

Bestellen Sie auch gerne über unsere Basedahl-App

BASEDAHL
Kleiner Laden

—HOLLENSTEDT—



Werner Alpers, Jahrgang 1936, ist ein „alter Hollenstedter“, dessen Vorfahren schon im 18. Jahrhundert in der Kirchengemeinde Hollenstedt wohnten. Nach Stationen in Zürich, USA, Rom und München lebt er seit 1973 wieder in Hollenstedt. Zuletzt war er Professor am Institut für Meereskunde der Universität Hamburg.

REGIONALGESCHICHTE

„Wir Kinder richteten lange Stöcke in den Himmel, die Tieffliegerabwehrgeschütze darstellen sollten...“ SERIE, TEIL 1

von Prof. Dr. Werner Alpers

Am 19. April 1945, als mein Heimatort Hollenstedt von englischen Truppen eingenommen wurde, war ich achteinhalb Jahre alt. **Hier ein Erinnerungsbericht, wie ich als Kind die Zeit um das Kriegsende wahrgenommen habe:**

Ich kann mich noch gut an die Bombenangriffe auf Hamburg erinnern, die meistens nachts stattfanden. Es gab Fliegeralarm und im Radio (jeder Haushalt hatte einen Volksempfänger) wurde schon vorher bekanntgegeben, dass Bombergeschwader im Anflug auf Hamburg seien. Dann hörte man einige Zeit später auch schon das „Brummen“ der Flugzeuge über Hollenstedt. Das lag daran, dass - wie ich später gelesen habe - unser Ort in der Anflugschneise nach Hamburg lag. Die englischen und amerikanischen Bombergeschwader benutzten die Kreuzung Autobahn/Eisenbahn in Hollenstedt als Markierungspunkt für den Anflug auf Hamburg. Überall in der südlichen Umgebung von Hamburg, auch in unserem näheren Umkreis, gab es viele Scheinwerferstellungen, welche die feindlichen Flugzeuge mittels Kreuzen von Lichtkegeln ins Visier nahmen. Von diesen Flakstellungen wurden die feindlichen Flugzeuge beschossen. ➤

Zwischen den englischen Bombergeschwadern waren auch oft deutsche Jagdflugzeuge unterwegs, die sich durch grüne Leuchtmunition zu erkennen gaben, wenn sie in einen Scheinwerferkegel gerieten. Ich habe auch oft brennende abstürzende Flugzeuge gesehen. Für uns Kinder war das natürlich ein aufregendes Spektakel.

Nachdem wir dann das brummende Geräusch der zurückfliegenden Bomber wieder über Hollenstedt hörten, konnten wir kurze Zeit später einen roten Feuerschein am Horizont in Richtung Hamburg erkennen. **Nach einem der Großangriffe flatterten tags darauf angesengte bedruckte Papierblätter vom Himmel, die der Wind von Büros in Hamburg bis in unseren Ort getragen hatte.** Einmal war auch auf dem Hofstedter Berg ein deutsches Jagdflugzeug notgelandet. Wir Kinder liefen sofort dorthin und konnten es genau inspizieren, bevor wir von Wachleuten vertrieben wurden. Da es der deutschen Flack und den Jagdflugzeugen oft gelang, feindliche Flugzeuge abzuschießen, kam es auch zu Fallschirmabsprüngen.

Einmal landete ein Fallschirm auf dem Gelände der heutigen Gärtnerei Helms in Appelbeck. Die damalige Besitzerin des Hofes Appelbeck, Marie Schütte, erzählte nach dem Krieg häufig, dass sie einmal einen Engländer gefangen genommen habe. Details erfuhr ich später von ihrem Enkel, Carlheinz Vollmers, der als Augenzeuge dabei war. **Nach der Landung schleppte sich das Mitglied einer Bomberbesatzung zum Hof Appelbeck, wo die dortigen Arbeiter damit drohten, ihn mit Benzin zu übergießen und anzuzünden.** Marie Schütte verhinderte dies aber und nahm den am ganzen Körper zitternden Mann mit in die Gaststube und bereitete ihm einen Kaffee, bevor sie den Vorfall der Polizei meldete.

Wir Kinder fanden auch einmal Brandbomben in der Heide, die aber keinen Schaden angerichtet hatten. Aber es gab auch Abwürfe von Sprengbomben, allerdings meines Wissens nicht in Hollenstedt, sondern in der Nähe von Regesbostel, wo Bomber über einem Feldacker viele Sprengbomben abwarfen. Nach dem Krieg habe ich gelesen, dass die Flieger oft gezielt Bomben über unbewohntem

Gebiet in der Umgebung von Hamburg abwarfen, um nicht in das starke Abwehrfeuer der deutschen Flack über Hamburg zu geraten. Oder waren es vielleicht auch manchmal moralische Bedenken, eine dicht besiedelte Stadt zu bombardieren?

In den letzten Monaten vor Kriegsende gab es gehäuft Tieffliegerangriffe, insbesondere auf Eisenbahnzüge und am Ende sogar auch auf Arbeiter auf den Feldern. Die Feldarbeiter schützten sich dadurch, dass sie bei Fliegeralarm in mannstiefe Löcher sprangen, die neben den Feldern ausgehoben worden waren. Mir ist nicht bekannt, dass jemand aus Hollenstedt oder Umgebung bei Tieffliegerangriffen ums Leben kam. Allerdings befand sich an der Autobahn zwischen Heidenau und Hollenstedt lange Zeit ein Grab mit der Inschrift, dass hier eine deutsche Mutter (wahrscheinlich mit Kindern) begraben sei. Sie war wohl Opfer eines Tieffliegerangriffs geworden.

Wir Kinder spielten immer irgendwelche Kriegsspiele und richteten lange Stöcke von Baumästen gen Himmel, die Tieffliegerabwehrgeschütze darstellen sollten. **Ältere Kinder hatten südlich der Autobahn und der Eisenbahn in der Heide einen großen Bunker ausgehoben mit der Absicht, von dort aus den Vormarsch der Engländer zu stoppen.** Als dann die englischen Truppen im Anmarsch waren, erklärte ich meinen Eltern, dass ich nun auch zu diesem Bunker gehen müsse. Meine Eltern ließen mich aber nicht gehen. Diese Episode wirft ein Licht auf die damalige Zeit und zeigt, wie verbissen einige Menschen selbst in dieser aussichtslosen Phase des Krieges noch an den „Endsieg“ glaubten und bereit waren, ihr Leben zu opfern.

Das zeigen auch folgende Vorfälle, die sich ganz in unserer Nähe am 19. und 20. April ereigneten. In Steinbeck schossen am 19. April 22 meist junge deutschen Soldaten auf englische Panzer, die auf der jetzigen Bundesstraße 3 unterwegs waren, alle verloren dabei ihr Leben. In Holtorfsbostel griffen am 20. April, also einen Tag nach der Einnahme Hollenstedts, fünf deutsche Soldaten englische

Schützenpanzer mit Panzerfäusten an. Die deutschen Soldaten, die aus Stade kamen und über keinerlei Kriegserfahrungen verfügten, waren mit einem Schützenpanzer aus englischer Produktion unterwegs, die die Deutschen wohl 1940 in Dünkirchen erbeutet hatten. Sie trafen aber keinen der englischen Schützenpanzer, sondern ein Bauerngehöft (Lohmann-Meier), das daraufhin abbrannte. Durch die englische Gegenwehr kamen vier deutsche Soldaten ums Leben und einer wurde verwundet. Die vier Toten sind auf dem Regesbosteler Friedhof begraben.

In Hollenstedt wollten am 19. April einige Hitlerjungen den Vormarsch der Engländer mit Panzerfäusten stoppen. Dazu hatten sie sich unter der Rampe der Molkerei positioniert. Es gelang aber dem Nachbarn der Molkerei, Hermann Eggers, sie von der Ausweglosigkeit ihres Vorhabens zu überzeugen und sie zum Abzug zu bewegen. **Einige Wochen vor der Eroberung Hollenstedts wurden im Ort mehrere Panzersperren errichtet, eine davon befand sich an der Kreuzung Hauptstraße/Tostedter Straße.** Sie bestand aus zwei Seitenflügeln mit Baumstämmen außen und waren mit Sand gefüllt. Sie sollten im Verteidigungsfall in der Mitte geschlossen werden. Aber dazu kam es dann doch nicht mehr.

Einige Tage vor dem 19. April wurden noch große Flakgeschütze auf Tiefladern nach Hollenstedt transportiert. Eines davon wurde am südlichen Ortsausgang westlich der Tostedter Straße, etwas versteckt in einem Eichenhain (jetzt: südliches Ende der Feldstraße), aufgestellt. Die Geschütze trafen vermutlich am 19. April einen englischen Panzer und töteten einen englischen Soldaten. Es befand sich noch monatelang nach Kriegsende an der nördlichen Auto- bahnauffahrt ein Kriegsgrab mit einem Tellerstahlhelm (Tommy- Stahlhelm) auf einem Kreuz. Auch auf dem Hollenstedter Friedhof existierte lange Zeit ein Kriegsgrab mit einem Wehrmachtshelm auf einem Kreuz.

Lesen Sie Teil 2 im ESTETALER Nr. 25:

Ausharren im Kartoffelkeller und der erste Kontakt zu den Engländern

Der Maler in Moisburg



◆ Fax: 04165/ 6596

◆ E-Mail: info@maler-bostelmann.de

21647 - Hollenstedter Straße 16a



Wir sind Ihre **Hör-Experten** für:

- Gehöranalyse
- Hörgeräte
- Gehörschutz
- Hörtraining
- Tinnitus-therapie
- AVWS-Therapie

Bahnhofstraße 33 • 21255 Tostedt • ☎ (04182) 959 99 05

tostedt@hoerwelten.com • www.hoerwelten.com



MENSCH & NATUR

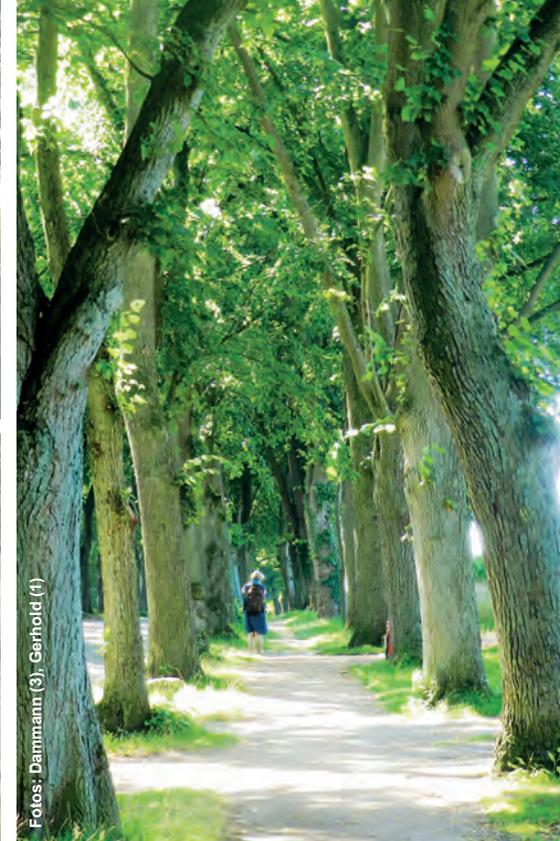
Alleen –

wichtige Elemente der Kulturlandschaft

von Hans-Joachim Dammann

Sie schmücken Landstraßen oder Wanderwege, strecken beidseits der Fahrbahn ihre Kronen in den Himmel. Mal ist es eine Allee mit Ahorn-Bäumen, mal mit Linden oder Birken. An alten Pilgerpfaden findet man Kastanien-Alleen und mancher landwirtschaftliche Weg wird von Birn- oder Apfelbäumen gesäumt. Alleen prägen seit Jahrhunderten das Landschaftsbild in Niedersachsen. Ursprünglich in herrschaftlichen Parkanlagen entstanden, begleiteten sie seit der Mitte des 18. Jahrhundert die neuen Chausseen.

Andere betonten bedeutende Gebäude in der Landschaft oder dienten als Futter- und Fruchtbringer entlang von Heerstraßen, Handels- und Kirchwegen. Bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts waren Alleen in der Kulturlandschaft überall verbreitet.



Fotos: Dammann (3), Gerhold (1)

Alleen im Norden Niedersachsens, von links: Birkenallee bei Bargstedt/LK Stade, Eichenallee (oben) und Lindenallee (unten) bei Hollenstedt/LK Harburg, Lindenallee bei Worpswede/LK Osterholz

Alleen gliedern und beleben Räume in der Landschaft. Gerade in landwirtschaftlich intensiv genutzten Gegenden sind sie oft die einzigen strukturgebenden Elemente. Sie vernetzen dadurch wertvolle natürliche Lebensräume und sind selbst Lebensraum für eine artenreiche Insekten- und Vogelfauna. Fledermäuse nutzen Alleen als Jagdbiotope und segeln gern entlang der linienförmigen Strukturen an den Straßen. Straßenbäume sind zudem wichtig für das Mikroklima. Sie tragen maßgeblich zur Luftfilterung und Reduzierung der Feinstäube in den Verkehrsabgasen bei.

Der Begriff Allee kommt aus dem französischen „aller“ für „gehen“. Der Mediziner Charles Estienne beschrieb damit erstmals 1536 einen schattigen Gehweg in einem architektonischen Garten. Doch



Fotowettbewerb: Das sind die Gewinner

◀ 1. Preis

Winfried Miertsch, 21709 Himmelpforten
Titel: „zurückgelassen“
Ort: Hauptstraße in Stinstedt / LK Cuxhaven



▲ 2. Preis

Wolfgang Gölzer, 21787 Oberndorf
Titel: „Im Kühlen Bereich“, Ort: Lindenallee
bei Geversdorf Laak / LK Cuxhaven

◀ 3. Preis

Christina Herrmann, 21640 Horneburg
Titel: „Wintermärchen“
Ort: Weißenfelde in Harsefeld / LK Stade

Die Gewinner aus der Region -

Hintere Reihe von links: Christina Gräper,
Isabelle Schwach, Jacob Rohland, Dr. Martin Lockert,
Heiner Brand, Winfried Miertsch.

Vordere Reihe von links: Hermann Gehlken,
Wolfgang Gölzer, Linus Papenberg, Christina
Herrmann, Marlies Linnemann, Ingrid Bellmann.

**Auf dem Web-Portal vom NHB können
weiterhin niedersächsische Alleen gemeldet
und auch eigene Fotos hochgeladen werden:**
<https://alleen-niedersachsen.de/start>



Foto: Dammann

bereits im Altertum gab es im Orient, im alten Ägypten und im Römischen Reich Beschreibungen von Straßen, die beidseitig von Bäumen gesäumt wurden. Seit der Renaissance wurden Alleen gestalterisch in Gärten und Parks des Adels gepflanzt, auch in Niedersachsen. Im 18. Jahrhundert wurden Alleen vermehrt als Begleitung von Chausseen angelegt. Ab Mitte des 19. Jahrhunderts dienten sie der Gestaltung städtischer Räume, etwa der militärisch nun unnötigen Wallanlagen, oder es wurden neue Ausfallstraßen mit Alleebäumen bepflanzt. Nach dem Zweiten Weltkrieg nahm der Straßenverkehr stark zu und ein Großteil der niedersächsischen Alleen wurde Opfer des Straßenausbaus. Doch in den späten 1970er-Jahren kam es zu einem Umdenken. Heute prägen wieder viele Alleen unsere Kulturlandschaft.

„Land der Alleen - die schönsten und wertvollsten Alleen in Niedersachsen“ heißt die Wanderausstellung des Niedersächsischen Heimatbunds (NHB), die das Ergebnis eines Projektes darstellt, bei dem der NHB mit Hilfe der Niedersächsischen Bingo-Umweltstiftung nach natur- und kulturhistorischen Aspekten eine repräsentative Übersicht über die niedersächsischen Alleen erarbeitet hat. Rund 2.000 Alleen wurden von engagierten Bürgerinnen und Bürgern gemeldet, die dann von Projektmitarbeitern aufgesucht und fotografiert wurden.

Der Heimat- und Geschichtsverein Buxtehude hatte im Herbst 2023 die Wanderausstellung nach Buxtehude geholt und bereits im Frühjahr zu einem Fotowettbewerb „Alleen in der Region“ aufgerufen, um die Ausstellung mit den 10 prämierten Fotos zu erweitern. Zur Eröffnungsfeier im Kulturforum konnten über 50 Gäste begrüßt werden - unter anderem auch alle 10 Preisträger:innen des Fotowettbewerbes im Alter von 11 bis 80 Jahren (siehe linke Seite), die von Frau Marlies Linnemann, der Präsidentin des Niedersächsischen Heimatbundes sowie vom Vorsitzenden des Buxtehuder Heimat- und Geschichtsvereins, Dr. Martin Lockert, beglückwünscht wurden.

Souvenirteller aus Moisburg

Aus einem Sperrmüllhaufen gerettet von Helmut Maack

Bestimmt über 100 Jahre alt ist dieser schwere Keramikteller aus der Zeit, als das malerische Heidedorf Moisburg noch Anziehungspunkt vieler Ferien- und Wandergäste war. Erstaunlicherweise sind aber nicht die historischen Attraktionen des Ortes darauf abgebildet wie etwa die Wassermühle, die Feldsteinkirche oder das Amtshaus, sondern offenbar hatten sich hier zwei geschäftstüchtige Kaufleute zusammengetan, die Werbung für ihr Kaufhaus und ihre Gastwirtschaft betreiben wollten: Links auf dem Teller ist das „Kaufhaus Louis Hasenkamp“ und rechts der „Amtskrug“ von Wilhelm Meyer zu sehen. In Anbetracht der Tatsache, dass Hasenkamp lt. Moisburger Chronik sein Geschäft 1911 an Wilhelm Gerdts verkaufte, lässt sich der Teller wohl in das erste Jahrzehnt des 20. Jahrhunderts datieren. Geschätzt in den 50er Jahren wurde das Haus abgerissen. Der „Amtskrug“ am nördlichen Estearm schloss nach dem Tod des Schwiegersohns Hans Heinrich Siegmund im Dezember 2002 seine Pforten und wurde am 18. Februar 2015 abgerissen. Derartige Andenkenteller wurden international noch bis in die 60er Jahre an „Freunde des Hauses“ verschenkt - manche von ihnen fanden aber wohl auch auf anderen Wegen ihren neuen Besitzer.

H.M., W.A., B.G.



Fotos: Maack, Chronik, Postkartenmotiv

„Gruss aus Moisburg i.H. (in Hannover)“

Leider ist die Schrift über die Jahrzehnte verblasst und der Teller zeigt deutliche Gebrauchsspuren. Mit einem Durchmesser von 16 cm wird er vor allem als dekorativer Untersetzer benutzt worden sein.

Die abgebildeten Gebäude zeigen (1) das Kaufhaus Louis Hasenkamp und (2) das Gasthaus „Amtskrug“ von Wilhelm Meyer um die vorige Jahrhundertwende.

Quelle:

Erich Tauber: Moisburg, unser Dorf, Chronik der Gemeinde Moisburg, 2007

Das Jahr der Kartoffel

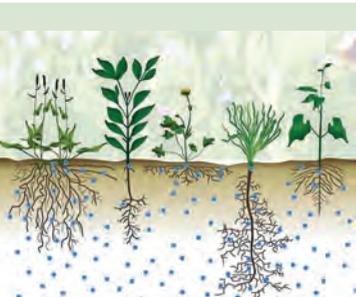
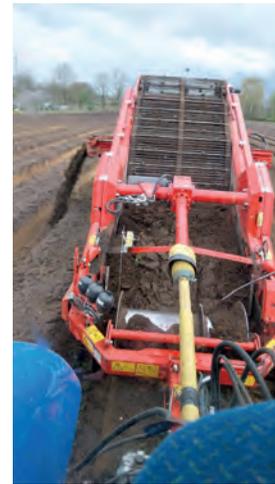
von Marie-Christin Duden, Landwirtin und Bauernhofpädagogin

Heute möchte ich euch mit auf den Kartoffelacker nehmen. Wann beginnt das Jahr der Kartoffel? Eigentlich geht es schon mit der Stoppelbearbeitung nach der letzten Ernte los, denn hier wird das Feld für das nächste Jahr vorbereitet. Diese Arbeiten sind nun schon über ein halbes Jahr her, daher fange ich mit dem Frühjahr an. Die Arbeiten können sich von Feld zu Feld, von Landwirt zu Landwirt und von Region zu Region unterscheiden. Damit es gut verständlich ist, versuche ich mich auf eine Art und Weise zu beschränken, angelehnt an die Vorgehensweise auf dem elterlichen Traditionshof Stöver (Ersterfassung 1664) in Holvede.

Am Anfang des Jahres passiert auf dem Acker noch nicht allzu viel, aber in der Kartoffelhalle und an den Sortierbändern herrscht Bewegung. Die Kartoffeln, die bei guten Bedingungen im Frühjahr gepflanzt werden sollen, werden nun begutachtet. Dabei werden die Kartoffeln von der Sortiermaschine nach Größe sortiert und eine Person sucht schlechte Kartoffeln und Steine raus. Im Frühjahr werden Bodenproben entnommen und im Labor wird genau ermittelt, wie gut der Boden mit Nährstoffen versorgt ist. Daraus wird errechnet, was im folgenden Anbaujahr gedüngt wer-

den muss, um Boden und Pflanzen gezielt zu verbessern. Je nach Witterung und Bodenverhältnissen beginnt die Vorbereitung des Kartoffelackers mit einer kleinen (!) Güllegabe sowie der direkt anschließenden Zerkleinerung und Einarbeitung der Zwischenfrucht im Februar oder März. Kartoffeln vertragen nicht viel organischen Dünger, daher wird eine vergleichbar geringe Menge ausgebracht und auf chemische Düngemittel zurückgegriffen.

Nun haben die Bodenlebewesen Zeit, die eingearbeitete Zwischenfrucht und die Gülle zu zersetzen. Nach einigen Wochen geht es mit der Vorbereitung des Kartoffelackers weiter. Durch die geschichtliche Entwicklung unserer Gegend und der Böden finden sich viele Steine, die vor allem bei der Ernte stören und die Kartoffeln beschädigen können. Um dies zu verhindern, holen die Landwirte auf manchen Feldern im Herbst oder Frühjahr vor dem Kartoffelanbau die Steine aus der Erde. Hierfür gibt es eine besondere Maschine, den „Steinroder“ (Foto). Mit einem speziellen Dampfpflug wird die Erde aufgepflügt und danach gerodet. Nachdem die Steine abgeseibt wurden, und die Erde eine Temperatur von etwa 8°C erreicht hat, kann das Pflanzen in den durchgeseibten Damm beginnen. Die Pflanzkartoffeln kommen nicht direkt aus der kalten Lagerhalle, sie wurden schon einige Zeit zuvor

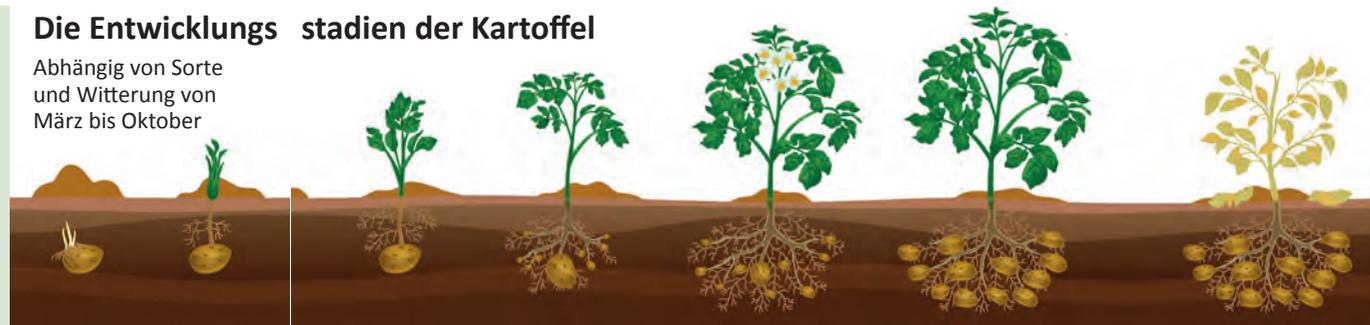


Die Zwischenfrucht

Über Winter hat eine „Zwischenfrucht“ (z.B. Leguminosen oder Kreuzblütler) den Acker bedeckt. Sie besteht meistens aus einer Pflanzmischung, die jeweils unterschiedliche Wurzeln ausbildet. Durch diese Art der Durchwurzelung wird der Boden aufgelockert. Die Zwischenfrucht wird nicht geerntet, sondern im Frühjahr mit einem Gerät zerkleinert und in den Boden eingearbeitet.

Die Entwicklungsstadien der Kartoffel

Abhängig von Sorte und Witterung von März bis Oktober





herausgeholt, um aufzuwärmen und die Keimruhe zu beenden. Bei der Pflanzung werden mit der „Pflanzmaschine“ Furchen gezogen, in die Dünger gelegt wird. Darauf kommt ein wenig Erde und darauf die Kartoffel, die beim Fallen aus der Maschine gebeizt wird. Durch dieses Verfahren ist der Dünger nahe an der Kartoffel-

knolle, also direkt dort, wo er gebraucht wird. Durch das Besprühen der Knolle mit einer Beize wird möglichen Krankheiten aus dem Boden vorgebeugt und die Kartoffelpflanze geschützt.

Die Kartoffeln werden mit einem Erddamm bedeckt, da dieser sich schneller erwärmt als die flache Erde. Außerdem gibt er den neuen Kartoffelknollen genug Platz, um sich unterirdisch zu entwickeln. Kurze Zeit nach der Pflanzung wird ein Pflanzenschutzmittel ausgebracht, um zwischen den Kartoffeln unerwünschte Kräuter zu unterdrücken. Eine frühe Anwendung kann dafür sorgen, dass man insgesamt nur wenig Herbizide anwenden muss bzw. es sich auf diese einzige Anwendung begrenzt. Eine mechanische Unkrautunterdrückung ist möglich, aber noch sehr aufwendig, da der Damm dabei abgetragen und regelmäßig neu angehäufelt werden muss. Außerdem besteht die Gefahr der Beschädigung der Kartoffelpflanzen und der Krankheitsverschleppung.

Das Pflanzen der ersten Knollen beginnt meistens Mitte/Ende März mit den Frühkartoffeln. Um ihnen optimale Wachstumsbedingungen zu bieten (Wärme und Feuchtigkeit) werden die frühesten Frühkartoffeln mit einem Vlies abgedeckt. Die Pflanzzeit erstreckt sich dann über das Frühjahr bis Anfang/Mitte Mai. Wann gepflanzt wird, hängt von Sorte, gewünschter Erntezeit und Witterung ab.

Danach beginnt die Zeit der Pflege. Das Ziel ist, die Kartoffelpflanzen gesund und gut versorgt zu erhalten und Stresssituationen

wie Nährstoffmangel, Krankheit oder Trockenheit zu vermeiden. Der Großteil der benötigten Nährstoffe ist bereits vor bzw. mit der Pflanzung ausgebracht worden. Kaliumdünger wird aber noch bis zur Blüte gestreut. Er verbessert die Qualität der Kartoffel, vermindert die Anfälligkeit gegenüber Blaufleckigkeit (gräulich-bläulich schimmernde punktförmige Verfärbung des Fruchtfleisches), erhöht den Ertrag und begünstigt die Lagerung. Übrigens: Damit sicher gegangen werden kann, dass in den Kartoffelknollen keine Rückstände der eingesetzten Pflanzenschutzmittel zu finden sind, müssen bis zur Ernte Wartezeiten eingehalten werden.

Hier in Holvede/Halvesbostel haben wir sehr leichte, sandige Böden, die nur wenig Wasser speichern. Das ist in der regnerischen

Die Kartoffelpflanze hat zahlreiche Feinde



1

In der Pflegezeit ist auch die Pflanzenschutzspritze vermehrt im Einsatz. Grund hierfür sind beispielsweise **Pilzkrankungen wie Kraut- (1) und Knollenfäule oder die Dürffleckenkrankheit**. Die Behandlung erfolgt vorbeugend, da es leider kaum möglich ist, nach der Infektion erfolgreich zu handeln. Wann und in welchem Abstand dieses Pflanzenschutzmittel ausgebracht wird, hängt von der Witterung und vom Krankheitsdruck ab. Je feuchter die Witterung, desto höher der Krankheitsdruck. Hier kann es sein, dass eine Spritzung alle paar Tage notwendig ist.



2

Nicht nur Pilzkrankungen machen es der Kartoffel schwer, auch **Läuse oder Kartoffelkäfer (2)** sind nicht gern gesehen. Problem bei Läusen: Sie saugen den Pflanzensaft und können dabei Viren übertragen. Die Ausbreitung von Läusen wird behördlich überprüft, und es werden Empfehlungen ausgesprochen, wann eine Insektizidbehandlung sinnvoll ist. Kartoffelkäfer können größere Fraßschäden anrichten. Hier gibt es eine sogenannte Schadschwelle. Dazu zählt man die **Larven des Kartoffelkäfers (3)**. Wenn mehr als 15 Larven je Pflanze zu finden sind, ist eine Bekämpfung sinnvoll. Zu Läusen und Kartoffelkäfern gibt es natürliche Gegenspieler (Marienkäfer und Florfliegen). Diese sollten gefördert werden, um die chemische Behandlung zu reduzieren.



3

Anhand der Blattfarbe der Kartoffelpflanze können Rückschlüsse auf die Nährstoffversorgung gezogen werden. Sollte hier ein Mangel festgestellt werden, können die Nährstoffe in geringen Mengen mit der gerade anstehenden Pflanzenschutzmaßnahme ausgebracht werden. Pflanzenschutzmittel sind nicht zu jeder Zeit anwendbar. So dürfen einige erst nach der Bienenflugzeit ausgebracht werden und auch die Witterung beeinflusst die Ausbringzeit.

Zeit gar nicht schlecht, aber in Zeiten ohne Regen fehlt vor allem Kartoffeln schnell Wasser, weshalb einige Landwirte mit einer Beregnung nachhelfen, damit die Pflanzen keinen Trockenstress erleiden. Trockenstress kann zu verformten Knollen oder Knollen mit Wachstumsrissen führen.

Wenn die neuen Kartoffelknollen die gewünschte Größe erreicht haben, werden Maßnahmen ergriffen, die Reife der Kartoffelpflanze zu fördern. Diese können mechanisch („geschlägelt“, Foto 1) und/oder chemisch (mit Entlaubungsmitteln, Foto 2) erfolgen. Ließe man das Kartoffelkraut, wie es früher üblich war, auf natürliche Weise abreifen, würden die Knollen unterschiedlich groß werden und ließen sich schlechter verkaufen.



Bei der Kartoffelernte werden die Knollen samt Erddamm mit einem Schar aufgenommen. Die Schare sehen Spaten ähnlich. Über Förderbänder kommen die Kartoffeln, Sträucher, Steine und Erde in den Roder. Auf sogenannten Siebketten (Förderband mit Eisenstäben) wird die Erde von den Kartoffelknollen getrennt. Das verdorrte Kraut fällt entweder durch die Siebkette oder wird vom Krautband abgestrichen und landet wieder auf dem Feld. Dann folgt das sogenannte Trenngerät, welches Kartoffeln und Steine beschleunigt. Da Steine schwerer als Kartoffeln sind, werden diese weiter geschleudert als die Kartoffeln und so größtenteils aussortiert.

Nun geht es auf das Verleseband an dem 2 bis 3 Personen per Hand schlechte Knollen, restliche Steine und Kraut aussortieren. Die



Fotos: Duden (5), Wiegels (1), Ravensburger: Wieso? Weshalb? Warum? Bd.57 Fahrzeuge auf dem Bauernhof (1)

Knollen werden im Fahrzeugbunker der Erntemaschine zwischengelagert, bevor sie in Kisten oder auf Anhänger kommen.

Nach der Ernte ist vor der Ernte, daher wird - nachdem die Kartoffeln gerodet wurden - das Feld für die nächste Kultur vorbereitet. Folgt Mais nach Kartoffeln, wird häufig eine sogenannte Zwischenfrucht (siehe S. 46) eingesät. Aber was passiert mit den Kartoffeln nach der Ernte? Die Kartoffeln schlagen je nach dem, wofür sie angebaut werden, unterschiedliche Wege ein. Hierbei wird in Pflanz-, Speise-, Stärke- und Verarbeitungskartoffeln unterschieden.

Pflanzkartoffeln werden bis zum Frühjahr in Kisten eingelagert. Speisekartoffeln kommen gewaschen oder ungewaschen in die Läden - alle Kartoffeln wurden vor dem Verkauf sortiert - zum einen nach Größe und zum anderen wurden unförmige, schlechte und grüne Kartoffeln entnommen. Auch Speisekartoffeln werden eingelagert, um sie bis zum Frühsommer verkaufen zu können. In Kühllagern bei etwa 4° C und grünem Licht bleiben sie lange frisch, ohne dass sie anfangen zu keimen.

Quelle:

UNS DÖRP / Gemeinde Halvesbostel-Holvede, Ausgaben 1-4 /2023, Marie-Christin Duden: Das Jahr der Kartoffel

Besuchen Sie die Autorin auch auf ihrer Homepage:
<https://www.landerleben-mit-marie.de/>

Das Wunder der Frischhaltung

Von Barbara Gerhold

Wer erinnert sie nicht, die bunt gefüllten Gläser in Omas Vorratskeller mit den eingemachten Früchten des Sommers? Süßes und Saures ruhten dort neben Marmeladen, Zwiebeln und den großen Kartoffelsäcken. An Sonn- und Feiertagen wurde sogar ein Glas mit halbierten Pfirsichen geöffnet - woher diese exotischen Früchte kamen, bleibt bis heute ein Geheimnis. Die Ernte aus dem eigenen Gemüsegarten sowie die Früchte der Obstbäume - Jahr für Jahr sorgsam vor Vögeln und Raupen geschützt - wurden planmäßig der Reife entsprechend verarbeitet und haltbar gemacht. Die Mög-

lichkeit, etwas „frisch zu halten“ begann mit der Erfindung, Nahrungsmittel im Wasserbad zu sterilisieren, an der seit 1690 über die Jahrzehnte zahlreiche Wissenschaftler und Forscher beteiligt waren.

Nachdem die Erfindung dann gemacht und auch patentiert war, trat erstmals der Name Johann Weck, 1841 in Schneidhain im Taunus geboren, in Erscheinung. Entgegen der landläufigen Vorstellung war er nicht der Erfinder der von ihm produzierten Gläser. Das Patent zum Haltbarmachen von Lebensmitteln durch Erhitzen, das Weck 1895 kaufte, wurde vielmehr am 24. April 1892 dem Chemiker Rudolf Rempel (1859–1893) erteilt und nach dem Tode Rempels von 1893 bis 1895 durch Albert Hüssener genutzt.

Weck war an dem Patent interessiert, weil er als Vegetarier und Antialkoholiker dadurch eine Möglichkeit fand, Früchte ohne den

Seit 1901 gab die Firma Weck die Haushaltsbroschüre „Frischhaltung“ (hier eine Ausgabe von 1948) heraus. Dieses Heft stellte uns Vereinsmitglied Arnold Hamann zur Verfügung. Wir bedanken uns recht herzlich.



März 1914 Nachruf auf den Firmenchef Johann Carl Weck in der Monatsschrift „Die Frischhaltung“



Fotos: Gerhold (2), Wikipedia Commons (2), Kleiner Kuriositätenladen (1).

Einsatz von Alkohol zu konservieren. Auch die Tatsache, dass der Geschmack der Früchte nicht verändert wurde und es sich somit um eine besonders natürliche Nahrung handelte, kam den Tendenzen der damaligen Lebensreformbewegung entgegen.

Zusammen mit dem Kaufmann Georg van Eyck, geboren 1869 in Emmerich, gründete er am 1. Januar 1900, also in der Geburtsstunde des 20. Jahrhunderts, die Firma J. Weck u. Co. in Öflingen (heute Wehr-Öflingen). Johann Weck, dem Ausdauer nicht gegeben war, verließ allerdings aus familiären Gründen die Firma schon zwei Jahre nach ihrer Gründung und verstarb nach längerer Krankheit am 27. Januar 1914. An seiner Stelle trat sein Neffe in die Firma ein. Der umtriebige Mitbesitzer Georg van Eyck organisierte im ganzen Land

die Einführung und den Verkauf der WECK-Gläser und WECK-Geräte. Er stellte Hauswirtschaftslehrerinnen ein, die in den Kochschulen, Pfarrhäusern und Krankenhäusern Vorträge mit praktischen Anleitungen an den Gläsern und Geräten gaben und verbesserte laufend die Einkochgläser, Gummiringe, Einkochapparate, Thermometer und Hilfsgeräte, die er alle unter der Marke „WECK“ herausbrachte.

Mit den Hausfrauen in Deutschland hielt die Firma Weck Kontakt über ihre bereits seit 1901 erscheinende Zeitschrift „DIE FRISCHHALTUNG / Ratgeber für Frau und Familie“, die monatlich weit über eine Million Leser erreichte und gründlich und solide in allen Haushalts- und Familienfragen beriet, wie dies einst Georg van Eyck bei der Einführung und Verbreitung des Einkochens getan hatte. ➤

Rüdigers grüne Bohnen

Klassisches Rezept für das Einkochen im Wasserbad mit Weck- oder Bügelgläsern

1. Bohnen putzen und waschen.
2. In den Einkochtopf soviel Wasser geben, dass die Gläser später bedeckt sind und erhitzen. In einem anderen Topf Wasser aufkochen, salzen und darin die Bohnen für 3-10 Minuten blanchieren. Danach Bohnen abgießen und kalt abbrausen, um den Garvorgang zu stoppen.
3. Jetzt in dem Topf neues Wasser aufkochen und salzen (ca. 2 EL auf 2,5 Liter). Die vorberei-

teten Bohnen möglichst dicht in Gläser schichten, jeweils einen sauberen Zweig Bohnenkraut zugeben und mit dem heißen Salzwasser übergießen. Dann die Gläser mit Gummiring und Klammern verschließen und mit einem Glasheber in den Einkochtopf setzen. Ein Thermometer hineinstellen (falls in dem Topf keines integriert sein sollte).

4. Wenn das Thermometer 100° Celsius erreicht hat, beginnt die Einkochzeit. Sie beträgt 120 Minuten. Anschließend die Gläser herausholen und sie 12 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

4. Dann Bohnengläser nochmal 15 Minuten lang bei 100° Celsius einkochen. Herausholen und diese Prozedur nach weiteren 12 Stunden noch einmal wiederholen. Danach kann man sicher sein, dass den Botulismus-Erregern in eiweißhaltigen Hülsenfrüchten wie Bohnen auch wirklich der Garaus gemacht wurde.



Viele weitere tolle Tips und Rezepte gibt es im Internet, z.B. unter: <https://www.einkochfee.de/>

Monikas Gewürzgurken

Modernes Rezept für Schraubverschlussgläser und das Garen in der Geschirrspülmaschine

1. Gurken waschen und in 500 ml Gläser je 4 bis 5 Gurken schichten.
2. Sud für ca. 5 kg kleine Einlegegurken separat in einem Kochtopf aufkochen:
0,5 l Tafelessig
0,5 l heller Balsamico
1,0 l Wasser
2 Eßl. Salz, 350 g Zucker
3. Gewürze je Glas:
Etwas frischen Dill mit Blüte
1 - 2 Pimentkörner
1 - 2 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
½ Tl. gelbe Senfkörner

Die Gewürze in die Gläser mit den Gurken geben und den heißen Sud bis auf 3 cm unter dem Rand der Gläser einfüllen. Unbedingt darauf achten, dass die Ränder der Gläser sauber sind. Anschließend die Gläser fest verschließen.

3. Einkochen: Die verschlossenen Gläser in die Geschirrspülmaschine stellen und auf höchster Gradzahl (ca. 70°) den Waschgang komplett durchlaufen lassen. Die Gläser in der Maschine abkühlen lassen. Vor dem Genuss sollten die Gurken mindestens ca. 2 Monate durchziehen.



Fotos: weck (1), Wikipedia Commons (2)

<https://www.chefkoch.de/rs/s0/einwecken/Rezepte.html> oder <https://www.einkochwelt.de/rezepte.html>

Wenige Jahre nach Gründung der Firma erwarb Georg van Eyck in Friedrichshain bei Cottbus eine kleine Glashütte, die er im Laufe der Jahre zu einem für damalige Verhältnisse großen und leistungsfähigen Werk ausbaute. Hier wurden in den vier Jahrzehnten bis zum Ende des 2. Weltkrieges Hunderte von Millionen WECK-Gläser hergestellt, ohne die man sich in Deutschland und in Europa die häusliche Vorratshaltung gar nicht mehr vorstellen konnte, besonders in den Notzeiten der beiden Weltkriege. Diese brachten jedoch auch für die Firma Weck schwere Rückschläge. Nach dem 2. Weltkrieg erbaute man dann im Westen in Bonn-Duisdorf ein neues Weck-Glaswerk, das 1950 die Produktion von Einkochgläsern aufnahm.

Mit der Etablierung des Kühlschranks - und ab 1970 auch der ersten standardmäßigen Tiefkühltruhen in deutschen Küchen - geriet das Einkochen über die Jahre aus der Mode. Für Gartenbesitzer mit alljährlich reicher Ernte bleibt es aber nach wie vor eine gute Lösung,

Omas zehn Goldene Regeln

für das Einkochen - nicht nur mit Weck-Gläsern

1. Nur unbeschädigte Gläser, (Schraub-)deckel und Ringe verwenden.
2. Gefäße, Deckel und Zubehör spülen und mit kochendem Wasser sterilisieren, fünf Minuten im heißen Wasser liegen lassen.
3. Obst/Gemüse verlesen und unschöne Stellen immer entfernen.
4. Gummiringe mit Essigwasser auskochen und vor dem Befüllen noch feucht auf dem Gläserrand anbringen, die Lasche sollte zur Seite zeigen.
5. Obst/Gemüse gekocht oder ungekocht (je nach Rezept) einfüllen, Salz- oder Zuckerlösung zugeben bis 2 cm unter den Rand. Den Glasrand mit einem sauberen Tuch abwischen und Gläser verschließen.
6. Bei Einkochgläsern die jeweils passenden Klammern anbringen.
7. Soviel Wasser in den Einkochtopf füllen, dass die Gläser später mindestens zu 3/4 bedeckt sind (vorher ausprobieren und Menge notieren). Das Wasser erwärmen, sodass es die gleiche Temperatur hat wie das Einkochgut in den Gläsern. Gläser in einen Einkochtopf oder -automaten stellen und entsprechend der Einkochzeit und -temperatur kochen.
8. Die Einkochzeit und -temperatur immer exakt einhalten.
9. Die Gläser mit einer Zange herausholen und abkühlen lassen.
10. Das Einkochgut hält sich kühl und dunkel gelagert ungefähr ein halbes Jahr.

größere Mengen an Obst und Gemüse als Vorrat zu bewahren und platzsparend einzulagern.

Im Juni 2023 meldeten die Muttergesellschaft J. Weck GmbH und Co. KG mit Sitz in der Stadt Wehr und die Tochterfirma Weck Glaswerk GmbH überraschend Insolvenz an, nachdem die Corona-Pandemie dem Unternehmen zwischenzeitlich einen neuen Nachfrageboom beschert hatte. Der Urenkel von Firmengründer Johann Weck hatte das Unternehmen zuletzt in vierter Generation geführt. Aber es gibt eine Zukunft: Der Finanzinvestor Aurelius Gruppe aus München übernimmt das Traditionsunternehmen. Das Verlagsgeschäft wird allerdings nicht weitergeführt.

Quellen: <https://weck-glas.de/unternehmen/geschichte/>
<https://www.wurzelwerk.net/haltbarmachen/einkochen-einmachen-einwecken/einkochen/>
<https://www.lecker.de/einkochen-im-backofen-so-gehts-74331.html>

Lesen Sie im ESTETALER Nr. 25:

Kindheitserinnerungen an die winterliche Hausschlachtung in den 1960er Jahren

Hermine Sauerkirchen

Allround-Rezept für Gläser aller Art und das Garen im Backofen

1. **1 kg Kirschen für 3-4 Gläser á 500 ml, pro Glas 100 g Zucker. Gewürze nach Belieben z. B. Anis, Zimtstangen, Vanilleschote oder Nelken.**
2. Einmachgläser gründlich mit heißem Wasser sterilisieren. Kirschen waschen, entstielen, entkernen (mit Kirschkernern) und auf die Gläser verteilen.
3. 1 l Wasser mit Zucker und Gewürzen kurz aufkochen. Die heiße, nicht mehr kochende Flüssigkeit vorsichtig über die Kirschen in die Gläser gießen, bis diese vollständig bedeckt sind. Dabei darauf achten, dass zum oberen Glasrand mindestens 2 cm frei bleibt. Rand säubern und die Gläser sofort fest verschließen.
4. Die Einmachgläser in eine Fettpfanne oder Auflaufform stellen und diese auf der untersten Schiene im Backofen etwa 2 cm hoch mit heißem Wasser füllen. Bei 150 °C (Umluft, vorgeheizt) für ca. 30 Min. einkochen. Die Flüssigkeit muss blubbern und die Deckel (Schraubverschluss) müssen sich nach innen wölben. Dann hat das Einkochen geklappt.



Foto: www.lecker.de

Vom Hausgarten bis zum Stadtplatz

Wir bieten seit über 25 Jahren:

- Individuelle Beratung,
- kompetente Ausführung,
- fachkundige Pflege und
- pünktliche Fertigstellung.

Unsere Leistungen:

- Pflasterarbeiten
- Pflanzungen
- Teichbau
- Zaunbau
- Holzterrassen
- Regenwassernutzung
- Baumpflege
- Baumfällung
- Dachbegrünung
- ... und vieles mehr

Alles aus einer Hand!



WAS WIR FÜR SIE TUN KÖNNEN:

- Computer • Notebooks • Peripherie
- Telekommunikationslösungen • Hard- und Software
- Computerzubehör • Unterhaltungselektronik
- Internetauftritte • Netzwerke
- Vor-Ort-Service und mehr



Ihr Spezialist rund um EDV, Telekommunikation und mehr aus Dohren!

**Umbau Ihrer Hausverkabelung für DSL- oder Glasfaser
 Optimierung Ihres WLANs
 sowie Hilfe bei der Smartphone-Einrichtung**

SIE ERREICHEN UNS UNTER:

Mobil 01 70 / 7 31 10 38 • Telefon 0 41 82 / 28 69 52

info@brehm-edv.de

www.brehm-edv.de

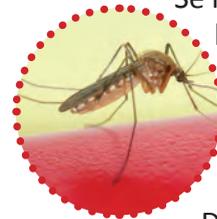
PLATTDÜÜTSCH

Hebht Insekten en Brägen?

vun Hartmut Großmann

Düsse Fraag heff ik Tante Gugel stellt un de seggt ganz kloor: NEE! Ik bün nu keen Wetenschopler, aver wenn ik de flegen Insekten in uns Goorn bekieken do, mutt ik doch miene Twiefel anmellen. Eerstmal will ik mal seggen, wat ik an düsse Flögel-Deerten so bewunnern do. Flegen köönt se all. Un wie! Nehmt wi mal den **Maisebber** un de Libellens. Kiek mal jümehr Flögels an. Hatte un swore Deekflögels op de ene Siet - fiene, slanke un dörsichtige op de annere. En gröttern Ünnerscheid kann dat ja kuum geven. Liekers warrt de Flegers dorhen dragen, woneem se henwüllt. De een eleganter, de annere en beten plumper. Stüern köönt se aver beide. Un woneem kummt dat her? Doch seker ut'n Brägen, oder?

Fotos: Wikipedia Commons (2); Sarto, Sale, NBU; Ma



Se lannt dor, wo se henwüllt, wieldat se besünners goot sehen un rüken köönt. Nehmt wi mal de **Mügg**. De is nich vun dien sötet Bloot antagen (as dat so heet). Nee, de rükt dat CO2, dat du in'e Nacht utpuusten deist, vun bet to 70 m wiet un suust direktemang in dien Slaapstuuw un finnt di ok in'n Düüstern. - Blangenbi: Dien Bloot bruukt blots de Wiever, so dat se jümehr Eier produzieren köönt.

Besünners goot rüken köönt ok de **Motten** – hett de Wetenschop rutfunnen. Nich mit de Nees, man mit jümehr Antennen vörn an Kopp, so as all de annern Insekten. Is de Sexuallockstoff vun en Partner in de Luft, schwupps, geiht dat af in düsse Richt. ➤



Ok dat Bewegen mutt vun jichtenswo stüert warnn. De **Fleerlings** flüggt doch nich so dwars un dweer un op un daal, blots wiel jüm dat Spaaß maakt. Ik bün seker, se köönt ok liekut flegen. Wüllt se aver nich. Na mien Menen, wiest de Brägen de Flögels an, woans se flegen schüllt. Dor is en Plaan achter dat Fladdern.

Op de ene Siet, dat de Vagels jüm nich so licht fangen köönt. Man een kann ok sehn, woans de ene Fleerling den annern jagen deit un jümmer heel dicht an em dran blifft. Dat mag woll denn en Fleerling-Jung achter en Fleerling-Deern ween, wat meenst? - Hest du mal en Fleerling-Suug-Rüssel sehn? Is seker nich so öög, dat Ringel-Ding deep in en Blööt to stüern.

Wat flitzt de lüürlütten **Fruchtflegen** över uns Kökendisch! Wenn en Minsch siene Been so flink bewegen kunn, wörr he sachts de 100 m in 6 Sekunden lopen. Mi dücht, de lütten Beester loopt sogar lever as se flegen doot. Wo lütt mööt de Muskeln för de söss Been sien! Un akkraat stüert warnn mööt se ja ok, dat se nich in Tüdel kaamt. Man wenn se mal flegen mööt, bringt jümmer lüürlütten Flögels jüm dorhen, wo se hen wüllt. Ahn Ümweg.

Fotos: Gerhold (1), Wikipedia Commons (4); Anthere, Waugsberg, Probst, Stamm



Bi de Insektenbeen fällt mi de **Waterjungfer** in. Nich blots dat se grootordige Facetten-Ogen hett, mit de se rundüm kieken kann. Ok ehr Vörderbeen sünd en Wunnerwark. Süht se en Büüt, maakt dat Klick in ehren Kopp un se grippt so fix to, dat dat Deert keen Schangs hett uttokniepen.

Do kann mi doch keeneen vertellen, dat dat ahn Brägen mööglich weer!

Un denn sünd dor noch de **Immen**, bi de jede ehr egen Opgaven in jümehr Bo hett. Sogor mit'nanner „snacken“ köönt se. Hett een vun jüm en Flach mit söte Blöten funnen, danzt se to Huus de annern wat vör un wiest jüm op düsse Oort, in wecke Richt dat Rebeet is un wo wiet dat weg is. Un se verstaht sik! Ahn Wöör! So mutt dat ok bi de **Wepsen** sien. Oder de **Horntjes** (Hornissen). Wenn de jümmer „Wahnungen“ boet, sünd dat Kunstwarken. Passen Bomaterial mööt se eerstmal finnen un naher ganz vige-liensch dat Nest boen. Do mutt ene „Hand“ in de annere griepen.



Na all düsse Bispelen krüppt mi aver doch Twiefel in mien Brägen. Ik heff mi dat op mien Ligg op de Terrass kommodig maakt un kiek



in den blauen Heven dör dat Glasdack över mi. Miteens en Brummen. Sogor en beten wild. Dor maracht sik en **Plüschmoors** af un will rut. Se stött jümmer wedder mit ehren Kopp gegen dat Glas. Un gegen de Balken an de Sieden. Apenbor versteiht se nich, worüm de Weg na den Heven nich free is. Minutenlang geht dat so.

Wenn de annern lütten Flegers so veel köönt un so veel „weet“ (as ik baben wiest heff), worüm schafft de Döösbadde vun Plüschmoors dat nich, na buten to flegen? Egens mutt se doch mit de Wiel heel brägenklöterig sien.

Naja, am Enn hett se dat denn doch henkregen un is na buten flagen. Man ik glööv, se hett dat nich begrepen. Dor hett keen Nadinken un keen Brägen holpen. Dat weer schier en Tofall.

**Autohaus
WITT**

Wir sind Ihr Vertragspartner von:



**REPARATUREN und
VERKAUF aller Marken**

Gewerbstraße 1 · 21279 Hollenstedt
Telefon 0 41 65 / 21 33 - 0 · www.opel-witt.de



★ Foto: Dreiskämper, Fenstermontage: Gerhold

PLATTDÜÜTSCH

In mi sülven tohuus

vun Irmie Dreiskämper

Wi kann dat gaan, dat een sik in sik sülven tohuus föhlen deit? Dat Leven stellt di jümmer wedder vör lütte und groote Rutföddern. Üm dat in’n Loop vun dat Leven denn ook gau hintokreegen, dat is nich gor so licht. Aver dat giff Mööglichkeiten, de een oder annern Weg, sik sülven wat gaues to doon un den Dag to meistern. Ok na een swore Krankheit bruukt dat veel Tiet, beet de Ängst, Trurigkeit, Ungeduld wedder gesund to waarn, vörbi geit. Denn sik ook so antonehmen, mit all de Narven, de dat Leven mit sik bröcht hett, dat is bannig wichtig.

Een gauen Start in den niegen Dag is, em to begrüeten mit düsse Wöör: “Nu bün ik uppwaakt, moin du niege Dag, verhaalsam is ween de Nacht.” Wat feines is denn noch, sik för de Dör stellen, een poormal deep in- un utaten, di bedanken för den gauen Slop in de Nacht, sik een gauen Dag wünschen un ganz veel

Leev an all de Leefsten in’n Heven un up de Eer schicken. Denn is een Beker mit heten Water or Tee ganz mit Bedacht drunken, ok wat Feines. Dat warmt di bannig gaut vun binnen un giff een besünneres Wohlgefühl, so dat denn dien Lief dör un dör warm is. Wat ok hölpden deit, sik mit schönen Saken to beschäftigen, mit de Familie un Frünn tosamen ween, Singen, Gedichte lesen, spazeren gahn un in de Natur fotograferen. Dorbi is de Faszination ganz besünners de Veelfolt vun de lütten un grooten Blomen. Wenn dat in dien direkte Ümgegend is, denn giff dat een Gefühl vun Tofreden ween mit dat Leven, denn dor wo ik bün, dor will ik ok ween. Ok blots rutkieken ut dat Fenster is al reinet Utspannen, dat giff jümmer wat to sehen.

Denn is dat mennigmal so een lichtet Gefühl vun Warmnis, un dor kommt di denn mal in den Sinn, allens is gaut so wie dat is. Dat Smuustern in di rin is wat besünners Schönes, dat giff di Tofredeneit. Hölp giff denn jümmer wedder de Musik, so richtig indükern in de leefsten Leder. “Oogen tau, Musik an, se treckt mi in eern Bann.” Dat mukt di fröhlich un mennigmal machst du dortau einfach losdansen. All dat hölpt dorbi, dat een sik in sik sülven tohuus föhlen deit.

★ **Wat för een glückliche Tofall, ut dat Finster rut!** Uns Tohuus is blangenbi vun een Naturegebeet wat ünner Schuul steiht, un uns Goorn höört al jümmer to dat Revier vun de Rehn. Övrigens is dat Bild een vun de Winnerfotos vun den Wettbewarf „Neugraben-Fischbek blüht auf“ ween.



Miene gode Luun-Musik:

Die Tüdelband, GANZ GOOT

CD, 11 Songs, Booklet mit Texten inkl. hochdt. Übersetzungen
Tohuus - Blots wi twee - Ganz Goot - Lange Nacht - Buten an’t Meer - Gliek - Koffer - Jeden Tag - Reeperbahn - Droomfruu - Leder, erhältlich im TÜDEL-SHOP, 17,85 €



Ina Müller, Die Schallplatte - nied oplegt

CD, 12 Songs: De Klock Is Dree - Dörp Reggae (Lemon Tree) - Mama - Lockiget Hoor (Knockin’ On Heaven’s Door) - Nees in Wind - Blots De Nacht (Love’s Divine) - Buten Kluten (What’s Up) - Min Jehann - Dat Weer Mai (I Believe I Can Fly) - Veel To Old (Fields Of Gold) - De Wind Vun Hamborg (I’ve Never Been To Me) - Schnee Fallt Bald (Les Feuilles Mortes), erhältlich bei Amazon, 19,90 €

20 Jahre Plattdeutscher Abend

Aus unseren Gästebüchern zusammengetragen von
Ludwig Hauschild und Barbara Gerhold

Die Idee kam auf, als wir am 22. Juni 2003 im Hollenstedter Hof als Teilnehmer der ersten „Plattdütsch Weken“ des Landkreises Harburg bei bester Stimmung zusammensaßen: Sollte es nicht möglich sein, dass auch wir als der Heimat- und Verkehrsverein Estetal für unsere Samtgemeinde einen „Plattdeutschen Abend“ ins Leben rufen, der Interessierten sogar jeden Monat einmal die Möglichkeit bietet, sich zu treffen, und plattdütsch zu schnacken?

Gesagt, getan. Dieser neue Abend sollte jeweils in der ersten Monatswoche in unterschiedlichen Gastwirtschaften stattfinden - nicht zu spät, 19 Uhr, und vielleicht dienstags, mittwochs oder donnerstags. Nach Rücksprache mit den lokalen Gastwirten hatten wir grünes Licht. Der erste Abend sollte der 5. November 2003 sein, Treffen wieder im Hollenstedter Hof. Mit Herbert Brockmann, Hannelore Geißler, Hanna Viek und Irmgard Detje hatten wir schon einige gute Plattschnacker in unserer Region - weitere Autoren und Vortragende wurden uns von Herbert Timm vermittelt, dem Plattdeutschbeauftragten im Landkreis Harburg, sodass auch die nächsten Veranstaltungen ein voller Erfolg wurden.

Im Dezember 2003 meldete sich Gerhard Groll aus Bremen, er bot an, einen Vortrag über die gekreuzten Pferdeköpfe auf den niedersächsischen Bauernhofdächern zu halten - über dieses Thema hatte er gerade ein Buch veröffentlicht. Wir luden ihn ein mit der Frage, ob er den Vortrag auch auf Plattdeutsch halten könnte - und er konnte! Das war der erste Plattdeutsche Abend 2004, noch einmal im Hollenstedter Hof. Fortan gab es eine konkrete

Foto / Collage: Gerhold



63. Plattdeutscher Abend des
HVV-Estetal: **Herbert Brockmann**
und **Gerd Pillip**, 1. Dezember
2010 im Hollenstedter Hof

2003 bis 2023:
Insgesamt
vier Gästebücher
füllen schon die
Seiten mit Fotos und
Unterschriften unserer
Besucher und der
Künstler.



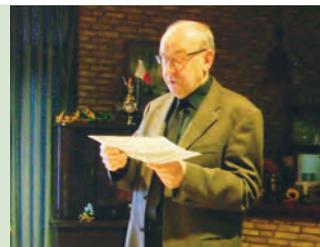
Das Ehepaar Margit und Gerhard Groll (links), 5. Januar 2004, im „Hollensteder Hof“. Rechts: Hannelore Geißler



Herbert Timm, Thema: Plattdütsch in'n Kinnergoorn, 7. Februar 2005, im „Gasthof Thiele“, Emmen



Heiner Schönecke und Ludwig Hauschild, 5. November 2007, im „Gasthaus Thiele“, Emmen



Dr. Heinrich Kröger, 6. Juni 2007 und 8. April 2010 (Foto) im Gasthaus „Ferien auf der Heid“, Eversen Heide



Walter Marquardt 2. Juni 2010, 60. Plattdeutscher Abend im Gasthaus „Heitens Hoff“, Wohlesbostel



Günter Sepp aus Wistedt, 2. März 2011 im Gasthaus „Ferien auf der Heid“, Eversen-Heide

Planung für das ganze Jahr. Bis zu neun Veranstaltungen (mit einer Sommerpause) und in insges. zehn unterschiedlichen Gasthäusern traten Künstler, Musiker und Vortragende aus der Umgebung auf, einige auch sogar aus Hamburg, Schleswig-Holstein und Ostfriesland. Der Eintritt war frei - die Gäste spendeten im Hut, sodass wir Fahrtkosten und Honorare zahlen konnten - so ist es auch noch heute.

Manchmal saß man nur gemütlich zusammen und erzählte sich was - op Platt, versteht sich. Gerne haben wir gesungen und gelacht, es war und ist immer ein schöner Anlass, sich einmal im Monat zu treffen. Gerhard Groll mit seinen Pferdeköpfen sollte dann später noch öfter bei uns zu Gast sein, zum Beispiel beim 100. Plattdeutschen Abend, der übrigens am 7. Januar 2015 gefeiert wurde. Schon der 60. Abend im Juni 2010 ging als kleines Jubiläum durch die Presse mit einem Artikel im Hollenstedter Wochenblatt. Walter Marquardt aus Immenbeck las aus Johann Bellmanns Werk „Windsymphonie“ vor und untermalte mit einem Lichtbild-

vortrag sehr anschaulich, wie der Wind von der Goldbeck entlang der Este bis zur Elbe wehte. Walter ist mit der häufigste Gast auf unseren Abenden und dankenswerterweise oft eingesprungen, sobald einmal jemand absagte. Zusammen mit Gerd Pillip an der Gitarre brachte er schon viele Male den Saal in Stimmung.

Auch andere Künstler wie Peter Paulsen, Heiner und Heiner, Jott Em (Jürgen Müller), Heinrich Gerken und Hartmut Grossmann waren Stammgäste mit ihren Vorträgen, Liedern und „Vertellens“. Maritim wurde es jedes Mal, wenn Heinz Tiekötter aus seiner Zeit als Tallymann im Hamburger Hafen erzählte. Hans-Joachim Dammann aus Buxtehude stellte mehrfach neue Bücher vor und unterhielt uns u.a. mit Berichten über seine Wandertouren auf Mallorca. Der langjährige Vorsitzende der Freudenthalgesellschaft Dr. Heinrich Kröger aus Soltau besuchte uns zweimal mit Vorträgen über die Gebrüder Freudenthal und auch „Apfelpapst“ Eckard Brandt aus dem Alten Land war ein mehrfach gern gesehener Vortragsgast. ➤

Fotos: Archiv HVV-Estefiel



Peter Paulsen, 2. Mai 2013, im „Landhaus Drestedt“



Elsabe Rolle (rechts), 3. April 2014, im „Deutschen Haus Appel“



Jott Em (Jürgen Müller), 1. April 2015, im „Heitens Hoff“ Wohlesbostel



Dr. Berthold Hohmann (rechts) und **Gerd Pillip**, 1. Febr. 2016, im „Gasthaus Emmen“



Grete Hoops, 2. März 2016, im Gasthaus „Ferien auf der Heid“, Eversen-Heide



Heiner (Evers) & Heiner (Dreckmann), 1. Juni 2016, im Mühlenmuseum Moissburg



Klaus Peper und Günter Sepp 3. Okt. 2016, im „Hollenstedter Hof“



Gerd Pillip und Hans-Joachim Dammann, 2. Nov. 2016, im „Deutschen Haus Appel“



Peter Paulsen mit Publikum, Febr. 2017, im Gasthaus „Ferien auf der Heid“, Eversen-Heide



Jott Em und Ludwig Hauschild, 2. Mai 2017, im Gasthaus „Appelbeck am See“



Das Ehepaar Monika und Hans-Heinrich Genz und Gerd Pillip, 6. Dez. 2017, im „Gasthaus Emmen“



Gerd Pillip und Heinz Tiekötter, 4. April 2018, im „Gasthaus Emmen“

Unvergessen ist Dr. Berthold Hohmann, der im Februar 2016 zur allgemeinen Erheiterung auf Plattdeutsch „Plisch und Plumm“ von Wilhelm Busch las. Berthold war es, der zuerst erkannte, dass wir mehr Werbung für unsere Abende machen mussten, und legte sich als Pressewart gehörig ins Zeug. Ankündigungen der Veranstaltungen in der Presse wurden nun die Regel, Plakate hingen in den lokalen Geschäften und an den Abenden selbst lagen bereits Tischzettel für die Vorschau auf die nächste Veranstaltung. Er war es auch, der für die Plattdeutsch-Interessierten der Region einen Infobrief einrichtete, der über das Internet verbreitet wurde. Hier konnte und kann sich jeder mit seiner E-Mail-Anschrift eintragen und bekommt monatlich den Hinweis auf den nächsten Termin. Das zeigte große Wirkung, und wir hatten seitdem fast immer ein volles Haus!

Fotos: Archiv HVV-Estetal

Besonders stimmungsvoll ging es zu, wenn der Vortragsort in die Hollenstedter St. Andreaskirche verlegt werden konnte. So trugen dort z.B. im Juni 2013 das „Otto Grootte Trio“ plattdeutsche Lieder

vor, und im Dezember 2019 das „Ensemble Troika“ zusammen mit Gerd Pillip ihre niederdeutsche Version von E.T.A. Hoffmann „Dat Märken vun Nöötknacker un Muuskeunig“ mit einigen für sehr alte Instrumente umarrangierten Kompositionen von Peter Tschaikowsky.

Und wo bleiben die Damen? Allen voran Hannelore Geißler, damalige Hausherrin des Hollenstedter Hofes und Gastgeberin unserer ersten plattdeutschen Zusammenkünfte. So manchen Abend hat sie mit ihren Anekdoten aus der Hollenstedter Vergangenheit allein bestritten. Heute begrüßt die Gäste unsere Zweite Vereinsvorsitzende Anette Meyer, die auch für die Organisation der Termine zuständig ist. Selbst noch plattdeutsch aufgewachsen, ist sie unschlagbar komisch in der Paraderolle der „Gertrud Schluderich“.

Weitere Vortragende, die wir im Laufe der Jahre begrüßen durften: die Autorinnen Barbara Drewes, Christa Heise-Batt, Grete Hoops, Monika Genz, Frauke Petershagen, Hanna Wilde - weiterhin Luise Hering, Hildegard Meinberg, Petra Wede sowie die frühere Sozialar-



Filmemacher Jürgen A. Schulz, und Anette Meyer, 8. Jan. 2019, im „Deutschen Haus Appel“



Jan Graf, 6. März 2019, im „Gasthaus Tödter“, Halvesbostel



Petra Wede (links), 2. Mai 2022, im „Wilkenshoff“, Ochtmannsbruch, mit der Hausherrin Ulrike Cohrs



Lars-Luis Linek und Wolfgang Timpe, 8. Juni 2022, im Amtshaus Moisburg



Ensemble Troika, 28. Aug. 2022, im „Gasthaus Tödter“, Halvesbostel



Gerd Pillip, Anette Meyer und Wilfried Staake, 5. Okt. 2022, im Gasthaus „Appelbeck am See“



Fotos: Archiv HVV-Estetal

Walter Marquardt,
6. Dez. 2022, im „Gasthaus
Tödter“, Halvesbostel

**Das Duo Faltenreich und Gerd
Pillip (Mitte),** 14. Juni 2023, im
„Ankerherz-Verlag“, Hollenstedt

Jan Graf und Anette Meyer,
7. Dezember 2023,
im „Gasthaus Emmen“

beiterin und Bürgermeisterin von Salzhausen Elsabe Rolle.

Einen bitteren Einschnitt für alle Beteiligten bedeutete natürlich die Corona-Pandemie. Das ganze Jahr 2021 mussten wir mit den Plattdeutschen Abenden aussetzen - zum Glück konnten die meisten der bereits gebuchten Künstler dann aber ab Frühjahr 2022 ihren Besuch in Hollenstedt nachholen. Doch auch den Gasthäusern hatte die Pandemie zu schaffen gemacht, und manche hatten arg ums Überleben zu kämpfen. Zudem vermissen wir natürlich unser „Stammlokal“, das „Deutsche Haus Appel“, das 2021 gänzlich seine Pforten schloss.

Den Neubeginn wagte als Erster Heinz Tiekötter aus Börnsen am 6. April 2022 im Ankerherz-Verlag mit seinem Vortrag vor zunächst noch kleinem Publikum. Doch von da an ging es langsam wieder bergauf, und bereits im Juni hatten wir „volles Haus“ in Moisburg bei „Blues op Platt mit Lars und Timpe“.

So hat sich jetzt im Laufe der Zeit wieder eingespielt, was früher selbstverständlich jeden Monat rot im Kalender angekreuzt wurde. Und plötzlich stellt man fest: Wir können ja Jubiläum feiern! Auf unserer Zeitreise wollen wir aber auch derer gedenken, die in den letzten Jahren verstorben sind: Hier zu nennen sind an erster Stelle natürlich Berthold Hohmann und Hannelore Geißler, die beide so sehr zum guten Gelingen der Abende beigetragen hatten. Aber auch viele Gäste aus dem Stammpublikum hinterlassen eine Lücke für den Heimat- und Verkehrsverein Estetal und unsere Bemühungen um die Pflege der plattdeutschen Sprache.



NACHRUF

Wir vermissen ihn: Herbert Brockmann

von Ludwig Hauschild



Am 7. Februar dieses Jahres verstarb unser guter Freund, Hollenstedter Nachbar, langjähriger Vereinskamerad und Sangesbruder Herbert Brockmann nur wenige Tage vor seinem 93. Geburtstag. Was viele nicht wissen: Neben seinen zahlreichen Ämtern und Vereinsmitgliedschaften gehörte er auch zu den Gründungsmitgliedern des „Heimat- und Verkehrsvereins Estetal“, der inzwischen im 55. Jahr besteht. Bis zuletzt war er eingetragenes Mitglied und wirkte viele Jahre lang aktiv an dessen Veranstaltungen mit. In seinen Vorträgen begeisterte er durch trockenen Humor und seine feine Beobachtungsgabe. Wie bereits links im Artikel angesprochen, war er ab 2003 als „Mann der ersten Stunde“ unserer Hollenstedter Plattdeutschen Abende eine Säule des Vereins und für alle eine Bereicherung, die sich der Förderung und Pflege der plattdeutschen Sprache verschrieben haben.

Ich persönlich kannte ihn seit 1972, als wir im Hollenstedter Osten im Heideweg unser Haus bezogen. Damals war er der erste ehrenamtliche Samtgemeinde-Bürgermeister und im Vorstand der Volksbank Hollenstedt eG. Herbert Brockmann hatte das Freibad Hollenstedt 1975 als Bürgermeister eröffnet und später unermüdlich mit dem Förderverein für den Erhalt des Bades gekämpft. Er war ein Mann der Tat und der Verantwortung - manchmal hatte er sich sogar selbst an die Eintrittskasse gesetzt.

Bis zu seinem 90. Lebensjahr sangen wir außerdem gemeinsam im zweiten Bass des Männergesangsvereins „Liedertafel Estetal“. Auf seiner Trauerfeier am 23. Februar in der St.-Andreas-Kirche sang der Chor noch ein letztes Mal für Herbert Brockmann. Die Kirche war bis auf den letzten Platz besetzt - eine sehr berührende Feier, denn fast jeder Hollenstedter war auf die eine oder andere Art mit dem Verstorbenen bekannt.

Vor 12 Jahren, am 27. April 2012, hatte der Heimat- und Verkehrsverein Estetal im Rahmen seiner Zeitzeugenbefragung ein längeres Interview mit Herbert Brockmann aufgezeichnet. In einem der nächsten ESTETALER werden wir dies erstmalig veröffentlichen.

Foto: Stelling

Vereine wandern gemeinsam

Das Programm ab Sommer 2024, von Hans-Joachim Dammann

Donnerstag, 13. Juni, 13:00 Uhr: Rund um den Staersbach, einem Nebenfluss der Este

Leitung: Prof. Werner Alpers, Lutz Hauschild

Rundweg: Emmen – Staersbeck – Emmen, **Weglänge:** ca. 9 km

Start / Ziel und Einkehr: Gasthof Emmen in Emmen, Gemeinde Hollenstedt

Verlauf des Wanderweges: Die Wanderung führt vom Gasthof Emmen durch den Emmener Wald, dann entlang einer unserer Vereins-Apfelpatenschaftsalleen (Foto Seite 4), zu einem kleinen Steg über den Staersbach nach Staersbeck. Nach Überquerung der Kreisstraße stoßen wir bald auf die alte Eisenbahntrasse Buchholz - Bremervörde. Auf einem schmalen Pfad geht es zu einem eindrucksvollen denkmalgeschützten Eisenbahnviadukt, das in 18 m Höhe den Staersbach überquert. Von dort verläuft der Weg weiter entlang des Bahndamms, bis wir wieder die Kreisstraße überqueren. Auf dem letzten Abschnitt geht es in Richtung Schützenholz und von dort entlang des Emmener Waldes zurück zum Gasthof Emmen.

Donnerstag, 18. Juli, 13:00 Uhr: Durch die Estewiesen über Heimbruch nach Klein Nindorf

Leitung: Marlis und Hans-Joachim Dammann

Rundweg: Parkplatz Estewanderweg bei Buxtehude-Ottensen – Heimbruch – Klein Nindorf – Parkplatz bei Ottensen, **Weglänge:** ca. 11 km, **Einkehr:** Hof-Cafe Tschritter in Klein Nindorf.

Start/Ziel: Parkplatz am Estewanderweg (an der Straße von Ottensen nach Nindorf).

Tourencharakter: Heimbruch ist ein kleiner Ort mit einigen alten Bauernhöfen, die es hier schon seit dem Mittelalter gibt. Gleich nachdem wir den Ort durchwandert haben, führt der Weg an den parkähnlichen Estewiesen entlang. Durch einen lichten Wald mit Ausblicken auf die Este geht es weiter bis zur Ziems-Brücke. Ab hier wandern wir auf dem „Herrgottsweg“ nach Klein Nindorf zur Einkehr. Der „Herrgottsweg“ und zwei Gedenksteine bei einem schön gelegenen Fischteich erinnern an den plattdeutschen Dichter Johann D. Bellmann, der in Nindorf gelebt hat. Am Anfang unseres Rückweges ergeben sich weite Blicke über das Estetal. Anschließend geht es durch ein Feuchtgebiet zurück nach Heimbruch.

Donnerstag, 22. August, 13:00 Uhr: Von Niederhaverbeck durch das Herz der Lüneburger Heide nach Wilsede

Leitung: Rüdiger Maack

Rundweg: Niederhaverbeck – Wilsede – Niederhaverbeck, **Weglänge:** ca. 13 km,

Einkehr: Gasthaus zum Heidemuseum in Wilsede

Start und Ziel: Großer Parkplatz, oben links, in Niederhaverbeck

Tourencharakter: Es geht durch die blühende Heide, vorbei am Fürstengrab zum Wilseder Berg (169 m), dann durch den Schlangengrund nach Wilsede. Nach der Pause führt die Wanderung am Totengrund vorbei durch eine schöne Wald- und Heidelandschaft zurück zum Parkplatz nach Niederhaverbeck.

Weitergehende Informationen sowie Fotos der Sehenswürdigkeiten finden Sie auf unserer Homepage

Donnerstag, 12. September, 13:00 Uhr: Entlang der alten Eisenbahntrasse

Leitung: Prof. Werner Alpers, Lutz Hauschild

Rundweg: Hollenstedt – Alte Burg – Hollenstedt, **Weglänge:** ca. 7 km,

Start / Ziel und Einkehr: Café Johannsen, Hauptstraße 4, Hollenstedt

Verlauf des Wanderweges: Die Wanderung führt zum mittleren Eisenbahnviadukt und unter der Autobahn hindurch auf dem Estewanderweg zur „Alten Burg“, wo wir den mittelalterlichen Garten und die Buranlage besichtigen. Danach geht es weiter auf dem Estewanderweg zur Estebrücke und von dort auf einem Sandweg bis zum Abzweig nach Dierstorf. Anschließend wandern wir auf dem alten Eisenbahndamm wieder zurück nach Hollenstedt. Nach ca. 200 Metern werden wir von der Trasse heruntergeleitet zum östlichsten Viadukt, das wir kreuzen. Ein kurzes Wegstück nach rechts, dann nehmen wir wieder die Autobahnnunterquerung und gehen zurück über das Schulgelände zum Café Johannsen, wo wir einkehren.

Donnerstag, 17. Oktober, 13:00 Uhr: Durch den Forst Rosengarten

Leitung: Rüdiger Maack

Rundweg: durch den Forst Rosengarten, **Weglänge:** ca. 11 km, **Einkehr:** Wald Huuske

Start / Ziel: Großer Parkplatz Rosengartenstraße (Anfahrt: B3 bis Kreuzung bei Eversen-Heide, dort in die Rosengartenstraße, ca. 2 km bis zum Parkplatz)

Tourencharakter: Vom Parkplatz an der Rosengartenstraße wandern wir zur nahegelegenen Quelle, die ehemals die Appelbeeke gespeist hat. Anschließend geht es auf einem Abschnitt des bekannten Heidschnucken-Wanderweges, der hier fast Harz-Niveau hat, immer rauf und runter. Der Wanderweg verläuft durch wunderschöne Waldgebiete, vorbei an den „Diebeskuhlen“ und durch eines der größten zusammenhängenden Buchenbestände Norddeutschlands. Der Rückweg verläuft über den alten Postweg, vorbei an den Moibusger Steinen, zum Highlight der Tour, dem Karlstein. Danach geht es bergab zum Parkplatz zurück.

Donnerstag, 7. November, 13:00 Uhr: Indian Summer in der Fischbeker Heide

Leitung: Marlis und Hans-Joachim Dammann

Rundweg: durch die Fischbeker Heide, **Weglänge:** ca. 7 km,

Einkehr: Loki-Schmidt-Haus.

Start/Ziel: Wanderparkplatz, gegenüber Haus Nr. 41 in der Straße „Scharlberg“, in Hamburg-Fischbek.

Tourencharakter: Die Wanderung führt durch eine hügelige Heidelandschaft. Überall leuchtet das herbstliche Gelb und Rot der Birken, Buchen und Eichen aus der braun-grauen Heide hervor. Das Farbenspiel erreicht seinen Höhepunkt, wenn der Krattwald durchwandert wird, er ist ein Relikt der mittelalterlichen Bewirtschaftung der Fischbeker Heide. Auf halber Strecke wird im Loki-Schmidt-Informationshaus eine Pause eingelegt. Hier erfährt man allerlei Wissenswertes über die Landschafts- und Kulturgeschichte der Heide. Gegen eine Spende wird Kaffee und Tee angeboten, Proviant muss mitgebracht werden. Auf dem Rückweg zum Parkplatz eröffnen sich herrliche Ausblicke über das Urstromtal der Elbe.

<https://www.heimatverein-estetal.de> und <https://heimat-und-geschichtsverein-buxtehude.de/>

In und um Hollenstedt herum Kurznachrichten aus den Projekten

von Johannes Matthiesen, Ludwig Hauschild, Barbara Gerhold



1

Der Umzug in ein neues Archiv ist inzwischen abgeschlossen (Foto 1: L. Hauschild). Im Küsterhaus Hollenstedt wurde uns ein Raum zur Verfügung gestellt, der allerdings auch schon wieder gut gefüllt ist (2). Hier lagern nun auch die umfangreichen Buchschätze über Kaiser Karl den Großen, die unser Mitglied Manfred Schmidt dem Verein - und somit auch der Gemeinde Hollenstedt - bei seinem Umzug vermacht hatte. Wir bedanken uns noch einmal und hoffen, hier nun eine längere Weile zu Gast bleiben zu dürfen. Über den Sommer werden wir eine ausführliche Bestandsaufnahme in die Wege leiten und das Material neu sortieren. Wer sich für diese Tätigkeit interessiert, ist herzlich eingeladen, hier mitzumachen.



2

Auch Sie können mithelfen, Zeugnisse der Geschichte zu erhalten!

**Der Heimat- und Verkehrsverein Estetal e.V.
freut sich auf Ihre Schätze.**

Seien es (entweder leihweise oder zur Archivierung):
alte Dokumente, Fotos, Postkarten, Zeitungen, Zeitschriften
oder historische Gegenstände wie Münzen, Orden usw.

**Bevor Sie etwas wegwerfen oder
Haushalte auflösen, lassen Sie uns einen Einblick gewähren.**

Bitte wenden Sie sich an:

Helmut Maack, Moisburg, Tel.: 04165 971055
Ludwig Hauschild, Hollenstedt, Tel.: 04165 80319

Wie im letzten ESTETALER angekündigt, wird eine neue **Nachprägung des Moisburger Reichstalers von 1624**, der unseren ESTETALER-Titel schmückt und bereits 1983 schon einmal von der Sparkasse Harburg-Buxtehude (seinerzeit Kreissparkasse Harburg) nachgeprägt worden war, weiterhin verfolgt. Der damalige Anlass hierzu war der Abschluss der Renovierungsarbeiten am historischen Amtshaus in Moisburg gewesen. Trotz der Kontaktaufnahme und umfangreicher Korrespondenz mit regionalen Heimatforschern und Münzkennern, natürlich mit der Sparkasse selber, und auch mit der „Hamburgischen Münze“ als von uns vermutete damalige Prägeanstalt, ließen sich die Unterlagen und Prägestempel (Unter- und Oberstempel) nach über 40 Jahren nicht mehr auffinden. Für die Möglichkeit einer Neuanfertigung verwies man uns schließlich an die „Staatliche Münze Berlin“, mit der Hanno Matthiesen zum Redaktionsschluss dieses Heftes bereits in Kontakt steht. Die Stiftung „Freilichtmuseum am Kiekeberg“ und die Sparkasse Harburg-Buxtehude wollen das Projekt begleiten und fördern. Für die Replikation (Anfertigung eines neuen Prägestempels) ist uns ein sehr gut erhaltenes Stück in Aussicht gestellt, welches noch aus der alten „Moisburger Münze“ stammt. Wir hoffen, im nächsten Heft Nr. 25 einen weiteren Bericht hierzu veröffentlichen zu können. ➤

Carsten Vollmers
Appelbeck 14
21279 Hollenstedt
Tel. 04165 - 83 77
Fax 04165 - 82 139
E-Mail

AppelbeckamSee@t-online.de
www.AppelbeckamSee.de





3



4

Noch vor Wintereinbruch hatten wir die letzten renovierungsbedürftigen **Wegweiser** (Foto 3) und **Sitzbänke am Estewanderweg** gereinigt oder erneuert. Durch die starken Niederschläge und das Hochwasser blieb dieser allerdings längere Zeit unpassierbar. Foto 4 zeigt den überschwemmten Weg zur Estebücke bei der Alten Burg. Sobald Ende Februar das feuchte



5



6

Fotos: Hauschild

Wetter nachließ, ging es an das **Beschneiden der Bäume in den Apfelpatenschaftsalleen** (Fotos 5 und 6). In Ochtmannsbruch mit dabei waren v. l.: Karl Röhrs, Siegfried Silberbach, Wolfram Fischer, Werner Schruhl und Lutz Hauschild. Hanno Matthiesen brachte Brötchenverpflegung vorbei.

Dass auch bei uns nicht immer alles glatt läuft, zeigte das Druckergebnis der letzten Ausgabe des ESTETALERS Nr. 23. Von 2.000 Stück Auflage waren gut 15 % leicht verheftet oder verdrückt aus der Internetdruckerei gekommen, was nur durch Zufall aufgefallen war. Die Druckerei zeigte sich allerdings kulant und ersetzte den Schaden finanziell ohne Prüfung. Die rund 300 mit Aufklebern ausgezeichneten Mängellexemplare fanden zum Teil trotzdem noch Abnehmer.



Lang's Hoff Apotheke



Peter Globuschütz
Hauptstraße 4
21279 Hollenstedt
Tel.: 04165/80576
FAX: 04165/ 82121



Immer im Dienste Ihrer Gesundheit

Mo. – Fr. 8.00 - 12.30 Uhr und 14.00 Uhr - 18.30 Uhr
Sa. 8.00 - 12.00 Uhr



Baumschule
Alfred Helms



GARTENPFLANZEN, -GESTALTUNG
21279 APPEL · AM OSTERBERG 5
TEL. 041 65 / 805 17 · FAX 041 65 / 8 10 56
E-MAIL: baumschule.helms.a@t-online.de

Unterstützen Sie unsere Arbeit durch Ihre Mitgliedschaft!

BEITRITTSERKLÄRUNG

Hiermit erkläre ich meinen Beitritt zum Heimat- und Verkehrsverein Estetal e.V.

Als förderndes Mitglied Ich möchte im Verein auch aktiv mitarbeiten

Name _____

Straße _____

PLZ Wohnort _____

Geburtsdatum _____

E-Mail: _____ Telefon: _____

Mitgliedsbeitrag 15,- € jährlich Paare 21,- € jährlich
 Gewerbetreibende 25,- € jährlich
 Ich bin unter 18 Jahre alt und beitragsfrei

Der Beitrag soll bis auf Widerruf bei Fälligkeit zu Lasten meines Girokontos eingezogen werden:

IBAN _____ BIC _____

Name der Bank _____

Ort, Datum

Unterschrift

Datenschutzhinweis: Die Datenschutzverordnung (DSGVO) vom Mai 2018 stärkt Ihre individuellen Rechte. Als Mitglied des Vereins „Heimat- und Verkehrsverein Estetal e.V.“ verarbeiten wir Ihre Daten nur zur Erfüllung vertraglicher, gesetzlicher und satzungsgemäßer Pflichten. Das sind Führen eines Mitgliederverzeichnisses, Versenden von Einladungen und Zusendung vereinsrelevanter Informationen. Verantwortliche Stelle Ihrer personenbezogenen Daten ist der gewählte 1. Vorsitzende. Innerhalb des Vereins erhalten zudem die Vorstandsmitglieder sowie von diesen beauftragte Personen Zugriff. Mit dem Ausfüllen dieses Formulars erklären Sie sich gleichzeitig hiermit einverstanden. Diese Einwilligung kann jederzeit von Ihnen widerrufen werden.

Bitte ausschneiden und senden an:
Heimat- und Verkehrsverein Estetal e.V., Alte Rennkoppel 14, 21279 Hollenstedt



P & Brehm

Tischlerei & Rollladenbau

Fenster • Türen • Rollläden
Markisen • Insektenschutz
Innentüren • Holzfußböden
Wand- und Deckenverkleidungen
Veluxfenster • Einbauschränke
Wintergärten • Vordächer
Terrassenüberdachungen
Umglasungen

Peter und Diethelm Brehm OHG

Zinnhütte 15 • 21255 Tostedt

Tel. 04182/7145 • Fax 04182/21307

E-Mail info@pdbrehm.de

Internet www.pdbrehm.de



Versicherungsexperten
für Transport seit 1987



Die wichtigsten Versicherungsangebote:

- Speditionshaftung
- Frachtführerhaftung
- CMR
- Kabotage
- Warentransport
- Gebäude
- Lagerinhalt
- Büroinhalt
- KFZ
- Trailerkasko
- Maschinenbruch
- Stapler
- Rechtsschutz
- Elektronik
- Haftpflicht
- Privatversicherung

SPEDITIONS-ASSEKURANZ • Versicherungsmakler GmbH

Gewerbestraße 11 · 21279 Hollenstedt

Telefon: +49 (0) 41 65 / 222 21-0 · Telefax: +49 (0) 41 65 / 810 41

E-Mail: info@speditions-assekuranz.de

Internet: www.speditions-assekuranz.de