

Gaumenfreuden aus der Zuckerrübe

Zum zehnten Mal wird zur „süßen Tour“ Rübensirup in Ochtmersleben produziert

Von Constanze Arendt-Nowak
Ochtmersleben • Als in Ochtmersleben noch zahlreiche Bauern den Zuckerrübenanbau betrieben, ging es nicht zuletzt auch darum, das Beste aus den Früchten der Erde herauszuholen. Auch wenn das sehr viel Arbeit machte – wie die Ochtmersleber Anke und Jens Busse mit Unterstützung der Landfrauengruppe „Holli-Holler“ aus der Hohen Börde alljährlich einmal unter Beweis stellen.

Zum Tag der „süßen Tour“ produzieren sie auf ihrem Bauernhof in Ochtmersleben leckeren braunen Rübensirup, teils auch noch mit Geräten, die schon Jahrzehnte alt sind – mittlerweile schon zum zehnten Mal. Bereits am Freitag wurden die Rüben geputzt und der Rohsaft hergestellt. „Vier Kessel Rübenschnitzel haben wir gekocht“, erklärte Anke Busse am Sonnabend, während ihr Mann Jens immer wieder Brennholz unter dem Kessel nachlegte. Hier kochte der ausgepresste Saft vor sich hin und wurde langsam zu Sirup. Für die Gäste, die zeitweilig in



Anke Busse begrüßte ihre Gäste nicht nur mit viel Fachwissen, sondern auch mit Gaumenfreuden in Form von Sirup-Schnittchen.

Scharen in die Scheune strömten, um mehr über die Rübensaftproduktion zu Großmutterns Zeiten zu erfahren, hielt sie kleine Baguettescheiben mit

Sirup-Kostproben bereit. Die 56 Gläschen hausgemachten Rübensirup fanden auch zum kleinen Jubiläum reißenden Absatz. „Etwa 150 Besucher



Jens Busse hat als Kesselwart in den vergangenen Jahren schon reichlich Erfahrung gesammelt.

Fotos: Constanze Arendt-Nowak

haben sich in unsere Gästeliste eingetragen“, freute sich die Hausherrin über die Resonanz. Und die Besucher konnten auch noch mit anderen

süßen Produkten den Magen erfreuen, denn die Landfrauen hatten wieder mit zahlreichen selbstgebackenen Kuchen das Büfett gefüllt.