

# Ein Riesenaufwand, bis der Sirup fließt

Landfrauen stellen zur „Süßen Tour“ in Ochtmersleben die Verarbeitung von Rüben zu Großmutterns Zeiten nach

Auf Busses Hof in Ochtmersleben dreht sich zur „Süßen Tour“ alles um die Zuckerrübe. Die Landfrauen „Holli-Holler“ stellen hier Rübensirup her wie zu früheren Zeiten.

Von Constanze Arendt-Nowak  
Ochtmersleben • „Wir machen das schon zum elften Mal“, weiß Landfrau Erika Rzejak genau. Wenn der Magdeburger Tourismusverband Elbe-Börde-Heide alljährlich im Oktober zur „Süßen Tour“ durch die Börde einlädt, bedeutet das auch Großeinsatz für einige Landfrauen der Gruppe „Holli-Holler“ auf dem Hof von „Holli-Holler“-Chefin Anke Busse in Ochtmersleben. Hier wird an diesem besonderen Tag die als „weißes Gold der Börde“ bekannte Zuckerrübe zu Rübensirup verarbeitet – in Handarbeit.

Die Idee dazu hatte Anke Busse selbst. „Als wir unsere Landfrauengruppe gegründet haben und Ideen gefragt waren, was wir machen wollen, habe ich gesagt, ich möchte mal Rübensirup kochen und so die alte Tradition der Börde aufleben lassen“, erinnert sie sich. Doch die Anfänge waren schwer, blickt Landfrau Erika Zimmermann zurück. Um die Sache zu vereinfachen,

verwendeten die Landfrauen beim ersten Mal Rohsaft aus der Zuckerfabrik und waren vom Ergebnis alles andere als begeistert.

Im darauffolgenden Jahr stellten sie sich dann der wahrlich „harten“ Herausforderung der Zuckerrübe vom Acker. Der benachbarte Bauer lieferte das Rohmaterial. „Die Rüben werden gewaschen, dann von Hand geschält und geschnitten, geraspelt, die Schnitzel dann gekocht, ehe der Rohsaft ausgepresst wird“, fasst Anke Busse die ersten Arbeitsschritte zusammen, die Stunden in Anspruch nehmen. Weitere Stunden gehen ins Land, ehe in einem weiteren Kessel das Wasser aus dem Rohsaft soweit reduziert ist, dass der süße Sirup in Gläser abgefüllt werden kann. Damals so wie auch in diesem Jahr.

Am vergangenen Mittwoch liefert der Landwirt auch diesmal wieder fünf Zentner Rüben an, schon am Donnerstag werden die Kessel das erste Mal angeheizt. „Wir kochen vor, damit auch die ersten Gäste, die uns bei der ‚Süßen Tour‘ besuchen, schon ein Gläschen mitnehmen können“, so Anke Busse. Allein das Verkochen des Rübenrohsaftes im Kupferkessel dauere sechs bis sieben Stunden, manchmal auch länger.



Großeinsatz für sechs Landfrauen um Anke Busse (2. v. l.): Nachdem die Rüben gewaschen sind, müssen sie geschnitten werden. Vorteil in diesem Jahr ist, dass die Rüben zwar nicht so groß, aber weicher sind als sonst.  
Fotos: Constanze Arendt-Nowak

So beginnen die Landfrauen am Sonnabend sogar erst um 16.40 Uhr mit dem Sirupabfüllen, um 6.30 Uhr hat Anke Busses Mann Jens den Kessel bereits angeheizt. „Das sind 45 Liter Rohsaft gewesen. Mal se-

hen, wie viel herauskommt“, ist er mittags gespannt und rechnet mit zehn bis zwölf Liter. Die Masse wird immer dickflüssiger und am Ende muss der richtige Moment zum Abfüllen abgepasst werden.

Jens Busse wacht im Wechsel mit seinem Neffen Angelo Gathge am Kessel. Der Kupferkessel ist bei der „Süßen Tour“-Station in Ochtmersleben seit 2012 im Einsatz und sorgt auch in diesem Jahr wieder für Stau-

nen bei 155 Besuchern, die das alte Prozedere einmal live erleben wollen. „Eigentlich kann so ein Glas Sirup niemand bezahlen“, schlussfolgert ein Gast aufgrund des hohen Aufwandes.



Nach dem Schneiden kümmert sich Angelo Gathge mit historischem Gerät um das Raspeln der Rüben.



Der letzte Schritt zum fertigen Produkt: Unter Aufsicht von Angelo Gathge und Jens Busse (re.) wird der Rohsaft im Kessel zu Sirup.



Von der Rübe zum Sirup: Landfrauen-Chefin Anke Busse kann die Schritte zur „Süßen Tour“ genau erklären.