

Äpfel schälen und Pflaumen zerkleinern für den Herbstmarkt

Junge Landfrauen kochen Marmelade ein, zaubern Gelees und backen Eierkränze – Väter basteln mit Kindern



Iris Blumenstein (von links), Gudrun Müller, Lara Schässburger, Elke Mathias, Christine Berkenhagen und Gabi Mannott bereiten in der Küche des Nordsteimker Lindenhofes Leckereien für den Herbstmarkt vor. Foto: Klaus Helmke

Von Werner Appe

NORDSTEIMKE. Wahrer Hochbetrieb herrschte gestern in der Küche des Lindenhofes. Da wurden Äpfel geschält, Pflaumen zerkleinert, andere Zutaten abgewogen und in großen Töpfen auf dem Herd stundenlang gerührt: Die jungen Landfrauen kochten Marmelade und füllten damit Dutzende von Gläsern.

„Wir bereiten unseren Herbstmarkt vor, der am Sonntag, 27. September, von 11 bis 17 Uhr hier am und im Lindenhof stattfindet“, erläutert Bärbel Labatz, Ortsvertrauensfrau des Landfrauenvereins, das Treiben der elf jungen Frauen, die von Gabi Mannott dirigiert werden.

„Bei uns gibt es dann wieder eine ganze Reihe besonders gut schmeckender Marmeladen und Gelees zu kaufen“, zählt Gabi Mannott die Vielfalt der Sorten auf: Apfelgelee mit Rosenblüten oder mit Basilikum und Limetten, mit Ingwer oder mit

Holunder, Mirabellen- und Hagebuttenmarmelade oder Kreationen wie Pflaume mit Walnuss, Kürbis mit Orange oder Weintrauben mit Minze. Ein Sonderlob gab es für Lara Schätzburger, die schon zwei Stunden lang fleißig rührte.

Die jungen Landfrauen backen zum Herbstmarkt außerdem nach alten Rezepten frische Eierkränze und Prilleken. Kuhls Hofladen bietet Kartoffeln, Eier und Gemüse an. Bärbel Labatz ist mit Töpferarbeiten vertreten, Birgit Fabian mit Lachengeln, Melanie Perricone mit Stickeereien, Ines Wochnik mit Floristik. Ferner gibt es Perlenschmuck, Puppenbekleidung und Seidenmalerei.

Imker Christian Fischer bietet Honig an, Jürgen Siegfried Brennholz und Stockbrot für Kinder, und Nordsteimkes junge Väter basteln mit den Kindern. Das kulinarische Angebot rundet der Lindenhof-Wirt mit bayerischen Schmankerln und Original Münchener Wiesn-Bier ab.