

LEWITZKURIER

Informationsblatt für Banzkow und Mirow

Unkostenpreis: 50 Pf.

Nummer 28 / Januar 1995



Banzkow hinein
in die Karnevalssaison '95

Unser Archivbild zeigt den Efferrat am 11. 11. 1993. Über die aktuelle Vorbereitung auf die diesjährige Karnevalssaison lesen Sie auf Seite 2.

22 Firmen haben ihren Sitz am Frachtweg

Gespräch über Situation im Gewerbegebiet und weitere Vorhaben

Das Gelände der ehemaligen KIM in Hasenhäge ist im Flächennutzungsplan als Gewerbegebiet ausgewiesen. Die wenigsten Banzkower Einwohner wissen jedoch, was daraus inzwischen geworden ist und wie sich dieses Gewerbegebiet in den nächsten Jahren weiterentwickeln soll. Ein Gespräch der Gemeindevertretung mit den Verantwortlichen der Firmen Investor-Grundstücksgesellschaft Wolczik und Hamburg-Mecklenburger Dienstleistungs-Kontor GmbH, Immobilien-Management war unlängst fällig und wurde von beiden Seiten als nützlich empfunden. Kompetenter Gesprächspartner war der Kaufmann Hans-Jürgen Schlüter, Beauftragter der obigen Firmen. Er informierte die anwesenden Gemeindevertreter über die gegenwärtige Situation und neue Vorhaben im Gewerbegebiet „Am Hamburger Frachtweg“. Dort haben sich bisher 22 kleine und mittlere Firmen angesiedelt. Die Informationstafel verweist auf die verschiedensten Firmen, die hier ihren Sitz haben: Nahrungsmittelfirmen, die mit Eiern, Fleisch, Brot, Butter und Käse handeln, ein Bettenhaus, eine Gebäudereinigungsfirma, Anbieter von Betonlift, Heiztechnik usw. Die vorhandenen 12 000 Quadratmeter

Hallen- und 1000 Quadratmeter Büroflächen sind bis zum letzten Quadratmeter ausgebucht, aber täglich und wöchentlich gibt es neue Mietanfragen, die zur Zeit leider nicht berücksichtigt werden können. Vorteile für die Firmen sind, so Herr Schlüter, sehr günstige Mietpreise, die Nähe zur Landeshauptstadt und zur Autobahn. Aufgrund der wachsenden Nachfrage muß über eine Erweiterung des Gewerbegebietes nachgedacht werden. Ein Projekt für den Ausbau des Standortes wurde in Auftrag gegeben. Dabei soll der Trend beibehalten werden, auf dem Gelände mittelständische Betriebe anzusiedeln. Es gibt Vorstellungen, durch Lückenbebauung neue Möglichkeiten zu erschließen, so daß nach einer Bauzeit von drei Jahren in dem Gebiet insgesamt 40 Betriebe ihren Platz finden könnten. In der Konzeption sind eine attraktive Eingangsgestaltung, der Bau von weiteren Büroflächen und ebenerdigen Hallen vorgesehen. „Man muß nicht alles abreißen. Dabei geht es auch um eine gelungene Verbindung von Altem und Neuem“, meinte Hans-Jürgen Schlüter und erklärte die vorliegenden Skizzen. Nach Abschluß der Bauarbeiten können dann auch weitere gestal-

terische Lösungen wie ein Straßennetz in Angriff genommen werden. Es ist schon manches getan worden, um den Standort attraktiv zu machen: Das Stromnetz mußte aufgeteilt, Kommunikationsmittel wie Telefon und Fax angeschlossen werden. Es bleibt jedoch noch viel zu tun. Bürgermeisterin Solveig Leo dankte für das Gespräch, mit dem gegenseitiges Verständnis und Zusammenarbeit angebahnt wurden. Es sei ein Vorzug, daß am Eingang des Dorfes keine verfallenen Hallen stehen, sondern durch das Gewerbegebiet Vorhandenes sinnvoll genutzt wurde. Durch die örtliche Trennung erfolge keine Lärmbelästigung für die Einwohner. Es bleibt jedoch auch ein Funken Hoffnung auf Arbeit, auch wenn Herr Schlüter diese Erwartungen im Gespräch noch nicht konkretisieren wollte. „Wir zählen die Toten erst nach der Schlacht und nicht davor“, meinte er mit seinem hanseatischen Humor. Das Gespräch, ein Schritt zu verlässlicher Partnerschaft, soll fortgesetzt werden. Mindestens einmal im Jahr will man sich treffen, um anstehende Probleme zu klären und sich hoffentlich auch über Fortschritte in der Arbeit zu freuen.

H. Dähn

Damit 1995 ein gutes Jahr wird

Von SOLVEIG LEO,
Bürgermeisterin

Der Jahreswechsel war wohl für die meisten von uns eine gern genutzte Möglichkeit, im Trubel des Alltags innezuhalten und einmal mit etwas mehr Ruhe über sich selbst und sein Leben nachzudenken. Diese Bilanz wird bei jedem von uns anders ausgefallen sein, und nicht nur deshalb werden viele gute Vorsätze mit ins neue Jahr genommen. Sich in diesen Tagen gegenseitig ein gutes neues Jahr, Gesundheit, Glück und Erfolg zu wünschen, gehört zu den schönen Traditionen des Jahreswechsels. Und wir sind schon wieder mittendrin, diese vielen guten Wünsche im Alltag Wirklichkeit werden zu lassen.

Wie im persönlichen Bereich, so beschäftigt sich die Gemeindevertretung in diesen Wochen mit der Abrechnung des Jahres 1994 und den Vorhaben für 1995. Sie als ständige Leser unseres LEWITZKURIERS sind ja monatlich aktuell über die wichtigsten Ereignisse in unserer Gemeinde informiert worden, dafür möchten wir uns als Gemeindevertretung besonders bei Frau Helga Dähn bedanken, die unermüdlich und mit ständiger Begeisterung um unseren LEWITZKURIER bemüht ist. Unser Dank gilt auch Frau Anneliese Voß und Frau Sabine Voß, die für die plattdeutschen Verteller bzw. für interessante örtliche Informationen sorgen.

Über das zurückliegende Jahr wissen Sie also Bescheid, und 1995 wird uns sicherlich nicht wenig Arbeit und Aufregungen „bescheren“. Aber wir rechnen eigentlich wie bisher mit dem Verständnis und der Mitwirkung vieler unserer Bürger, um das Leben in unseren beiden Dörfern lebens- und lebenswerter zu machen.

Das ist besonders in diesem Jahr wichtig, in dem wir das 1000jährige Bestehen des Landes Mecklenburg feiern. Für uns alle ist das sicherlich ein Anlaß zu zeigen, daß wir gern hier leben und stolz auf das sind, was wir uns geschaffen haben.

(Fortsetzung auf Seite 2)

Damit 1995 ein gutes Jahr wird

(Fortsetzung von Seite 1)

Der Kultur- und Sozialausschuß befaßt sich schon seit mehreren Wochen mit der Vorbereitung dieses Jubiläums, dessen Höhepunkt sicherlich unser Dorffest vom 23. bis 25. Juni 1995 sein wird. Bei der Vorbereitung dieses besonderen Jahres hat sich unser Ausschuß um die aktive Mitwirkung der Feuerwehr, aller Vereine, der ABM-Gruppen, der Handwerker, Gewerbetreibenden und Unternehmen, der Schule, der Kindertagesstätte u. a. Interessierter bemüht. Wer Vorschläge und Ideen für die Gestaltung dieses Jubiläumjahres hat, ist zu den Beratungen des Ausschusses herzlich eingeladen.

Die Gemeindevertretung hat sich in ihrer Sitzung am 19. Januar im besonderen mit dem Haushaltsplan für 1995 beschäftigt. Viele Vorhaben, wie z. B. die Fertigstellung des Kindergartens und der Baubeginn der Turnhalle, müssen finanziell auf solide Füße gestellt werden, und das ist gar nicht einfach. In unserer Februar Ausgabe des LEWITZKURIERS werden wir Sie dazu ausführlicher informieren.

In dieser Ausgabe des LEWITZKURIERS lesen Sie auch, daß das ABM-Projekt des Demokratischen Frauenbundes e. V. weitergeführt wird. Die Frauen, die in dieser Gruppe mitarbeiten, sind Frau Anke Witt aus Schwerin, Frau Erna Zühlke aus Plate, Frau Angelika Deetz aus Sülte, Frau Petra Karnatz aus Consrade und Frau Sybille Pieniak aus Banzkow.

Diese Gruppe bietet im Rahmen

ihrer Tätigkeit ab sofort wöchentliche „Klönnachmittage“ für unsere Senioren und Vorruheständler im Versammlungsraum des Gemeindefaßes an. Sie können vom 26. Januar 1995 an jeweils donnerstags ab 14.00 Uhr in gemütlicher Runde Ihren Interessen nachgehen, Karten spielen, handarbeiten, basteln oder einfach „klönen“. Unsere Frauen aus der ABM-Gruppe werden Ihnen mit Rat und Tat, Ideen und auch mit einer Tasse Kaffee zur Seite stehen. Wir würden uns freuen, wenn Sie dieses Angebot nutzen. Die bisher bewährten Zusammenkünfte unserer Senioren werden wir trotzdem weiterführen.

Wenn wir unsere Senioren der Gemeinde ansprechen, dann ist für uns der Nachwuchs nicht weniger wichtig. Leider konnten wir auch im Jahr 1994

keinen Geburtenzuwachs erreichen. Seit 1991 können wir uns nur über sechs bis acht Geburten im Jahr freuen. 1994 waren es sieben. Zwar wurden im Mai die Zwillinge Oliver und Sebastian Nimz geboren, also ein richtiger Paukenschlag im Wonnemonat. Danach wurde es ruhiger, und bis zum Jahresende freuten wir uns mit den Eltern über Nathalie Schutze, Steven Buchholz, Tom Kluckmann, Vivien Karsten und Patricia Possehn

Wir begrüßen die jüngsten Banzkower und Mirower in unserer Mitte und wünschen viel Glück und Gesundheit. In unserem neuen Kindergarten können aber gut und gern mehr Kinder betreut werden, wir sind also optimistisch für die Zukunft. In diesem Sinne möchten wir Ihnen nochmals die besten Wünsche für ein gutes neues Jahr übermitteln!

Banzkow hinein in die Karnevalssaison '95

Die Karnevalssaison 95 beginnt, und alle Einwohner aus Banzkow und Mirow können sich wieder darauf freuen. Sie sind herzlich eingeladen zu den Veranstaltungen des BCC Grün-Gold, die von den Aktiven im Karnevalsclub seit langem engagiert und ideenreich vorbereitet werden. Merken Sie sich schon jetzt die Termine:

18. 2., 15.00 Uhr,
Rentnerfasching

25. 2., 19.30 Uhr,
Hauptveranstaltung

26. 2., 13.00 Uhr,
Großer Umzug

26. 2., 14.00 Uhr,
Kinderfasching

27. 2., 19.30 Uhr,
Rosenmontag

4. 3., 19.30 Uhr,
2. Veranstaltung

Natürlich wird zu allen Veranstaltungen das

Galaprogramm dargeboten.

In diesem Jahr finden die Veranstaltungen wieder im Saal der

GASTSTÄTTE
„STÖRTAL“

statt. Obwohl die Gaststätte zur Zeit geschlossen ist, wollen die Clubmitglieder

zu den Veranstaltungen für niveauvolle Gastlichkeit sorgen.

Liebe Einwohner von Banzkow und Mirow!

Bringen Sie gute Laune mit und stürzen Sie sich mit uns hinein in das Karnevalsvergnügen.

Dieter Kral
Präsident des BCC
„Grün-Gold“

Die Gemeindeverwaltung gratuliert den älteren Einwohnern unserer Gemeinde sehr herzlich zum Geburtstag und wünscht Gesundheit und persönliches Wohlergehen.

Geburtstage im Februar

MENCK, Herbert, Mirow, 4. 2., 65 Jahre
MÖLLER, Hans, Banzkow, 6. 2., 74 Jahre
PASSOW, Hilde, Mirow, 6. 2., 65 Jahre
GRÜNBERG, Christel, Banzkow, 10. 2., 66 Jahre
SCHULZ, Erna, Banzkow, 14. 2., 81 Jahre
KATZENBERG, Meta, Mirow, 14. 2., 87 Jahre
JUNEWITZ, Paul, Banzkow, 14. 2., 75 Jahre
LANGE, Friedrich, Mirow, 14. 2., 72 Jahre
LEMCKE, Friedrich, Banzkow, 16. 2., 65 Jahre
STARGARD, Gertrud, Banzkow, 17. 2., 83 Jahre
HELMS, Gisela, Banzkow, 22. 2., 67 Jahre
WICHMANN, Gerhard, Mirow, 23. 2., 79 Jahre
LORENZ, Frieda, Banzkow, 25. 2., 88 Jahre
IHDE, Ilse, Banzkow, 26. 2., 73 Jahre
PINNOW, Anneliese, Banzkow, 28. 2., 77 Jahre

Achtung Kinder!

Kleine Stars ganz groß

Für den Kinderkarneval am 26. Februar um 14.30 Uhr suchen wir kleine Stars für die geplante „Mini-Playback-Show“. Wer Lust hat, zu seiner Lieblingsmusik zu singen und zu tanzen, meldet sich mit seiner Kassette oder CD rechtzeitig in Banzkow bei Frau Wolff und in Mirow bei Frau Voß. Dabei ist es ganz egal, wie alt Ihr seid und welche Musik Ihr mögt. Wir haben für jeden „Interpreten“ tolle Überraschungen. Also, Kinderzimmer ausräumen, Musik an und Power. Wir freuen uns auf Euch.

Sylvia Wolff / Sabine Voß

Zeigt her eure Füße!

„Klönnachmittag“ am 26. Januar in der Gemeindeverwaltung

Hallo, Senioren! Zu unserem ersten „Klönnachmittag“ am 26. Januar sind alle herzlich eingeladen. Dabei geht es um ein wichtiges Thema, nämlich um die Pflege unserer Füße. Herr Zipperlich aus Schwerin hat einige nützliche Tipps parat. Vielleicht können Sie aber auch einen Rat beisteuern, wie man immer gut zu Fuß ist. Bei einer Tasse Kaffee stellen sich auch die Frauen der ABM-Gruppe vor, die ihre Arbeit kürzlich aufgenommen haben. **Treffpunkt:** 26. Januar 1995 um 14.30 Uhr in der Gemeindeverwaltung.

Liebe Leser!

Diese Ausgabe des LEWITZKURIERS erscheint später als gewohnt. Der Grund: Winterurlaub. Wohin fährt man im Winter? Jeder denkt da gewiß zuerst an das schneesichere Gebirge. Mitnichten, ich erlebte ihn im Schwabenland. In den Weinbergen am Neckar ist auch im Winter zu tun, wenn die Reben beschnitten werden. Und der Frost

um die Jahreswende kam gerade recht, um den Eiswein zu ernten, eine Spezialität, die ihren Preis hat. (Die Flasche kostet um die 100 Mark und mehr.) So rechte schwäbische Gemütlichkeit kommt um diese Zeit aber erst in den Besenwirtschaften auf. Als Einladung hängen die Weinbauern einen Besen vor die Tür. Ich weiß immer noch nicht, ist es ein Symbol für den Kehraus in der Wirtschaft der Weinbau-

ern, die äußerst preiswert ihren Wein, die Obsterl oder auch gegrillten Schweinehals (Kotelett) anbieten. Oder will man mit den Besenwirtschaften, die die Weinbauern kurzzeitig nacheinander öffnen, die winterliche Langeweile austreiben? Wahrscheinlich kommt beides zusammen. Bei einem Viertele Wein setzt man sich in der rustikalen Bauernstube zusammen (nicht jeder an einen

Tisch), macht sein Schwätzle und fühlt sich wohl in guter Gesellschaft. Ich erinnere mich gerne an diese Urlaubstage im Schwabenland. Ja, jeder verbringt die kalte Jahreszeit auf seine Weise. Man muß nur das Beste draus machen. Also, liebe Leser, haben Sie etwas Nachsicht, wenn Sie den LEWITZKURIER für den Monat Januar etwas später zur Hand nehmen. Helga Dähn



Brotuppen als Glücksbringer



Es duftet nach frischgebackenem Brot

Brot ist nicht gleich Brot. Das ist für mich eine ganz aktuelle Erkenntnis. Nicht, daß ich hier das gute und preiswerte Produkt eines neuen Bäckers vorstellen will. Ich habe nach Jahren wieder das kraftvolle selbstgebackene Roggenbrot gegessen, den unverwechselbaren Duft geschnuppert, der mich an die Kindheit erinnert, wenn gerade zum Beispiel zu den vergangenen Feiertagen das frischgebackene Brot, „Platen- und Pottkauen, wite und brune Pepernöt“ aus dem Backofen gezogen wurden. Das jüngste Erlebnis begann so: Es hatte sich im Dorf herumgesprochen, daß Lothar Lange und Frau Brigitte in Mirow ihr Brot noch selbst backen. Als vor kurzem der Termin für den nächsten Backtag feststand, war ich dabei. Schon drei Tage vorher hatte Frau Lange den Sauerteig angesetzt, da sie nicht wie gewöhnlich einen Teigrest vom letzten Backen zurückgelassen hatte. Am Vorabend wird das Brot mit einem Teil des Mehles eingesäuert, bleibt zugedeckt stehen und kann bis zum nächsten Morgen gären.

Am Morgen forderte dann der Backtag sein Recht. Lothar Lange beschickte schon früh den Backofen im Garten mit Holz und zündete es an. Er hatte den Ofen 1987 nach einer Anleitung in der Zeitschrift „Guter Rat“ gebaut. Auch heute noch ist er stolz auf dieses erste eigene Bauwerk, das in der damaligen Zeit weniger auf Schönheitsmaßstäbe, sondern einzig und allein auf Zweckmäßigkeit ausgerichtet war. Diesen Zweck erfüllt es bis heute. Nachdem der erste Holzstoß ausgebrannt war, füllte der Backmeister den Ofen noch einmal mit Brennmaterial. Als das Holz wieder verbrannt war, wurden die Kohlen herausgenommen und der Ofen mit einem nassen Tuch ausgewischt. Der Ofen konnte jetzt noch eine Stunde ruhen, damit die Steine die Hitze aufnehmen.

Brot ist nicht gleich Brot

An einem Backtag bei Familie Lange in Mirow



Das Backhaus im Garten von Lothar Lange

Die Hausfrau waltete inzwischen in der Küche des strohgedeckten Bauernhauses, das die Langes nach jahrelangen Bauarbeiten 1991 bezogen, ihres Amtes. Frau Brigitte salzte den Teig, knetete das restliche Mehl solange ein, bis sich der Teig von ihren Händen löste. Dann wirkte sie den Teig auf dem Tisch zu 3-Pfund-Brotten aus, formte sie rund oder länglich, gab Kümmel oder Sonnenblumenkerne dazu – ganz nach dem individuellen Geschmack der Familienmitglieder. Aus einem Stück Teig wurden Brotuppen geformt. Ein alter Brauch, der für mich neu ist, soll zum Glück beim Backen verhel-

fen. Ich kann mir auch vorstellen, daß die Brotuppen den Kindern besondere Freude bringen.

Die Zeit war heran, der Backmeister Lothar Lange rief. Wenige Minuten später schob er die geformten Brote in den Backofen. Beim Gespräch über das Backen – die Langes haben inzwischen vielerlei Fachliteratur gelesen – hatten wir nun doch das „Gasseln“ vergessen. Das heißt, die Brote werden vor dem Backen mit Wasser bestrichen, damit sie nachher schön glänzen. Das ist Ansichtssache, aber hier geht die Liebe nun einmal durch den Magen. Nach einer halbe Stunde fing es dann auch schon vom Backofen

her an zu duften. Noch eine halbe Stunde dazu, und das Brot war fertig. Knusprigbraun lag es auf den Brettern, zum Reinbeißen, es mußte jedoch erst abkühlen.

In den nächsten Tagen habe ich mir eines davon munden lassen, nur mit Butter bestrichen, um den würzigen Geschmack des Vollkornbrottes auch richtig zu genießen. Schade, dachte ich dabei, daß die Backöfen, die früher in fast jedem Garten standen, in den vergangenen Jahren vom Erdboden verschwunden sind. Oder sind sie wieder im Kommen? Hinter dem Wohnhaus von Wöstenbergs ist auch wieder ein neuer Backofen zu sehen. **H. Dähn**

Der Schapbuck un sien Rieder

Dei Jungs, dei väl mit't Moped un Motorrad udder süs mit einen Fierstaul ünnerwägens sünd, kamen in'n Winterdag ofteins bi

ehr Mudding udder Großmudding an: „Knüttst mi woll n' poor schapwulln Strümpf?“ Sei weiten all ut Erfohrung, dat bie disse

Johrestied de Schapwulln doch dei Besten sünd. Väl jung'n Lüd holl'n sick upstuns all wedder ein udder twee Schap. Dei Schap sünd ok genügsame Dierte. Oft nimmt ein sei as Rasenmeier. Sei holl'n den' Rasen den' ganzen Sommer scheun kal, un dorbie düngen sei em glieks mit.

Bie weck Lüd wier dat fröher so maud, dat de Schapmeß den' ganzen Winter nich rütbröcht würd. To Fröhjahr wieren de Schap all so anwussen, dat sei dei duwvelte Grött harden. Dat heit, dat 'ünnelste End' wier Meß, den'n dei Schap mit ehr lütten Föt so fastperd harden, dat hei bald nich lostokriegen wer. So wer dat eins bie unsen Nahwer Linnemann. As dat in'n Fröhjahr ens scheunet Wäder wier, güng't bi't Schapmeßbutbringen.

Vadder Linnemann drückte von buten upp de Klink von de Stalldör, un glieks flög de Dör upp, un dei Schap sprüngen in' hogen Bagen rut ut den'n Stall. Doch de Schapbuck wull un wull nich. „Teuf, di will'n wi woll kriegen“, seggt Vadder Linnemann, „wenn du nich rut wist, möst du dei ganze Tied in'n Stall bleiben.“ Großmudder würd to Hülp ropen. Sei stellte sick mit einen groten Schacht an ein Sied vör dei Dör

henn un paste upp, dat dei Buck nich rutkem. As hei n' bätn na vörn kem, wieste Großmudder em ehren Schacht henn, un hei güng ünmer wedder in dei hinnerste Eck von' Stall torüg. Großmudder harr nu woll ehr Vertellen wohrt und den'n Schapbuck nich so in't Og' hatt. Dit harr de Schapbuck utnutzt. Hei nehm all son'n lütten Anlop. Großmudder stellte sick ollig breitbeinig henn, sei dacht: „Nu köm dat Diert gewiß nich vorbie.“ Doch dei Schapbuck harr sick dat anners utlurt. Hei wutschte Großmudder twüschen de Bein dörch, un rut wier hei ut'n Stall, mit Großmuddern babenupp. Sei künn sick scheun wißholl'n in de Wull. Poormal is de Schapbuck mit sien Rieder upp'n Hoff rümmerräden, doch dunn wür hei em doch to swor, is anholen un löt sien Rieder wedder afstiegen.

För uns Kinner wier dit jo wedder ein Erläwnis, wat nich jeden Dag vörkümmt.

Anneliese Voß

Jochen Sabban im Fernsehen



Jochen Sabban (3. v. l.) ist den Bankowern und Mirowern als „Läuschen- und Riemelsverteller“ bekannt. In der Fernsehseendung „Lachen so schön wie der Norden“ können Sie ihn am Sonntag, dem 5. Februar, um 19.15 Uhr und in der Wiederholung am Montag, dem 6. Februar, um 16.15 Uhr auf N 3 erleben. Viel Vergnügen!

Kirchliche Nachrichten

BANKOW: 29. 1., 14.00 Uhr, Gottesdienst
19. 2., 14.00 Uhr, Gottesdienst
5. 3., 14.00 Uhr, Gottesdienst
Mirow: zur Zeit Winterruhe

Hase, Reh und andere Wildspezialitäten

Hase in Marinade

Ein junger, sorgfältig gehäuteter und gespickter Hase wird gesalzen und dann eine Nacht hindurch in eine Marinade gelegt, die man bereitet, indem man zwei in Scheiben geschnittene Zwiebeln, ein paar Mohrrüben, ein wenig Petersilienkraut, zwei Lorbeerblätter, zwei Gewürznelken und zwei Körner Pfeffer mit einem Liter Weinessig übergießt.

Am nächsten Tag herausgenommen, muß der Hase zunächst gut abtropfen, danach wird er in Butter gebräunt und in einer Mischung aus Brühe und etwas Marinade halbgar geschmort. Dann gießt man einen Liter saure Sahne hinzu und schmort unter ständigem Bebießen weiter, bis der Hase ganz gar ist. Der Bratensatz wird mit etwas Brühe losgerührt, dazu gibt man den Saft von 1/2 Zitrone, kocht die Soße noch einmal auf und gießt sie durch ein Sieb auf den Hasen.

Rehkeule

Man wäscht die Keule, zieht sie ab, spickt sie, brüht sie mit heißem Wasser ab, legt sie in eine Pfanne mit Rost und brät sie, nachdem man 125 g braune Butter und etwas Salz darübergegeben hat, eine Stunde. In der letzten halben Stunde, wenn die Keule umgedreht ist, gibt man einen 1/2 l saure Sahne darunter.

Hirsch- oder Wildschweinerücken in Brotkruste mit Hagebuttensoße

Einen Hirsch- oder Wildschweinerücken legt man, nachdem man ihn gut gesäubert hat, in einen Kochtopf, übergießt ihn mit einer Mischung von Essig und Wasser, beides zur Hälfte, und gibt Salz, schwarzen Pfeffer und Piment, Gewürznelken, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren gleichzeitig mit in den Kochtopf. In dieser Mi-

schung wird das Rückenstück unter ständigem Abschäumen langsam gar gekocht, dann gut abgetrocknet und mit verrührten Eiern bestrichen, die man mit einer Mischung aus geriebenem Schwarzbrot, Zucker und Zimt dick bestreut. (Auf drei Teile Brot kommt ein Teil Zucker und 1/2 Teil Zimt.) Darüber gießt man etwas zerlassene Butter, bringt das Rückenstück mit ein wenig daruntergegebener Brühe in den Bratofen, wo man es braun werden läßt. Dazu läßt man Hagebuttensoße und Bratkartoffeln.

Die Hagebuttensoße läßt sich aus frischen oder getrockneten Früchten bereiten. 500 g frische oder 250 g getrocknete Hagebutten werden in 2/3 l Wasser mit einem 2 1/2 cm langen Stück Zimt und einem Stückchen Butter gut weich gekocht (etwa eine Stunde). Dann reibt man die Hagebutten durch ein Sieb, bringt sie mit einer 1/2 Flasche Weißwein und 165 g Zucker, über dem man

die Schale einer halben Zitrone abgerieben hat, zum Kochen und macht die Soße mit vier zerstoßenen Zwiebäcken sämig.

Wildsuppe

Wildknochen und Abfälle wässert man gut, brät sie in Butter braun und setzt sie mit dem nötigen kochenden Wasser und Salz (pro Person 1/2 l Wasser) aufs Feuer. Nachdem die Brühe gut abgeschäumt ist, gibt man Lorbeerblätter, etwas Piment und eine unabgezogene Zwiebel hinein und läßt das Ganze gut 2 Stunden kochen. Dann bräunt man Butter, macht Mehl darin braun und gibt die Brühe durch ein Sieb dazu. Nachdem 1 Glas Rotwein, ein wenig Dessertwein, ein Teelöffel voll Kognak, eine Messerspitze Pfeffer, einige Kapern, 30 g vorbereitete Champignons und abgekochte Fleischklößchen hinzugegeben sind, läßt man das Ganze nochmals aufkochen und richtet es an.