

Die beste Wurst des Eichsfeldes

Hofladen Borchardt machte das Rennen – Wurstmarkt fand eine große Resonanz

„So schmeckt das Eichsfeld!“ Unter diesem Motto fand der erste Eichsfelder Wurstmarkt am vergangenen Wochenende statt. Selbst das Wasser auf der Zunge zu brennen, wenn sie die probieren, heißt es im Volksmund.

Tausende Besucher kamen in die Duderstädter City. Die Geschäfte waren prappovoll. Aber auch die Stände mit Eichsfelder Wurstwaren zeichneten einen regelrechten Ansturm. Einige Fleischereien und Hofläden meldeten „ausverkauft“.

„Wir sind mit den Besuchern sehr zufrieden“, erläuterte die Vorsitzende der Werksbörse, Hubertus Werner. Aufgrund der großen Resonanz werde der Wurstmarkt auf jeden Fall wiederholt, betonte er. „Wir brauchen keine bayerischen Feste, eichsfelder Traditionen in der Vordergrund rücken“, ergründete Lothar Koch. Beeindruckt zeigte sich zudem der Vorsitzende des Heimat- und Thüringerverbandes Eichsfeld, Roland Wucherpfennig. „Das

Eichsfeld habe sich erneut von seiner besten Seite präsentiert und die Gemeinschaft unter Beweis gestellt. Eine Jury, der MdL Lothar Koch, Minister Gerold Wucherpfennig, das Eichsfelder Urgedaktionsleiter Gerd BLICK-Re und Ute Morgenthal vom HVE Abschluss die Produkte zum neuen Betriebe. Das Rennen Hofladens von Andreas und Cornelia Borchardt. Sie wurden zum besten Wurst kreiert. Borchardts Wurst an diesem Tag ausverkauft war.

EICHSFELD

DIREKTVERMARKTUNG / Seit 1997 bieten Mitglieder der Erzeugerbörse ihre Produkte an – Nische für eine Reihe von Betrieben

Das „Eichsfeld“ auf der Ware steht für gute Qualität

Nach den BSE-Fällen in Deutschland wird vielfach von „Umdenken in der Landwirtschaft“ gesprochen. Eines der Schlagworte heißt „Regionalisierung“. Mehr Produkte aus dem überschaubaren Umfeld sollen vermarktet werden.

Eichsfeld (hoh) Bereits 1997 haben sich Eichsfelder Landwirte und Verarbeitungsbetriebe in der „Erzeugerbörse Eichsfeld“ zusammengeschlossen. Das Ziel der Gemeinschaft, der derzeit ein Dutzend Mitglieder auf thüringischer und niedersächsischer Seite angehören, deckt sich mit dem zunehmend laut gewordenen Forderung von Verbrauchern, Politikern und Experten nach dem ersten deutschen BSE-Fall in Schleswig-Holstein: Bayern und Niedersachsen: Mehr Transparenz soll den Verbrauchern beim Einkauf von Erzeugnissen der Land- und Ernährungswirtschaft geboten werden.

Zu den Mitgliedbetrieben der Börse im Untereichsfeld gehören der Gemüseschneider Gärtenlaubried Dietrich in Westrode und der Hundsböckler Lookhard Föblich in Westhausen. Als rein land-



wirtschaftlicher Betriebe an dem Adress Duderstadt tritt „Borchardt's Bauernladen“ am Duderstadt unter den Anleitern auf. Im Klappentext wird selbst geschlichtet. Neben Fleischprodukten aller Art gehören Eier und Kartoffeln zu den gefragten Produkten. Die „Eichsfelder Erzeugerbörse“ ist ein Kind des Heilands, das die Waren aller Art nicht zu vergessen, die Eichsfelder Metzgerei.

Die „Eichsfelder Erzeugerbörse“ ist ein Kind des Heilands, das die Waren aller Art nicht zu vergessen, die Eichsfelder Metzgerei.

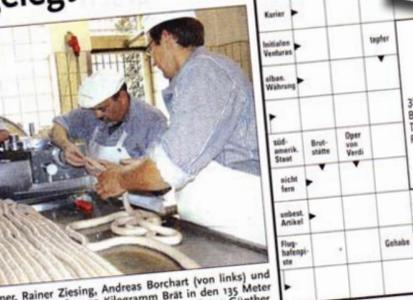
LOKALES

Duderstadt als Ort der NDR-Rekord-Sommertour Brehme trockengelegt

DUDERSTADT (vgl.) „Sofort nach Verkündung der Aufgabe am Freitagvormittag um 19.30 Uhr im NDR-Fernsehen haben wir mit den Planungen für den Rekordversuch begonnen“, erklärt Organisator Paul Schneider. Der NDR hatte Duderstadt für dieses Wochenende als Teilnehmer-Ort für ihre Tour der Rekorde ausgewählt. Die Aufgabe: Eine 100 Meter lange Bratwurst auf dem Platz vor dem Rathaus zu grillen.

Mit am Tisch der Fleischer saßen unter anderem die Deutsche Rote Kreuz- und die Feuerwehr, die DLRG, die Duderstädter Vereine und viele Vertreter der örtlichen Vereine. Als Produktionsstätte für die Rekord-Bratwurst wählte das Organisationskomitee die Fleischerei Ziesing. Hier startete gestern gegen 14 Uhr die Abfüllung. Bereits 120 Minuten später waren 70 Kilogramm Brät in einem 135 Meter langen Schweindarm verwunden. „Natürlich gibt es keine so langen Darm. Wir haben die Stücke von zwei bis zehn Metern Länge einfach zusammengesetzt und sozusagen zusammengewirbt“, verriet Fleischmeister Rainer Ziesing. Nachdem dieser Abschnitt erfolgreich bewältigt worden war, folgte um 18.45 Uhr der nächste heikle Moment: Rund 100 Helfer mit Einmalhandschuhen ausgerüstet mussten den Rekordwurst von der Steinstraße bis vor das Alte Rathaus transportieren. Dass alle dabei reibungslos lief, sicherte Gleichschritt hielten, sicherte der Spielmanns- und Musikzug Duderstadt unter der Leitung von Alex Grölig.

Als die Wurst vor dem Rathaus eintraf, stand der „Grill“ schon unter Feuer. Um eine ge-



Günther Vollmer, Rainer Ziesing, Andreas Borchardt (von links) und Hermann Sonneborn stopfen 70 Kilogramm Brät in den 135 Meter langen Schweindarm. Fotos: Günther Vollmer

längte Feuerstelle zu errichten, hatten sich die fleißigen Duderstädter etwas besonderes einfallen lassen: „Wir haben kurzerhand die Brehme trocken-



NJ-Moderator Till Schlüter interviewt Duderstadts Bürgermeister Wolfgang Nolte.

gelegt“, erläuterte Duderstadts Bürgermeister Wolfgang Nolte. Wo auf der Marktstraße normalerweise das Flusswasser fließt, lag jetzt Sand und Kies im Bachbett. 250 Grill-Roste und 600 Kilogramm Kohle wurden herbeigeschafft, um die Rekordwurst goldbraun zu braten.

Am morgigen Montag benötigt Duderstadt Bürgermeister Arnold Metz Unterstützung bei seinem Kampf gegen die „Bürgermeisterei“ der MDR. Landeshelfer Thüringen. Mehr auf Seite 15 und 16

HALLO EICHSFELD 12.08.2007

DUDERSTADT - AKTIVE STADT

das [magazin]

Eine Publikation des Eichsfeldes

- Falschparker: Das Geheimnis der Ventile
- Kolping im Eichsfeld: Familien für Familien
- Sebastian Sauerland: Torjäger und Maschinenbauer

Das Gelbe vom Ei

... und wie die Hühner es hinkriegen

22 das DIE ANDERE SEITE

Frühjahr und Herbst erhöhen die Legefreude

„Ich will, ich will ein Huhn. Dann hätte ich mich viel zu tun. Ich legte jeden Tag ein Ei und sonntags auch mal zwei“. Dieses Lied macht der Komponist hat an die Eichsfelder gedacht. Denn Eier essen sie am liebsten am Sonntagmorgen. Das berichtet Konstanze Borchardt vom gleichnamigen Bauernhof in Duderstadt, der zu den Mitgliedern der Erzeugerbörse gehört. Seit Generalplatz 20, wo sich die Erzeugerbörse befindet, um hier Eier zu erwerben.

Das bessere Nahrungsmittel stammt von so genannten „Braunen“. Rund 100 Hühner dieser Art, die sich durch einen ruhigen Charakter auszeichnen, leben auf dem Hof in „Bodenhaltung mit Auslauf“. Die Tiere im Freien, ansonsten im Stall. Borchardts beziehen die Tiere von einem Hof in Paderborn, der ebenfalls erfährt. „Wir bekommen die Hühner, wenn sie 16 Wochen alt sind. Ab der 20. Woche sind sie legebereit“, erzählt die Eichsfelderin.

Im Schnitt legt ein Huhn 0,7 Eier pro Tag. Am legebereitesten sind die Tiere bei freundlichem Wetter im Frühjahr und Herbst, während hingenommen sich Kälte, Wind, Hitze und Feuchte eher negativ auf den „Output“ auswirken.

Die Qualität und der Geschmack der Eier hängt ganz entscheidend von der Ernährung der Tiere ab. Borchardt setzen auf eine Mischung aus Weizen, Erbsen, Futterkorn und Muschelschrot. Fertigturter kann dazu noch nach Borchardt werden zu Fischgeschmack und einer unnatürlichen Farbe des Eigelbes führen.

Hühner werden nur ein Jahr alt, manche auch bis zu einhalb Jahren. Das Geflügel kann jedoch schon viel früher ein Jähres Ende nehmen, wenn sie bei uns

Lebendig geht es zu, wenn Kinderpfaffen den Hof besuchen. „Für die Mädchen und Jungen ist es ein besonderes Erlebnis, ein warmes Ei in die Hand zu nehmen“, erzählt Borchardt.

Völlig neu ist es für die meisten Hühner, dass sich ein Huhn bewegt. Zum Gackern finden es die Hühner auch in der Oberwelt. „Ein Umstand, der selbst unter Fachleuten lange Zeit nicht einleuchtete“, erzählt Borchardt. „Aber wie eine Anfrage bei der Landwirtschaftskammer Hannover ergab, ist es bei Hühnern „normal“, das auf Eier-

23 das DIE ANDERE SEITE

Erst die Henne oder erst das Ei?

Die Sophisten und die Pfaffen stritten sich mit viel Geschrei: Was hat Gott zuerst erschaffen, die Henne, oder das Ei? Wäre das so schwer zu lösen? Doch weil noch kein Huhn gewesen ist, so hat's der Herr gebracht. Dichter Eduard Mörike im Jahre 1847 auf ein El. Ob seine Hühner gestellt, fest steht indes, dass ein Hühner aus 50 Prozent aus Eiern, 32 Prozent aus Dottter und 18 Prozent aus Schale besteht.

Spuren von Kollagenhydraten, zu dem alle Minerale und Vitamine, Eiweiß und Ektar sind in ihrer Zusammensetzung verschieden. Der Eiweißgehalt ist im Eigelb höher als im Eiklar. Die biologische Wertigkeit des Eiwisses von Vollei oder Frisch-Ei ist im Eiklar nur in Spuren enthalten. Das Eigelb dagegen besteht zu fast einem Drittel aus Fett mit fettsäurehaltigen Substanzen, Mineralstoffe sind in Eigelb und Phosphor. An Spurenelementen gibt es im Eikupfer, Mangan, Eisen und Fluor.

Eier haben - das ist eine Seltenheit - sowohl wasserlösliche als auch fettlösliche Vitamine und Kohlenhydrate. Ein Vitamin Teil des Eiweißes Vitamin im Eiklar (Vitamin A (Retinol) und seine Vorstufe, das Pro-Vitamin A (Carotin) bewirken eine gute Heilwirkung des Irits und ein besseres Nachsehen.

Der Frischezustand eines Eies ist nicht nur wichtig für das Aussehen, sondern auch für die kühnere Eiern hergestellter Eischnee ist beständiger und besser backfähig. Außerdem unterscheiden sich Frische und ältere Eier auch hinsichtlich Geschmack und Geruch. Der Frischezustand kann durch folgende Proben festgestellt werden:

Trische Eier gleichmäßig und verborbene Eier dunkel und durchsichtig.

Schüttelprobe: Frische Eier schwappt der Inhalt dagegen hin und her, so handelt es sich um ältere Eier.

Bekannt sind Eier nicht nur in der Biologie und Ernährungswissenschaft, sondern auch in der Kultur. So ist das Ei ein Symbol für Fruchtbarkeit und Lebenskraft. In vielen Kulturen der Welt verehrt und gilt als heilig. Nach einem japanischen Mythos bringen die Götter den Menschen die Form eines Eies. In dessen Mitte dominiert glaube man, das „Hochwasser“ habe als Vogel auf die Erde gewässert ein Ei gelegt, aus dem Ägyptern sind E und Vogel der Urquell des Lebens.

Zum Symbol für die Auferstehung wurde das Ei im Christentum, aus dem das Leben kommt. So wab der Weihnachtbaum in den Tagen der Fruchtbarkeit und Eiers zum Ostersfest. Für die ersten Christen galt das Ei als Sinnbild des Lebens. Die Eier herzustellen, hat verschiedene Ursprünge. Nach katholischer Fassung war der Verzehr von Eiern in der Karwoche verboten. Am Ostermorgen war daher

Deutsche Telekom Partner empfehlen:

FOTOHANDY Sony Ericsson T630

- MMS, GPRS und WAP-fähig
- integrierte Digitalkamera mit 2-fach-Optik
- Farb-Display (65.536 Farben)
- Klapphandy

49,95€

Die neuen Tarife von T-Mobile:

- 100 Gesprächsminuten für 25€ monatlich
- 0€ Grundpreis

Vom 27. 2. bis 1. 3. 04

1 Monat kein monatlicher Minutenpaketpreis!

FOTOHANDY Samsung SGH-X600

- MMS, GPRS und WAP-fähig
- integrierte VGA-Digitalkamera mit Foto-licht, Zoom und Selbstauslöserfunktion
- Farb-Display (65.536 Farben)
- Klapphandy

9,95€

Wir beraten Sie kompetent...

KORTEKAMP

KORTENKAMP