

Das Hausrezept wird nicht verraten

Hölter-Schützen feiern Samstag wieder ihr Schlachtfest / Frauen bereiten pikante Spezialitäten zu

-hz- Ladbergen. Zur Winterwanderung (Samstag, 16 Uhr ab Herbert Barkmann, Torfdamm 6) schlachten die Hölter-Schützen seit mittlerweile sieben Jahren ein Schwein. Im Vereinslokal „Heideblümchen“ wird das bei Beermann zerlegte Borstenvieh traditionell von vier Vereinsfrauen zu Leber- und Blutwürsten, Gewürzbraten und Koteletts verarbeitet. Bei Henni Bettler, Ilse Kuhn, Elisabeth Hilge und Bernade Leimkühler werden dann Erinnerungen wach.

„Genau wie damals auf unserem Hof“, lacht Elisabeth Hilge. Und Henni Bettler ist sozusagen vom Fach, denn ihr Vater, Heinrich Ehmman, war in ganz Ladbergen und darüber hinaus als Hausschlachter ein Begriff. Damals war die kleine Henni manches Mal dabei, wenn der Vater auf die Höfe ging.

Ihren Tagesablauf haben die Frauen aus Hölter stramm organisiert: Am frühen Morgen wird das Schwein (96 Kilogramm) vom Schlachthof abgeholt, wo bereits die Koteletts fachgerecht herausgetrennt wurden. „Die müssen wir zuerst auf Eis legen, damit sie bis Samstagabend frisch bleiben“, erklärte Henni Bettler.

Dann wird das Fleisch in einem großen Kessel zwei Stunden lang gekocht. Während es vor sich hin dünstet, wird die Mettwurst zubereitet. In der Zwischenzeit werden auch

die Vorbereitungen für die Blutwurst getroffen. Dafür verwenden die Frauen die Speckschwarte, Pfoten, aber auch Fleischstücke. Jeder Handgriff sitzt perfekt, die Schützendamen sind ein perfekt eingespieltes Team.

Unterstützt werden sie von Vereinswirt Dieter Haarlammer, der nicht nur seine Küche zur Verfügung stellt, sondern den Damen hilfreich zur Seite steht. „Das macht immer wieder großen Spaß“, freut sich Haarlammer.

Zwischendurch wird eine Kaffeepause eingelegt. Den Kuchen backte Marita Schröder, Ehefrau des ersten Vorsitzenden Herwart Schröder. Am späten Nachmittag werden die Leberwürste auf der Arbeitsfläche nebeneinander gelegt und gerollt, damit das Fett sich nicht an einer Seite der Wurst sammelt.

Die Spezialität der Schützendenfrauen ist eindeutig Leber-



Elisabeth Hilge, Henni Bettler, Bernade Leimkühler, Ilse Kuhn und Dieter Haarlammer (von links) sind ein eingespieltes Team. Beim Verwürsten des Schweines sitzt jeder Handgriff.

Foto: Zander

brot: „Die Leber wird erst gebraten und dann mit einer Scheibe Brot und Butter gegessen“, erklärte Bernade Leimkühler. Das Rezept zu diesem Gaumengenuss verraten die vier Damen natürlich nicht. „Das bleibt unser Ge-

heimnis.“

Nach der Winterwanderung am Samstag, die auch von den Schützenschwestern organisiert wird, trifft sich der Verein bei Heideblümchen. „Es bleibt in der Regel nicht viel übrig. Würste und Reste wer-

den noch am Abend verkauft“, weiß Henni Bettler aus Erfahrung. Und wieder werden an diesem Abend begeisterte Feinschmecker nach dem Rezept fragen, doch das bleibt ein wohlgehütetes Geheimnis!