

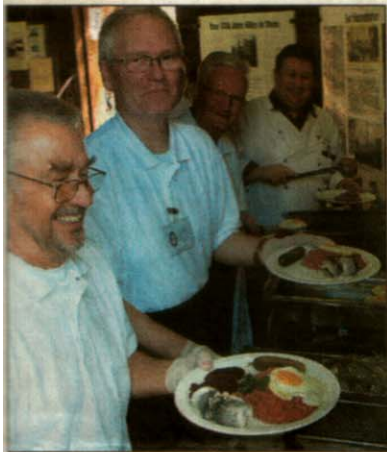


Rustikal speisen vor malerischer Kulisse: Zur Mittagszeit waren alle Tische vor dem Schwedenspeicher und am Holzkran besetzt.

Fotos: Stief

Brüder servieren im Eiltempo

Erstes Stader Hansemahl gerät zum vollen Erfolg – Nach 1000 Essen restlos ausverkauft



Vier Mann, vier Teller: Jan Nachtigall schwingt die Kelle mit Labskaus, Heiko Frentz gibt das Spiegelei dazu, Jürgen Baacke ist für Rollmops und Gurke zuständig, Jürgen Penner garniert mit Rote Bete und Petersilie und reicht an die Kellner weiter (von rechts).

Stade (ief). Die Brüder, die Sonne, das Labskaus – das waren die Zutaten des ersten Stader Hansemahls, das am Sonnabend viele Besucher aus nah und fern an den alten Hafen lockte. Nicht nur die Veranstaltung schmeckte vielen Besuchern, auch das Labskaus selbst mundete vortrefflich. Fast 1000 Essen servierten die Brüder ihren Gästen. Ein voller Erfolg.

Um elf Uhr waren alle Vorbereitungen am Schwedenspeicher und am Holzkran abgeschlossen. Die Mitglieder der Rosenkranz-Brüderschaft, der St. Pankratii-Brüderschaft und der Kaufleute- und Schifferbrüderschaft hatten ihre Posten an Zapfhahn, Labskauskelte und Serviertresen bezogen. Es konnte losgehen.

Und es ging los. Zur Mittagszeit waren alle Plätze an den langen Holztischen besetzt. Im Sause-

schrift eilten die Brüder durch die Reihen ihrer Gäste, servierten hübsch garnierte Portionen des rustikalen Gerichts. Egal, ob Chefarzt, Unternehmer oder Ex-Bundestagsabgeordneter – das weiße Poloshirt und die Schürze machten alle gleich.

„Wir hatten den ganzen Tag über ein volles Haus“, freut sich Wilhelm Mühlenkamp angesichts des Ansturms. Den Appetit ihrer Gäste nutzten die Brüderschaften, um über ihre Aktivitäten und ihre Tradition zu informieren. Am Sonnabend jedenfalls betreten die Brüder mit dem „Stader Hansemahl“ Neuland. So offensiv haben sie die Öffentlichkeit noch nie gesucht, ihre Mildtätigkeit verläuft meist in stilleren Bahnen. Auch das Hansemahl hat einen wohlthätigen Hintergrund.

Viele Stader ließen sich das Labskaus schmecken, aber auch

viele Auswärtige nahmen an den Tischen Platz. Werbung hatte dafür gesorgt, das Hansemahl in ganz Norddeutschland bekannt zu machen. „Vielleicht entsteht hier gerade eine neue Traditionsveranstaltung“, wagte Stades Bürgermeister Andreas Rieckhof einen Blick in die Zukunft.

Am späten Nachmittag war das von der Stader Qualifizierungsküche zubereitete Essen restlos vertilgt. Nachfragen nach einer Portion Labskaus für fünf Euro gab es da immer noch.

„Diese Veranstaltung wird sicherlich wiederholt“, zog Wilhelm Mühlenkamp eine erste Bilanz. Ob tatsächlich jedes Jahr, da müsse mit allen Beteiligten drüber gesprochen werden. Die zufriedenen Mienen der Besucher jedenfalls signalisierten, dass sie sich an das Stader Hansemahl gewöhnen könnten.