# gemeinsam Zwetschgenmus im Kessel kochen

**am 16. + 17. September**

**und**

**am 23. + 24. September 2022**

# Zwetschgenbäume „brechen“ zusammen

# Hinweis auf das Projekt durch den Flyer

## Gemeinsam Zwetschgenmus im Kessel kochen

ein ***Projekt*** im Rahmen der ***sozialen Dorfentwicklung***

und

***Just for Fun***

In diesem Jahr gibt es eine große Anzahl an Zwetschgen. Deshalb ist spontan die Idee aufgekommen, wie früher, **eigenes Zwetschgenmus im Schlachtekessel** zu kochen. An diesem Gemeinschaftsprojekt nimmt auch **die Klasse 3 der Regenbogenschule** teil, so dass über alle Generationen hinweg das Miteinander gefördert wird.

Reichlich Zwetschgen und auch Schlachtekessel samt Muskrücken sind vorhanden. Am kommenden **Samstag, den 17.09.2022** soll es **ab 7.00 Uhr** angehen. Vor der Scheune von Armin Töpperwien werden 2 Schlachtekessel aufgestellt und dort im Laufe des Tages das Mus gekocht.

**Bereits am Freitag, den 16.09.2022** werden die Zwetschen **ab 13.00 Uhr geschüttelt** und **ab 17.00 Uhr im Heimatmuseum entsteint (ausgebüttcht).**

Wer Lust und Zeit hat, ist herzlich eingeladen, dieses einmalige Projekt **aktiv** mit zugestalten. Auch Gäste und Zuschauer sind willkommen.

Zum Entsteinen bitte **Schale, Schälemesser, Handtuch und Handschuhe selbst mitbringen**.

**Zum Abfüllen werden noch Marmeladengläser benötigt**. Für Spenden wären wir dankbar. Bitte bei Elke Hartje oder Armin Töpperwien melden.

**Da noch nicht alle Zwetschgen reif sind, denken wir über einen weiteren Termin nach.**

**Wir freuen uns über eine zahlreiche Beteiligung und auf viele helfende Hände.**

**Ansprechpartner:**


Elke Hartje
Am Hasselberg 11/ Heimatmuseum
05551-66555

Armin Töpperwien
An der Schule 15
01702408666 05551-65420

# Zwetschgen schütteln (16.September)

Zwetschgen aufsammeln(16.September)

anschließende Kaffeepause

# Zwetschgen aufsammeln (23.September)
# mit der 3. Klasse der Grundschule Höckelheim

# Zwetschgen waschen (16. September)
# Hilfe durch ukrainische Flüchtlinge

Zwetschgen entsteinen/ ausbüttchen (16. September)
Gespräche und das Miteinander kommen nicht zu kurz

# Zwetschgen entsteinen/ ausbüttchen (16. September)
# Gespräche und das Miteinander kommen nicht zu kurz

# Zwetschgen entsteinen/ ausbüttchen (23. September)
# Eltern mit Kindern der 3. Klasse

1. x Mus kochen,
der Kessel ist vorbereitet

225 kg Zwetschen stehen bereit

Muskrücke

nach und nach werden die Zwetschgen zugegeben

permanentes Rühren ist erforderlich, um das Anbrennen zu vermeiden

# Stärkung vor der Ablösung

langsam sieht es aus wie Zwetschgenmus

nach 8–10 Std. Kochen wird wenig Zucker dazugegeben

heißes, fertiges Mus herausnehmen
und anschließend in die Gläser füllen

# gemütliches Beisammensein nach dem 1. Kochen

2. Kochen mit Elternbeteiligung der 3. Klasse
50 % mehr Zwetschgen (ca. 350 kg)

Kessel sind „übervoll“

# Eltern der 3. Klasse sind aktiv dabei (23. September)

Stärkung mit Bratwurst und Kartoffelsalat mit Gästen, die das Muskochen miterleben wollen

# Gläser „warten“ auf das Abfüllen (23. September)

der Spaß beim Abfüllen kam nicht zu kurz (23. September)

# es ist vollbracht (23. September)

Bericht in der örtlichen Presse

In den Schalen sammeln sich die bereits entsteinten Zwetschgen. Ortsbürgermeister Armin Töpperwien (rechts) sorgt für Nachschub.

# Dorf rührt Zwetschgen zu Mus

## Wiederholung der zweitägigen Kochaktion am nächsten Wochenende

VON HANS-PETER NIESEN

**Höckelheim** – Der Duft von warmen Zwetschgenmus ließ jetzt in Teilen von Höckelheim vielen das Wasser im Munde zusammenlaufen. Anlass war das gemeinsame Kochen des Mus' vor der Scheune von Ortsbürgermeister Armin Töpperwien.

Rund 250 Kilogramm simmerten unter ständigem Rühren in zwei Schlachtekesseln stundenlang vor sich hin. „Wir verlieren durch das Kochen rund ein Drittel der Masse", sagte Töpperwien, der zusammen mit einer Schar von Helfern für das Rühren mit den Muskrücken zuständig war. „Wenn wir nicht rühren, brennt das Mus an."

Und das wollte natürlich niemand. Dafür steckte zu viel Arbeit in der Aktion: Sie hatte am Mittag des Vortages begonnen. Reife Zwetschgen wurden von Bäumen in Gärten und in der Feldmark geschüttelt, aufgesammelt und dann ins Heimatmuseum gebracht. Dort hatten sich am späten Nachmittag eine Schar von rund 15 Helferinnen und Helfer versammelt, ausgestattet mit Schüsseln Schälmesser, Handtuch und Plastikhandschuhen.

In der gemütlichen Stube des Museums und auf dem Hof ging es dann ans Waschen der Zwetschgen und „Ausbüttchen", wie die Höckelheimer sagen. Sprich in fröhlicher Runde wurden die Früchte entsteint – überlagert von einem nicht abebbenden Fluss an Geschichten und Geschichtchen aus dem Dorfleben. Mit dabei auch ein Ehepaar aus der Ukraine, das in Höckelheim aufgenommen worden ist.

### Steter Nachschub in Plastikeimern

Die Logistik war perfekt organisiert. Helfer brachten in großen weißen Plastikeimern den Nachschub. Rasch füllten sich die Schalen mit den entsteinten Früchten. „Der Zuckergehalt ist so hoch, dass wir wahrscheinlich keinen Zucker beim Einkochen benötigen werden", sagte Töpperwien.

Vor rund 30 Jahren hatte das letzte Mal eine Zwetschgenmus-Aktion in Höckelheim stattgefunden. Angesichts des überaus guten Zwetschgenjahres tauchte der Wunsch auf, diese alte Tradition wiederzubeleben. Die Resonanz war groß. Selbst aus Nachbardörfern kamen Interessierte vorbei, um sich berichten zu lassen, wie es läuft. Angesichts steigender Preise beobachten die Höckelheimer, dass Menschen sich zunehmend wieder auf Produkte wie Obst und Gemüse aus dem eigenen Garten besinnen. Die Zwetschgenmusaktion soll am kommenden Wochenende wiederholt werden, um auch Früchte zu verwerten, die noch nicht reif waren. Eingebunden wird dann auch die Grundschule im Ort.

Der jüngste Teilnehmer beim Rühren des Zwetschgenmus' war Philipp Deppe.

### Verkaufsaktion im Museum

Und was geschieht mit dem ganzen Mus? Alle Helferinnen und Helfer erhalten natürlich einen Anteil an den gefüllten Weck- und Schraubgläsern.

Außerdem, so Elke und Hartmut Hartje vom Höckelheimer Heimatmuseum, wird das Mus am Tag des offenen Heimatmuseums angeboten, beispielsweise mit Rosinensemmel. Er findet am Erntedankfest, Sonntag, 2. Oktober, um 14 Uhr statt.

Eingebunden sind die Kochaktionen in das Projekt „Soziale Dorfentwicklung" in Höckelheim. In ihm geht es um die Verbesserung des Lebens in der Dorfregion „Mooredörfer" mit Höckelheim, Hillerse, Berwartshausen und Schnedinghausen.

**Comedy auf der Weltbühne Heckenbeck**

David Werker

**Wanderun Kirchenge St. Sixti**