

# Brüder schaffen das zehnte Hansemahl

## Morgen Labskaus für alle und ein Jubiläumslikör

Von Lars Strüning

**STADE.** Das Probeessen im Bistro des Stadtteilhauses im Altländer Viertel könnten sie sich eigentlich sparen. Aber ein bisschen Spaß wollen die Mitglieder der drei Stader Bruderschaften auch haben, die am morgigen Sonnabend zum zehnten Mal beim Stader Hansemahl Labskaus für alle auf-tischen. Mehr als 1000 Portionen des traditionellen Seemanns-Essens wird dann über den Tresen gehen.

Man nehme: gepökeltes Rindfleisch, Kartoffeln, rote Beete, Zwiebeln und für oben drauf eine Gurke und einen Rollmops. Seit zehn Jahren schmeckt das Labskaus gleichgut. Von Anfang an ist Thomas Mau der Koch in der Stader Qualifizierungsküche, er schwört auf sein Rezept, sagt sein Chef Udo Heinsohn, der in der Qualifizierungsküche junge Menschen vor allem aus dem Altländer Viertel zu Köchen und zu Fachkräften in der Gastronomie ausbilden lässt.

Das passt gut zu den selbst gestellten Aufgaben der Bruderschaften, die in Stade seit Jahrhunderten Gutes tun, vor allem den „verschämten Armen“ helfen. Heute hat sich das Feld erweitert, vor allem auch die Ausbildung junger Menschen ist ihnen wichtig. Einmal im Jahr gehen die, die sonst in für Außenstehende skurril anmutenden Sitzungen mit Papier werfen und Pfeife rauchen, ganz bewusst an die Öffentlichkeit, um auf sich und ihr Schaffen aufmerksam zu machen. Dazu

haben sich die Rosenkranz-Gottes-Hülfe-, die Kaufleute- und Schiffer- sowie die St. Pankratii-Bruderschaft zusammengetan. Nicht im Bunde ist die St. Antonii-Bruderschaft. Die Tür, das betonen alle Vertreter der Bruderschaft während eines Pressegesprächs am Donnerstag, stünde aber weiterhin offen.

Das Stader Hansemahl, frei nach dem Vorbild der Bremer Schaffermahlzeit kreiert, ist eng mit den Namen des damaligen Superintendenten Rudolf Rengstorff und des CDU-Politikers Horst Eylmann verbunden. Die Idee, die dahinter steht: Die Bruderschaften sollen sich öffnen, sich zeigen. Im September 2008 wurde das erste Hansemahl erreicht, seit Mai 2009, als Stade die Namensrechte einer Hansestadt verliehen wurden, findet es immer im Frühjahr statt.

So auch am morgigen Sonnabend zum „Tag der internationalen Hanse“ von 11 bis 16 Uhr, bei stabilen Wetter am historischen Hansehafen vor dem Schwedenspeicher, bei Regen im Rathaus. Außer der zünftigen Speise – die Portion für 7,50 Euro – wird erstmalig ein 38-prozentiger Kräuter-Jubiläums-Likör ausgeschrieben, der als 0,2-Liter-Flasche für 8 Euro erworben werden kann.

Der Überschuss des Hansemahls ist für einen maritimen Zweck bestimmt: Die Seemannsmission „Oase“ in Bützfleth wird gefördert. Das ganze Hansemahl-Programm gibt es im Internet.

[www.hansemahl.de](http://www.hansemahl.de)



Labskaus mit Shantys unter freiem Himmel: So soll es auch am morgigen Sonnabend beim 10. Stader Hansemahl vor dem Schwedenspeicher aussehen. Nur wenn es regnet, wird im Rathaus gegessen.

Foto Elsen