



Die Kaufleute- und Schifferbrüderschaft und ein Akkordeonspieler servieren den Gästen am Museum Schwedenspeicher Labskaus satt und Seemannslieder.

Fotos Meybohm

# Hanseatische Hochgenüsse rund um das Hafengebäckchen

## Stade feiert den „Tag der internationalen Hanse“ – Drei Brüderschaften laden zum Labskaus-Essen beim 11. Hanseemahl

Von Catharina Meybohm

**STADE.** Diese Tradition zum „Tag der internationalen Hanse“ kann jeder guten Gewissens genießen: Am Sonnabend luden die Brüderschaften zum Labskaus-Essen

beim 11. „Stader Hanseemahl“. Der Erlös dient wie immer einem guten Zweck.

Mit dem Glockenschlag um elf Uhr wurde die heiße Phase eingeleitet. Rund um das Hafengebäckchen hatten die Mitglieder der drei Brüderschaften – Rosenkranz-Gotteshilfe, St. Pankrati sowie die Kaufleute- und Schifferbrüderschaft – alle Hände voll zu tun. An allen Ecken waren die Brüder in ihren weißen Polohemden und den blauen Schürzen zu sehen, wie sie durch das Gedränge wuselten. Sie servierten Schnaps, Bier oder „Altländer Apfelcider“. Sie nahmen Bestellungen auf, spülten Geschirr, kasstierten die Zeche. Wie am Fließ-

band drapierten sie Rollmops, saure Gurke, Rote Bete und Spiegelei auf den Tellern, dazu einen ordentlichen Schlag Labskaus. Als Krönung etwas Petersilie – das Auge isst schließlich mit.

Und auch das gute Gewissen: Mit dem Erlös des Labskaus-Essens für jedermann unterstützen die Brüder wie immer einen guten Zweck. In diesem Jahr soll das Geld an den Verein Wilhelmine von Stade gehen. Der Verein richtet auf dem Traditionsewer Jugendprojekte aus.

Normalerweise halten sich die Brüder eher im Hintergrund. Doch einmal im Jahr, zum „Tag der internationalen Hanse“, zeigen sie sich der Öffentlichkeit

und bedienen beim „Hanseemahl“, dem Labskaus-Essen für jedermann, alle, die an den Tischen und Bänken rund um das Hafengebäckchen Platz nehmen. Abgerundet wurde das Programm in diesem Jahr durch die Erlebnisführung mit dem Motto „Auf den Spuren der Hanse“, Akkordeonmusik sowie der laufenden Ausstellung im Museum Schwedenspeicher „Segel, Salz und Silberlinge – Seehandel in der Hansezeit“.

Seit den Anfängen im Jahr 2007 erfreut sich das „Hanseemahl“ großer Beliebtheit. Im vergangenen Jahr wurden mehr als 1350 Portionen Labskaus verkauft. Dass das traditionelle See-

fahreressen in Stade jedes Mal weggeht wie warme Semmeln, liegt an der Zubereitung. Wie immer wurde das Labskaus von der Qualifizierungsküche zubereitet. Damit der heiße Brei pünktlich ab elf Uhr serviert werden konnte, habe der Koch Thomas Maurer bereits früh am Morgen am Herd gestanden, verriet Gunda Knoop.

Sie selbst und ihre Verstärkung Marvin Woop waren ebenfalls schon vor dem Glockenschlag am Rotieren: Beide brutzelten in ihrem Zeit vor dem Museum Schwedenspeicher massenweise Spiegeleier, die dann in speziellen Behältern warm gehalten wurden – als Vorrat für die heiße Verkaufphase.



Norddeutscher Leckerbissen: Labskaus.