

Eilenser Rezepte und Geschichten

Elmense Rezepten und Geschichten



Zusammengestellt nach einer Idee der

Liebe Eilenser, ehemalige Eilenser und Freunde,

das Kochen und Garen von Speisen ist eine der ältesten und wichtigsten Techniken des Menschen und ein erhaltenswertes Kulturgut, auch und gerade in unseren dörflichen Gemeinschaften.

Dieser Gedanke steckt auch hinter diesem Kochbuch, das wir nun Stück für Stück mit und für Euch zusammenstellen wollen. Es soll eine bunte Mischung aus Traditionsrezepten, Eilenser Lieblingsrezepten sowie neuen Ideen zum Kochen und Backen werden.

Die Idee ist, das Kochbuch zunächst auf der Website der Dorfgemeinschaft zu veröffentlichen und später, bei Interesse, in gedruckter Form herauszugeben. Begonnen haben wir zunächst mit herbstlichen Rezepten und es folgen weitere Themen wie Plätzchen, festliche Speisen etc.

So wird sich dieses Kochbuch nach und nach füllen und seine Gestalt in den nächsten Monaten bestimmt noch etwas verändern. Es lohnt sich also, immer mal wieder auf dieser Website vorbeizuschauen.

Wenn Ihr Lieblingsrezepte habt, die Ihr gerne kocht oder die schon eine lange Tradition in Eurer Familie haben, dann lasst uns diese bitte zukommen, sodass wir sie in diese Sammlung aufnehmen können.

Macht mit und reicht Eure Rezepte ein, damit wir uns gegenseitig inspirieren und auch andere ihre Freude daran finden können. Wir würden uns sehr darüber freuen und sind gespannt auf ein interessantes und abwechslungsreiches Kochbuch.

Eilensen, 2020-2023

Inhaltsverzeichnis Rezepte

1. Eintöpfe und Suppen.....	18
Feuersuppe.....	20
Gertruds-Möhren-Kartoffelgemüse-Eintopf	21
Immer-wieder-aufwärm-Suppe	22
Kohlsuppe.....	24
Kürbissuppe mit Klunkern	25
Schwarzmus oder Schwarzsauer	26
Weißer Bohnensuppe im Backofen	27
Backofentopf	28
Chili con carne	30
Lüchte-Bohnen	32
Erbsen mit Schwemmkloßchen.....	33
Käse-Suppe	34
2. Hauptgerichte.....	46
Birnen und Kartoffeln (Himmel und Erde)	48
Lauch – Kochschinkenröllchen	49
Kürbis-Auflauf mit Mozzarella.....	50
Kürbis-Gratin mit Speck.....	51
Kassler im Blätterteigmantel.....	52
Schweinefilet überbacken	53
Serviettenknödel	54

Brezengugelhupf	56
Kartoffelgratin	58
Storchennester	60
Möhrenlasagne	62
Matjes-Heringe in Currysoße	64
Krustenfisch.....	65
Lammbraten	67
Kasseler-Auflauf	69
Zwiebelkuchen (Kuchenblech)	70
Schmorgurkentopf mit Reis	72
Jäger Topf	74
Mett-Pizza	75
Exotisches Putengulasch	76
Eingelegte Bratheringe.....	78
3. Nachtsische	86
Walnuss-Creme	88
Welfencreme.....	90
Panna cotta mit Weinbrandkaramell	92
Mokka – Rumcreme	93
Ambrosiacreme oder Herz in Watte	94
Abgehangener Joghurt.....	95
Pfirsich- Himbeerspeise mit Amaretti	97

Himbeer - Pfirsich - Traum	98
Zwieback - Joghurt - Speise	99
Pflaumen mit Klößen.....	100
Quarkpudding mit Erdbeeren	101
Eiscreme	102
4. Kuchen und Torten.....	105
Apfelkuchen in der Springform	107
Kürbiswaffeln	108
Windbeutel.....	109
Landfrauen-Muffins.....	111
Eisenkuchen (Waffeln)	112
Schoko-Möhren-Kuchen	113
Quark-Körner-Brötchen	115
Eierlikörkuchen.....	116
Eierlikörtorte	117
Blätterteig.....	119
Frankfurter Kranz	121
Zitronenkuchen	123
Schneewittchenkuchen	125
Hildes Tortenboden.....	127
Waffelteig für Schwenkeisen (Holzherd)	129
Zucchini-Kuchen	130

Zitronenkuchen auf dem Blech	131
Rahm Waffeln.....	132
Rhabarberkuchen (Blech).....	133
Becherkuchen.....	134
Knuspriger Erdbeerkuchen.....	135
Zitronenkuchen	138
Pfannkuchen.....	139
Nussecken	140
Tonys Apfelkuchen	141
5. Weihnachtsbäckerei.....	153
Erdnuss-Kekse	154
Saure-Sahne-Ringe	155
Haferflockenmakronen	157
Holsteiner Nüsse	159
Spritzkekse	161
Vanille-Spritzgebäck.....	162
Christstollen	163
Honigkuchen	165
Bertram's Nussrolle.....	166
Früchtebrot	168
Kokosmakronen	170
Apfel-Nuss-Brot.....	171

Lebkuchen vom Blech	172
Kokos-Marzipanecken	173
Bunte Taler	175
Praxis-Kekse (ohne Ei)	177
Kekse vom Blech.....	178
6. Salate	179
Geflügelsalat.....	181
7 Tassen Salat	182
Spargel-Ei-Salat.....	183
Nudelsalat (für 4 Personen)	184
Porree-Salat.....	185
Schichtsalat	186
Schwarzwurzel Salat.....	187
Maissalat für ca. 5 - 6 Personen	188
Maissalat	190
Warmer Kartoffelsalat.....	191
Krautsalat	192
Weißkrautsalat	193
Khritaraki-Salat.....	194
Blumenkohl mit Remouladensauce (Salat)	195
Rotkohl-Erdnuss-Asiasalat.....	196
7. Einkochtes und Eingemachtes.....	210
Quittengelee und Quittenbrot	211

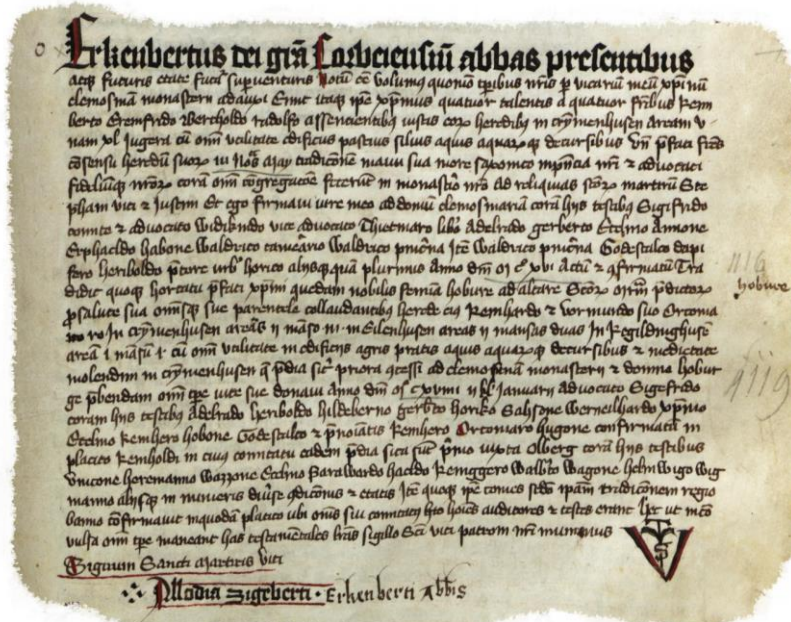
Soleier	213
Zwetschenmus	215
Eingelegte Gurken	216
Holunderblütensirup	217
8. Allerlei	233
Ostereier mit Zwiebelfarbe färben	235
Eierlikör	237
Zwiebel-Dip	238
Schafskäse-Dip	239
Outdoor-Pizza	240
Stockbrot-Teig	242
Marsalla	243
Currywurst-Soße	244
Pizza- Bällchen	245
Porree-Frischkäse-Creme	246
Roquefort-Feigen-Häppchen	247
Lachsrollchen	248
Datteldip	250
Datteln im Schinkenmantel	251

Inhaltsverzeichnis Eilenser Geschichte und Geschichten

Die Eilenser Urkunde.....	9
Das Eilenser Wappen	14
Das Dorf Eilensen anno 1769	16
Der Thieplatz und das Freigericht in Eilensen.....	35
Der Eilenser Kreuzstein	39
Die St. Anna Kapelle in Eilensen.....	42
Das Eilenser Kalthaus	80
Das Chausseehaus zwischen Eilensen und Dassel	103
Das Schlachten in unseren Dörfern	143
Eilensen und der "Molli"	197
Das Eilenser Verladegleis	207
Die Eilenser Schul-Geschichte.....	218
Das „Trafohaus“ in Eilensen.....	252
Eilensen ist mehr als 900 Jahre alt.....	257

Die Eilenser Urkunde

Erstmalige urkundliche Erwähnung von Eilensen im Jahre 1119 (heute Eilensen)



Bei der hier gezeigten Urkunde handelt es sich um eine Abschrift des Originals, die im Kloster Corvey angefertigt wurde. Die Originalurkunde ist in den Wirren des Dreißigjährigen Krieges verloren gegangen bzw. mit vielen anderen Archivbeständen verbrannt. Im 19. und 20. Jahrhundert sind viele Archivbestände aus dem Kloster Corvey nach Münster umgezogen, so dass wir die Abschrift dieser Urkunde aus dem Landesarchiv Nordrhein-Westfalen erhalten haben. Mit freundlicher Genehmigung des Landesarchivs

durften wir diese unter Angabe der Quelle auf der 900-Jahr-Feier zeigen.

- Quelle: LAV NRW W, C 001/Fürstabtei Corvey - Akten Nr. 1439 -

Da die in Latein geschriebene Urkunde so für viele nicht lesbar ist, haben wir diese ins Hochdeutsche übersetzen lassen. Der dazu notwendige Zwischenschritt ist die Transkription. Hierbei wird der Text der Urkunde, in dem sich sehr viele Abkürzungen befinden, buchstabengenau von der Handschrift ins Lateinische übersetzt, wobei die fehlenden Buchstaben der Abkürzungen ergänzt werden.

- Transkription: Jan H. Sachers M.A. / HistoFakt. Historische Dienstleistungen –

Aus der Transkription entsteht dann die Übersetzung. Trotz Übersetzung ins Hochdeutsche ist der Text nicht ganz einfach zu verstehen, da heute so nicht mehr geschrieben bzw. gesprochen wird. Am schwierigsten sind genaue Datumsangaben zu verstehen, da sie sich auf Angaben aus dem römischen Kalender beziehen. So handelt es sich bei dem in der Übersetzung angegebenen Datum „ Bestätigt im Jahre des Herrn 1119 an der 2. Kalende des Januars „ um den 31.12.1119.

- Übersetzung: Dr. Meinrad Pohl / HistoFakt. Historische Dienstleistungen –

Übersetzung ins Deutsche

Wir, Erkenbert, von Gottes Gnaden Abt zu Corvey, wollen, dass den gegenwärtigen und den in kommenden Zeitaltern nachkommenden Zukünftigen bekannt sein soll, auf welche Weise ich zu unseren Zeiten durch meinen Stellvertreter Christinus den Besitz des Klosters vermehrt habe.

Es hat also selbiger Christinus für vier Talente von den vier Brüdern Reimbertus, Eremfridus, Bertholtus, Radolfus, mit dem gerechten Einverständnis ihrer Erben einen Hof von 40 Jugera in Crymmenhausen gekauft mit allem Niesbrauch, Gebäuden, Weiden, Wäldern, Wässern und Wasserläufen. Dies haben vorgenannte Brüder deswegen mit dem Einverständnis ihrer Erben an der 3. None des Mai gemäss dem Herkommen nach sächsischer Sitte eigenhändig in unserem und unseres Advokaten und unserer Getreuen Beisein, vor der gesamten Versammlung in unserem Kloster bei den Reliquien der heiligen Märtyrer Stephanus, Vitus und Jusitinus getan.

Und ich habe dieses am Armenhaus durch mein Recht bekräftigt und habe dies vor diesen Zeugen, dem Herzog Sigifridus und dem Anwalt Widikindus, dem Vizeadvokat Thietmarus, dem Freien Adelradus, Gerbertus, Ecelinus, Anno, Erphaeldo, Habo, dem Kämmerer Waldricus und dem Mundschenk Waldricus; nocheinmal dem Mundschenk Waldricus, dem Truchsess Godescalcus, dem Burggrafen Heriboldus, Horicus und vielen anderen im Jahre des Herrn 1116 vollzogen und bestätigt. Auf Veranlassung des vorgenannten Christinus hat auch eine gewisse adelige Frau

Hoburge dem Altar der vorgenannten Heiligen Märtyrer, zum ihrem und aller ihrer Verwandten Seelenheil, mit ihrem hochlöblichen Erben Reinhard und seinem Vormund Ortomar, in Crymmenhausen zwei Grundstücke mit drei Hofstellen, in Eilenhusen zwei Grundstücke, zwei Hofstellen, in Regildinghusen ein Grundstück, eine Hofstelle mit allem Nießbrauch an Gebäuden, Äckern, Wiesen, Wässern und Wasserläufen, und die Hälfte der Mühle in Crymmenhusen übertragen. Diesen Grundbesitz, so wie den vorher abgetretenen, habe ich dem Dotalgut des Klosters und der Herrin Hoburge für alle Zeit ihres Lebens als Präbende gegeben.

Bestätigt im Jahre des Herrn 1119 an der 2. Kalende des Januars durch Advocatus Sigefridus im Beisein dieser Zeugen: Adelradus, Heriboldus, Hildebertus, Gerbertus, Horikus, Sahso, Werneilhardus, Christinus, Ecelinus, Reinherus, Hobo, Godescalcus und den vorgenannten Reinherus, Ortomar, Hugo mit Zustimmung des Reinholdus, in dessen Grafschaft diese Grundstücke gelegen sind, zuerst neben Olberg im Beisein dieser Zeugen: Unico, Heremannus, Wazzo, Ecelinus, Barwardus, Haldus, Reniggerus, Walbertus, Wago, Helmwigus, Wigmannus, und einer Vielzahl anderer in verschiedenem Stand und Alter. Weiterhin hat dies auch der Graf selbst bestätigt, demselben Herkommen folgend durch die öffentliche Gewalt der Region, mit der gleichen Zustimmung, wo alle ehrlichen Menschen seiner Grafschaft Zuhörer und Zeugen waren. Auf dass dies unerschütterlich auf alle Zeit bestehen bleiben soll, haben wir diese Urkunde mit dem Siegel unseres Patrons, des heiligen Vitus bekräftigt.

Zeichen des heiligen Märtyrers Vitus

Eigentum des Sigebertus • Des Abtes Erkenbertus

Das Eilenser Wappen

Im roten Feld ein goldenes Hochkreuz mit vier oben gleichschenkelig in Kreuzform angesetzten Ringen.

Rechts des Hochkreuzstammes ist ein Pflugsech abgebildet, ein sogenanntes Vorarbeitswerkzeug beim Pflug, das den Boden vor dem Pflugschar senkrecht einschneidet und meistens die Form eines langen, leicht gekrümmten Messers hat.



Links des Hochkreuzstammes befindet sich eine Pflugreute, einem Hilfsgerät beim Pflügen nachempfunden, mit dem die Bauern von dem Streichbrett des Pfluges oder von der Pflugschar den nassen Erdboden oder anhaftendes Kraut abstreifen. Streichbrett des Pfluges oder von der Pflugschar den nassen Erdboden oder anhaftendes Kraut abstreifen.

Diese Symbole im Wappen finden sich auf dem alten Eilenser Kreuzstein - damals in der Feldmark von Eilensen – und heute auf dem Thieplatz, dem ehemaligen Freigerichtsplatz, wieder. Es wird vermutet, dass der Stein früher Klostereigentum kennzeichnete.



Die Wappen-Farben sind Rot und Gold entsprechend den Grundfarben vom Hochstift Hildesheim, zu dem das Dorf zeitweilig gehörte.

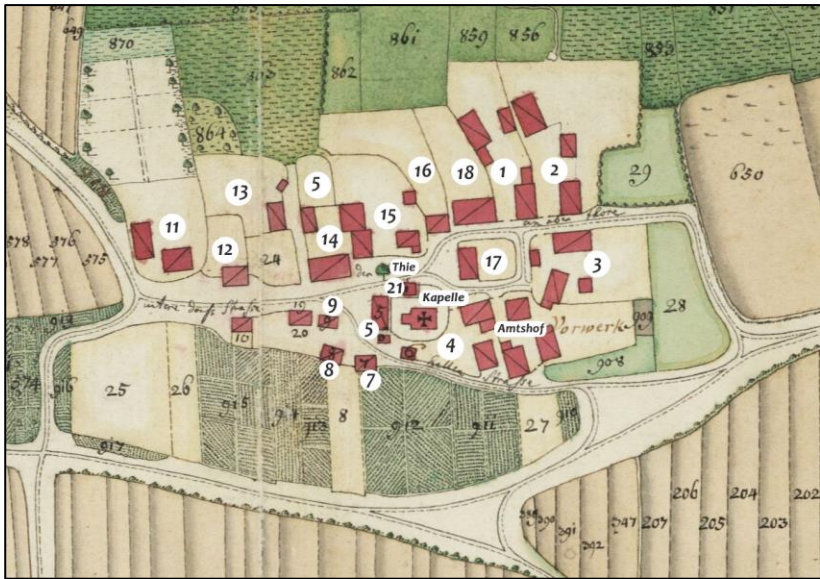
Das Territorium des Hochstifts Hildesheim (auch Fürstentum Hildesheim) umfasste auch das Gebiet rund um Dassel am Solling als größere Exklave.

Das Fürstentum Hildesheim war kleiner als das geistliche Bistum Hildesheim, zu dem die Grafschaft Dassel ab 1310 bis zur sogenannten Hildesheimer Stiftsfehde (1519–1523) gehörte.

Der Rat der Gemeinde Eilensen fasste den Beschluss über das Wappen auf seiner Sitzung am 09. Dezember 1954. Das Staatsarchiv in Hannover stimmte dem Entwurf in einer Stellungnahme am 19. Januar 1955 zu. Genehmigt wurde das Ortswappen von Eilensen durch den Niedersächsischen Minister des Innern am 31. Mai 1955.

- zusammengestellt von U. Freter 12/2018 _ v1.1 -

Das Dorf Eilensen anno 1769



Legende:

- | | | | |
|----|---|----|--------------------------------------|
| 1 | Hinrich Jürgen Reiners
(Vollspänner) | 12 | Christoph Grube (Kötner) |
| 2 | Diederich Evers
(Vollspänner) | 13 | Ludewig Mentz (Kötner) |
| 3 | Christoph Ude (Kötner) | 14 | Frantz Antvogel (Kötner) |
| 4 | Johann Hinr. Henne
(Vollspänner) | 15 | Frantz Hinr. Hennen
(Halbspänner) |
| 5 | Henr. Jürgen Wattermann
(Halbkötner) | 16 | Hans Hinr. Gruben (Kötner) |
| 7 | Carl Frether (Brinksitzer) | 17 | Philip Grube (Kötner) |
| 8 | Andreas Wenhorst (Kötner) | 18 | Joh. Hinrich Henne (Kötner) |
| 9 | Christian Fricken (Brinksitzer) | 21 | Dirck Muß (Schulmeister) |
| 11 | Wilhelm Uden (Halbspänner) | | |

Vollspänner: Vollbauer - leibeigene Bauern, der in der dörflichen Hierarchie an erster Stelle standen und zu den größten Bauern im Dorf gehörten.

Halbspänner: Halbbauer - leibeigene Bauern, der in der dörflichen Hierarchie an zweiter Stelle standen.

**Kötner/
Halbkötner:** Dorfbewohner, die einen Kotten (eine Kate) besaßen. Sie hatten nur geringen Landbesitz.

Brinksitzer: Die Brinksitzer oder Freien zählten nicht als Bauern und hatten keinen Anteil an den besseren Ackerflächen. Sie hatten aber geringen Bodenbesitz und von daher auch Stimmrecht in der Gemeinde. Sie arbeiteten meistens zusätzlich als einfache Handwerker im Dorf.

- Karten-Ausschnitt: NLA Hannover Kartensammlung, Mappen Nr. 60, Aufn.

055 -

- zusammengestellt von U. Freter 01/2019 _ v1.1 -

1. Eintöpfe und Suppen

Die Feuerstelle mit dem Kesselhaken stellte von alters her als „des Hauses heilige Stelle“, den Mittelpunkt des Hofes dar. Hier wurde gekocht, gebraten und es ging Wärme und Licht davon aus.

Mit dem Kesselhaken wurde der Topf oder Kessel am Rauchfang befestigt. Mittels seiner Zähne, auch „Zacken“ genannt konnte die Höhe über der Feuerstelle verändert werden. Der Topf konnte näher an das Feuer herangeführt oder entfernt werden und damit die Hitze gezielt reguliert werden. Daher kommt auch das Sprichwort „Leg’ mal ’n Zacken zu!“, denn durch das Herunterlassen des Kessels wurde dann der Koch- oder Erwärmungsvorgang beschleunigt, wenn man hungrig von der Feldarbeit kam.

Aber der Kesselhaken hatte auch rechtsgeschichtlich seine Bedeutung. Beim Übergang eines Hauses von einem Besitzer zum anderen etwa nahm der alte Grundherr den Kesselhaken ab und der neue Besitzer hängte seinen eigenen (meist mit seinen Initialien) an die Feuerstelle und markierte damit seinen neuen Besitz. Aber auch andere wichtige Geschäfte und Gebräuche z.B. Verlobungen oder Hofübergaben wurden am Kesselhaken vollzogen, damit diese nach damaliger Volksmeinung gültig waren. Darum ist wahrscheinlich auch heute noch die Küche für viele ein zentraler und wichtiger sowie kommunikativer Ort im Haus.



Feuersuppe

Zutaten:

500 g Mett anbraten

1 Tüte Tomatensuppe (muss 1 Liter ergeben)

1 gr. Dose Pilze

1 gr. Dose Bihunsuppe

Zubereitung:

Alles zusammenfügen und erhitzen!

1 Becher süße Sahne dazu geben

„Dazu schmeckt Weißbrot oder Brötchen!“

Nach einem Rezept von Waltraud Watermann, ehemals wohnhaft Eilenser Str. 6 (verstorben 2018).

Eingereicht von ihrem Sohn Bernd Watermann, Eilenser Str. 6

Gertruds-Möhren-Kartoffelgemüse-Eintopf

Möhren – klein schnitzeln und mit Zwiebeln anschmoren bis sie leicht bräunlich werden

Kartoffel – schälen, klein würfeln und neben die Möhren legen

Das Ganze mit Wasser nicht ganz bedecken, salzen und gar kochen

Nach Belieben Rauchenden oder Bregenwurst „reinschnippeln“.

Nach einem Rezept von Gertrud Kehr, ehemals Krugstr. 2 (verzogen).

Eingereicht von Simone Bertram, Krugstraße 3

Immer-wieder-aufwärm-Suppe

(für ca. 4 Personen)

Zutaten:

1 Zwiebel - gewürfelt
2 EL Öl
300 g Mettenden - in Scheiben
200 g Möhren - in Scheiben
1 Stange Porree - in dünnen Ringen
450 g Kartoffeln - geschält und in mundgerechten Stücken
700 ml heißes Wasser
1 EL Gemüsebrühe (Pulver)
1 TL Oregano
1 Dose stückige Tomaten
1 Dose weiße Bohnen (850 ml)
(Kräuter-)Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Öl in einem mindestens 3 Liter fassenden Topf erhitzen und Zwiebelwürfel sowie Mettenden darin anbraten. Möhren, Porree und Kartoffeln hinzufügen. Ebenso Wasser, Brühpulver und Oregano und alles ca. 15 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch umrühren.



Währenddessen die Bohnen in ein Sieb gießen und mit Wasser abspülen. Die Tomaten mit- samt Saft sowie die Bohnen zur Suppe geben und weitere ca. 10 Minuten köcheln lassen bis das Gemüse gar ist.

Je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

„Die Suppe schmeckt aufgewärmt immer besser und wird dabei etwas sämiger.“

Rezept von Sandra Brinkmann, Am Krempel 2

Kohluppe

Zutaten:

1 Kopf Wirsingkohl oder Spitz- oder Weißkohl
700 g Thüringer Mett
Gemüsebrühe oder 2 Packungen Zwiebelsuppe
2 Becher Schmand

Zubereitung

Mett anbraten, Kohl kurz mit andünsten und mit der Brühe ablöschen, sodass der Kohl gerade bedeckt ist und gar kochen. Zum Schluss die 2 Becher Schmand unterrühren und abschmecken.

„Guten Appetit!“

Rezept von Ute Kehr, Eilenser Str. 5

Kürbissuppe mit Klunkern

Für die Klunkern:

2 gehäufte EL Mehl und etwas Wasser vermischen und mit den Händen auseinanderreißen, sodass Klümpchen entstehen.

Den Kürbis kleinschneiden und mit Wasser aufkochen, sodass man den Kürbis anschließend, z. B. mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken kann.

Milch (Menge nach Belieben) aufkochen, den Kürbis und die Klunkern hinzufügen, mit etwas Salz abschmecken.

Rezept von Rica Traupe, Krugstr. 6

Schwarzmus oder Schwarzsauer

„Dieses Gericht wurde früher in der Herbst-/Winterzeit gekocht, wenn Gänse oder Enten geschlachtet wurden.“

Vorbereitung:

In einem Topf mit etwas Essigwasser wird beim Gänse-/ oder Entenschlachten Blut aufgefangen und gerührt. Anschließend wird es durch ein Sieb gegeben und kaltgestellt.

Zubereitung:

Gänse- oder Entenklein, Flügel, Hälse, Magen und Herzen mit etwas Salz garkochen. Separat getrocknete Pflaumen und Rosinen in Wasser aufkochen und quellen lassen. Das gargekochte Fleisch entfernen und das fertige Backobst in den Fond hineingeben. Mit Salz, Zucker und evtl. etwas Essig abschmecken und mit etwa 2 EL Mehl andicken. Anschließend das Blut hinzufügen, aufkochen und ziehen lassen.

Das Fleisch kann man nach Belieben mit etwas Salz und Kartoffeln dazu bzw. hinterher essen.

Rezept von Ilse Traupe, Krugstr. 6

Weißer Bohnensuppe im Backofen

Zutaten:

250 g weiße Bohnen, trocken

2 Schweinepfötchen

Zwiebeln

Lorbeerblatt

Salz

Pfeffer

2 Liter Wasser

Zubereitung:

Die weißen Bohnen mit kaltem Wasser über Nacht einweichen.

Am nächsten Tag die Bohnen mit den Schweinepfötchen, den Zwiebeln, Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer und 2 Liter Wasser im Backofen 2 Stunden in einem Bräter schmoren lassen. Kann ruhig braun werden.

„Dazu schmecken Salzkartoffeln od. ein warmer Kartoffelsalat.“

Rezept von Edith Busch, Herrenhofweg 4

Backofentopf

(4-6 Personen)

(Ähnlich dem weißen Bohnensuppen-Gericht von Edith Busch)

„Wie der Name schon sagt, kommt dieser durch die Zubereitung des Gerichtes im Backofen. Das Gericht wurde früher in gusseisernen Töpfen im Holzbackofen gegart. Wer keinen eigenen hatte, brachte den Topf auch zum Bäcker, der diesen dann nach dem Brot backen in den Ofen schob. Das Gericht war dann immer schön braun, wenn man es vom Bäcker wiedergeholt hat“, so Marlene Rinke

Zutaten:

500 g getrocknete weiße Bohnen (früher wurden große bunte Bohnen genommen)

3,5 l Wasser (davon 1 l mit Gemüsebrühe)

1 Bund Suppengrün, gewürfelt

250 – 300 g geräuchertes Bauchfleisch, in Streifen geschnitten
(oder wie früher 2 Schweinepfötchen und 2 Schweineohren)

6 kleinere Zwiebeln

Pfeffer und Salz nach Belieben

Zubereitung:

Bohnen in einen stählernen oder gusseisernen Topf geben und mit Wasser übergießen (ca. 2,5 l), sodass diese mehr als

bedeckt sind. Die Bohnen müssen dann über Nacht einweichen.



Am nächsten Tag das Suppengrün, Fleisch sowie die geschälten Zwiebeln (ganz lassen) hinzugeben. Das Ganze dann für ca. 2 bis 2,5 Stunden bei 200 bis 220° in den Backofen geben,

es kann ruhig etwas braun werden. Zwischendurch ab und zu kontrollieren und noch 1 l Wasser mit Gemüsebrühe hinzufügen. Zum Schluss noch mit Pfeffer und Salz abschmecken.

„Den Backofentopf am besten mit einer Scheibe frischem Graubrot genießen. Das Gericht schmeckt am nächsten Tag fast sogar noch besser.“

Rezept von Marlene Rinke, Eilenser Str. 9

Chili con carne

„Es lässt sich super vorbereiten und wird bei uns gerne bei Geburtstagen gegessen, wenn viele Leute da sind. Wir essen dazu Baguette.“

Zutaten für 8 Personen:

500 g Tomatenpassata
4 Paprikaschoten
4 kleine Dosen Kidney-Bohnen
5 Zwiebeln
2 EL neutrales Pflanzenöl
500 g Thüringer Mett
500 g Rinder-Hackfleisch
140 g Tomatenmark
½ l Fleischbrühe (instant)
Chili und Cayennepfeffer
(Wer mag kann noch mit Knoblauch würzen)

Zubereitung:

Paprikaschoten waschen, säubern und in Stücke schneiden.
Die Bohnen in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Zwiebeln schälen und würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Das Mett und das Hackfleisch dazu geben und unter Rühren krümelig anbraten.

Das Ganze in einen großen Topf umfüllen und das Tomatenmark, die Tomatenpassata und die Paprika mit hinzufügen und mit der Brühe auffüllen und zum Kochen bringen. Mit Chili und Cayennepfeffer würzen. Ordentlich durchziehen lassen, abschmecken und erst kurz vor dem Servieren die Bohnen unterrühren.

Rezept von Harald und Kirsten Rinke, Eilenser Str. 9

Lüchte-Bohnen

Zutaten:

1 Glas weiße Bohnen
1 Glas Möhren, gewürfelt
1 Stange Porree, geschnitten
Kartoffeln, gewürfelt
Zwiebeln
Butter zum Anbraten
Pfeffer, Salz und ggf. Gemüsebrühe
1 Glas gekochte Zwetschgen

Zubereitung:

Abgesiebte Bohnen und Möhren, Porree und Kartoffeln in 1,5-2,0 l Wasser kochen und alles etwas anstampfen. Zwiebeln würfeln und in der Butter anschwitzen. Dann Mehl dazugeben und anschließend das Ganze der Suppe hinzufügen. Wer möchte, kann mit den Zwiebeln auch etwas Bauchfleisch anbraten. Vor dem Servieren mit Pfeffer, Salz und Gemüsebrühe abschmecken

Edith Busch fügt das Glas Zwetschgen der Suppe gleich hinzu. In anderen Haushalten wurden in die heiße Suppe nach Belieben 1-2 Esslöffel kalte, gekochte Zwetschgen in die Mitte des Tellers gegeben.

Rezept von Edith Busch, Herrenhofweg 4

Erbsen mit Schwemmkloßchen

Zutaten:

1 Stck. Schinkenspeck

Wasser

1-2 Möhren

3 El. Mehl

2 Eier

½ Teelöffel Backpulver

Milch

Salz

Petersilie

Zubereitung:

Ein großes Stück Schinkenspeck mit Wasser und 1 bis 2 kleingeschnittenen Möhren ca. 30 Minuten kochen.

Wenn der Schinken weichgekocht ist, eine beliebige Menge an Erbsen hinzugeben.

Für die Klöße ca. 3 El Mehl, 2 Eier, 0,5 TL Backpulver, Milch und etwas Salz zu einem Teig verrühren.

Mit einem heißen Löffel abstechen und zum Schluss in die Suppe geben.

Wenn die Klöße hochkommen, sind sie gar.

Mit Petersilie bestreuen

Rezept von Rica Traupe, Krugstr. 6

Käse-Suppe

Zutaten:

500g Thüringer Mett
1 kl. Dose Pilze
1 l Rindfleischbrühe
1 Päckchen Rahmporree
1 Sahne Schmelzkäse
1 Kräuterschmelzkäse

Zubereitung:

Thüringer Mett scharf anbraten und übrige Zutaten nach und nach dazu geben und erhitzen.

Rezept von Erika Watermann, Eilenser Str. 4

Der Thieplatz und das Freigericht in Eilensen



Der Thieplatz in früherer Zeit noch mit dem Kriegerdenkmal und ohne Steinmauer

In Eilensen - dem ältesten der drei „Seedörfer“¹ Eilensen, Ellensen und Krimmensen - tagte im Mittelalter das germanische Freigericht für das Amt Hunnesrück. Noch heute erinnert der Thieplatz in der Dorfmitte daran.

¹ Seedörfer oder Seestädte: Der alte Name ist darauf zurückzuführen, dass bei großen Überschwemmungen der Ilme die Orte wie Inseln aus dem See herausragten.

Während in Oldendorf das Landgericht des Amtes stattfand, so war in Eilensen die "Gerichts- und Malstätte" ² für die Freien Bauern, die sog. "Freien" ³.

Thieplätze waren in den Dörfern des Mittelalters (vielleicht auch schon in germanischer Zeit) mit Mauern eingefriedete und erhöhte grasbewachsene Plätze, auf denen ein steinerner Tisch unter Linden stand. Hier wurden Versammlungen der Bauern, Bekanntmachungen, Gerichtsverhandlungen und in späterer Zeit Feste der Bauern abgehalten. Viele Plätze im nordwestdeutschen Raum, in etwa bis zur Elbe, tragen noch heute den Namen Thie, Thieplatz oder Thiestätte. Dieser Platz hatte lokalen Bezug und befand sich in der Regel innerhalb von Ortslagen kleiner Siedlungen.

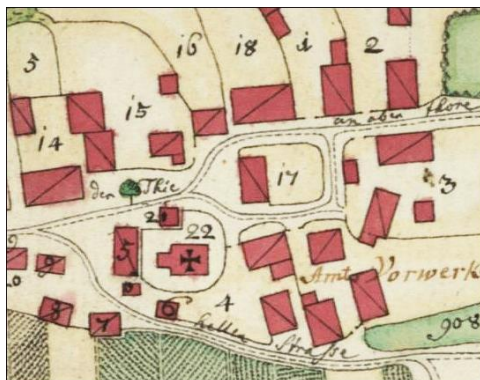


Der heutige Thie- und Kirchplatz – Foto: U. Freter

² *Malstätte: Die Orte dieser Gerichtsversammlungen wurden später auch Malstätte bzw. Malstatt genannt und mit Gerichtssteinen gekennzeichnet.*

³ *Freie Bauern: Im geschichtlichen Kontext unterscheidet sich unfreies und freies Bauerntum. Freie Bauern bewirtschafteten ihr eigenes Grundeigentum. Zinsbauern waren persönlich frei, hatten aber Abgaben an den Grundherrn zu entrichten. Hörige mussten Frondienste und Abgaben leisten. Leibeigene waren persönliches Eigentum des Grundherrn.*

Auf dem "Thie" in Eilensen wurde bis 1771 alle Jahre zu Pfingsten unter der „Gerichts-Linde“ in der Nähe der Kirche bei gutem Wetter das Freigericht abgehalten. Regnete es, ging man in eine Scheine.



Ortsplan von 1769 mit Gerichts-Linde und Thieplatz **

In älteren Zeiten tagte man im Jahr dreimal, nach 1597 nur noch einmal und nach 1771 nur, wenn eine Veranlassung vorlag. Zugewen bei dem Freigericht waren der Freigraf und seine Beisitzer sowie der Amtmann und der Amtsvogt vom Amt Hunnesrück.

Der Freigraf wurde von den Freien gewählt, dem Amte vorgestellt und vereidigt. Die Beisitzer ernannte das Amt selbst und vereidigte sie. Es war Pflicht jedes Freien, bei Gericht zu erscheinen. Versäumte er dieses, wurde er nach Befinden bestraft.

Wer drei Jahre nacheinander fernblieb, ging seines Erbes zugunsten des Landesherrn verlustig und musste dieses wieder neu von ihm erwerben.

Am Freigericht durfte nur ein Freier teilnehmen. Wer kein Freier war, konnte auch keine Gerichtsgüter besitzen. Er konnte aber ein Freier werden, wenn er sich freikaufte.

Ein Freier konnte drei Gerichtsgüter von seinen Eltern erben, doch musste er dafür ein Ansatzgeld zahlen. Durch Kauf allein konnte niemand ein Freigerichtsgut erwerben, sondern nur, wenn er es vom Freigericht selbst empfing.

Der Freizins musste von allen Freigerichtsgütern zu Michaelis⁴ gegeben werden. Solche Güter gab es vor Deitersen, Mackensen, Eilensen, Dassel, Markoldendorf, Holtensen und Amelsen.

⁴ Michaelis: Die volkstümliche Bezeichnung des Festes des hl. Michael am 29. September.

**) Ausschnitt aus: NLA Hannover Kartensammlung, Mappen Nr. 60, Aufn. 055

- zusammengestellt von U. Freter 12/2018 _ v1.1 -

Der Eilenser Kreuzstein



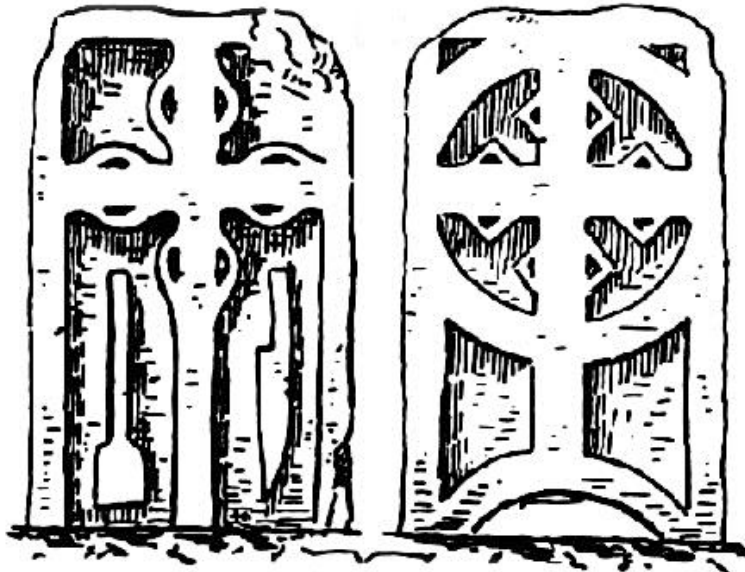
Eilenser Kreuzstein heute auf dem Thie

Der aus rotem Sandstein gehauene Eilenser Kreuzstein steht heute mitten im Dorf auf dem Thieplatz. Erst 1981 wurde der Kreuzstein, dessen Symbole auch im Wappen des Ortes enthalten sind, auf den Thieplatz umgesetzt. Diese Umsetzung wurde notwendig, da er auf der Trasse des neu zu errichtenden Radweges von Eilensen nach Markoldendorf am Ortsausgang stand.

Der inschriftlose Stein stand jahrzehntelang am östlichen Ortseingang aus Richtung Markoldendorf. Sein ursprünglicher Standort war auf einem benachbarten Acker. Im Buch „Kunstdenkmale und Altertümer im Hannoverschen“ ist die alte Lage des Steins so beschrieben: „Dort, wo der Weg von Eilensen nach Deitersen die Straße von Einbeck nach Dassel kreuzt, stand im 15. Jahrhundert ein sog. Clus- oder Heiligenhäuschen. Jetzt befindet sich dort unweit Eilensen ein Kreuzstein.“

Da der Kreuzstein sehr wahrscheinlich mit dem Freigericht in

Eilensen in Zusammenhang steht, fand dieser dann auf dem „Thie“, dem ehemaligen Freigerichtsplatz eine neue, angemessene Stelle. Er wurde auch schon als Kunstdenkmal in jüngeren Unterlagen erwähnt, aber eine Bestätigung liegt nicht vor.



Auf einer Seite des Steins ist ein Scheibenkreuz auf Bogensockel stehend erhaben ausgearbeitet. Auf der gegenüberliegenden Seite ist ein lateinisches Balkenkreuz erhaben ausgearbeitet. Rechts des Balkenstammes ist ein Pflugsech, ein sogenanntes Vorarbeitswerkzeug beim Pflug, das den Boden vor dem Pflugschar senkrecht einschneidet und meistens die Form eines langen, leicht gekrümmten Messers hat, zu erkennen. Links des Balkenstammes befindet sich eine Pflugreute, einem Hilfsgerät beim Pflügen nachempfunden,

mit dem Bauern von dem Streichbrett des Pfluges oder von der Pflugschar den nassen Erdboden oder anhaftendes Kraut abstreifen.

Es ranken sich mehrere Sagen um die Geschichte dieses Kreuzsteines:

1. Ein Bauer wurde zu Tode gepflügt, da er seinem Nachbarn Land "abgepflügt" hatte.
2. Ein Bauer habe sich totgepflügt, als seine Pferde wild wurden.
3. Ein Einbecker Bürger hat beim Holzholen den Weg für unbefahrbar gehalten und von der nahen Klause ein "Bild" genommen und in den Weg geworfen. Bevor er zu Hause war, hat sein Wagen sein Bein "zerdrucket, zerknirschet und zerbrochen".⁵

⁵ Bild- u. Textquelle: Sühnekreuze und Mordsteine, www.suehnekreuz.de

- zusammengestellt von U. Freter 12/2018 _ v1.1 -

Die St. Anna Kapelle in Eilensen



Die St. Anna Kapelle heute – Foto: U. Freter

Das Gotteshaus in Eilensen ist nach Letzner* von dem Junker Hans von Leuthorst wahrscheinlich im 14. Jahrhundert erbaut und begütert worden.

Im Jahre 1326 wurde der hildesheimische Amtshof in der Dorfmitte - Teil vom damaligen Hof Wilhelm Henne (heute Hof Pleiß und Sonntag's Scheune) - als sogenannter „freier Hof“ mit einem 20 Morgen großen Landbesitz begründet, der erst 1523 in welfische Hände übergang. Die Kapelle steht unmittelbar neben dem Amtshof.

Da der Amtshof nicht ohne Andachtsstätte gewesen sein wird, ist anzunehmen, dass in dieser Zeit das ca. 7,5 m breite und ca. 10 m lange Erdgeschoss als Kapelle eingerichtet wurde.

Auf das ca. 4,4 m hohe Erdgeschoss wurde im 15. Jahrhundert das Obergeschoss aufgesetzt. Um für die wachsende Gemeinde Platz zu schaffen, wurde im 16. Jahrhundert der ca. 6 m lange Chor angefügt.

Im Dreißigjährigen Krieg, als alle 17 Häuser abbrannten, blieb die Kapelle mit schweren Brandschäden stehen. Bald besserte man sie aus und konnte schon 1644 eine neue Glocke für die beiden gestohlenen Glocken beschaffen. Im Jahr 1685 baute man eine 6 Meter lange Empore ein. Noch heute ist diese Glocke in Gebrauch und es befindet sich dort als Inschrift der Name des Stifters:

„ANDREAS REINERS ANNO 1685“



Die jetzigen Tür- und Fensteröffnungen stammen aus dem 18. Jahrhundert.



Im Jahre 1722 wurde ein neuer Glockenstuhl gebaut und 1758 erneuerte man das schadhafte Dach.

Seit dem 17. Jahrhundert wurde der freie Platz um die Kapelle von den Brinksitzern (damalige Kleinbauern, die nur eine Hütte in den dörflichen Außenbezirken besaßen und nicht Besitzer des Landes waren, auf dem sie wohnten) bebaut, bis auf den heute noch vorhandenen Thieplatz.

Die Kapelle ist eine kleine Wehrkirche, die in Notzeiten als Vorratsspeicher und Zufluchtsort diente. Man hat sie in ihrem Baustil bis heute erhalten. Bei der völligen Innenerneuerung 1962/63 wurde lediglich statt der gewölbten eine gerade Decke eingezogen.

Nicht weit von der Kapelle, auf dem Thieplatz, dem ehemaligen Freigerichtsplatz, befindet sich ein „Kreuzstein“, ein altes Sühnezeichen, das ursprünglich bis zu seiner Umsetzung im Jahr 1981 die Todesstelle eines Opfers an der Straße nach Deitersen angab. Hier soll bis 1507 noch ein Clus- oder Heiligenhäuschen gestanden haben.

Den Friedhof, früher nahe der Kapelle, verlegte man 1877 außerhalb des Ortes.

Textquelle: Amt für Bau- und Kunstpflege Göttingen und „Geschichte der drei Seedörfer nach Pastor i.R. Herbert Gierke

**) Johannes Letzner, geb. 29. November 1531 in Hardeggen; gest. 16. Februar 1613 in Strodthagen; er war ein evangelischer Pfarrer und niedersächsischer Landeshistoriker)*

- zusammengestellt von U. Freter 12/2018 _ v1.2 -

2. Hauptgerichte

Das gegenseitige helfen bei Feierlichkeiten hat sich vor allem in den Dörfern bis in die Gegenwart erhalten. In früheren Zeiten, als noch fast alle großen Feiern wie Taufen, Konfirmationen, Hochzeiten und Trauerfeiern im eigenen Hause ausgerichtet wurden, war diese Tradition sehr stark ausgeprägt.

So gab es, gerade bei Konfirmationen und Hochzeiten sogenannte „Kochfrauen“, die in der Küche der Gastgeber die herrlichsten, traditionellen Speisen kochten. Meist war es eine erfahrene Kochfrau, die aus dem eigenen oder umliegenden Dorf stammte und von Nachbarn der Gastgeber unterstützt wurde. Diese brachte oft auch eigene Kochtöpfe, Butterformen oder andere Utensilien mit, die benötigt wurden und im Hause nicht vorhanden waren.

Die Vorbereitungen und das Herrichten des Raumes fanden schon Tage vorher statt. Es wurde von der Hochzeitssuppe über Braten bis hin zur Welfencreme alles frisch zubereitet und den Gästen serviert. Auch das kalte Buffet am Abend wurde sehr liebevoll mit Butterkörbchen, Aufschnitt- und Käseplatten sowie weiteren Leckereien erstellt.

Der Abwasch erfolgte ebenfalls durch die Kochfrauen. Im Folgenden eines der wenigen Bilder die wir zu dem Thema finden konnten.

Es sind die Kochfrauen auf der Hochzeitsfeier von Hertha und August Muhs 1934 in Eilensen.



Birnen und Kartoffeln (Himmel und Erde)

„Dieses Gericht wurde früher oft in der Zeit der Kartoffel- und Birnenernte gekocht und auch Himmel und Erde genannt. Dabei stellen die Birnen den Himmel und die Kartoffeln die Erde dar.“

Birnen wie zum Kompott mit Zucker und Zimtstange oder einer Vanilleschote mit viel Saft garkochen.

Kartoffeln zu Salzkartoffeln ebenfalls garkochen und leicht zerstampfen.

Die Birnen mit Saft hinzufügen und verrühren.

Zwiebel würfeln und in Margarine andünsten, mit einem Löffel Mehl vermischen, aufkochen und unter die Birnen und Kartoffeln rühren.

Rezept von Ilse Traupe, Krugstr. 6

Lauch – Kochschinkenröllchen

Nur das zarte Weiße vom Lauch verwenden. Die Stangen vor-kochen, das Kochwasser aufheben.

Die Lauchstangen in den Kochschinken einwickeln.

Die Röllchen in eine gefettete Auflaufform legen.

Vom Kochwasser eine Mehlschwitze herstellen und über die Röllchen gießen. Jeweils eine Scheibe Schmelzkäse über eine Stange legen.

Das Ganze im Ofen so lange garen, bis der Käse geschmolzen und alles heiß ist.

„Dazu schmecken Kartoffeln.“

Eingereicht von Erika Sonntag, Eilenser Str. 13

Kürbis-Auflauf mit Mozzarella

Zutaten:

800 g Kürbis - in kleine Würfel schneiden
1 große Zwiebel - pellen und fein hacken
ca. 2 EL Olivenöl
500 g Fleischtomaten - häuten und hacken
oder 1 gr. Dose geschälte Tomaten
2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer
je 2 TL Oregano und Thymian
50 g Parmesan
250 g Mozzarella - in Scheiben schneiden

Zubereitung:

Öl in einer Pfanne erhitzen, Kürbis und Zwiebeln andünsten, Tomaten unterheben und würzen, ca. 5 Minuten dünsten. Den Parmesan unter das Gemüse mischen und alles in eine gefettete Auflaufform füllen. Mit Mozzarellascheiben belegen, mit Olivenöl beträufeln, evtl. mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 15-20 Minuten bei 220°C gratinieren. Bis der Käse geschmolzen ist.

Rezept vom Kürbischhof Michaelis, www.kuerbischhof-michaelis.de

Kürbis-Gratin mit Speck

Zutaten:

1 kg Kürbis, festkochend, in dünne Scheiben gehobelt

Salz, Pfeffer

1 Becher Schlagsahne

100 g durchwachsenen Speck, gewürfelt

100 g Käse, gerieben

Kräuter nach Belieben

Zubereitung:

Kürbisscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, in eine gefettete Gratinform schichten, dabei etwas geriebenen Käse dazwischen geben. Das Ganze mit der Sahne übergießen, mit dem restlichen Käse bestreuen und im Ofen bei 200°C etwa 30 Minuten backen, dann den Speck über das Gratin streuen und nochmals etwa 15 Minuten backen.

Rezept vom Kürbischhof Michaelis, www.kuerbischhof-michaelis.de

Kassler im Blätterteigmantel

(für 4 Personen)

Zutaten:

1 Zwiebel
1 kg Kassler
2 Lorbeerblätter
200 g TK Blätterteig
je 1 Bund Petersilie, Thymian, gehackt
2 EL Sahnemeerrettich
1 Ei
1 EL Brösel
1 Eigelb

Zubereitung:

Zwiebel abziehen, vierteln. Mit Fleisch, Lorbeer in kochendes Wasser geben, ca. 45 Min. garen und abtropfen lassen. Den Blätterteig auftauen und den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Teig (30x50 cm) ausrollen, am Rand mehrere Sterne ausstechen. Kräuter, Meerrettich, Ei, Brösel mischen. Auf den Rest-Teig streichen, das Fleisch darin einrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Den Blätterteig mit Eigelb bestreichen und die Sterne darauf- und danebenlegen. Die Backzeit beträgt ca. 25 Minuten.

Rezept von Lena Renziehausen, (ehemals Helle 4, verzogen)

Schweinefilet überbacken

(für ca. 4 Personen)

Zutaten:

1 kg Schweinefilet
5 Scheiben gekochten Schinken
3 Stangen Porree
3 EL Sherry
1 Becher Sahne
200 g geriebenen Emmentaler
Salz, Pfeffer, etwas Mehl, Fett

Zubereitung:

Fleisch würfeln, mit Pfeffer und Salz würzen, leicht mit Mehl bestäuben und in heißem Fett anbraten. Pfanne mit Deckel verschließen und ca. 10-15 Minuten schmoren.

In einer anderen Pfanne mit etwas Butter den kleingeschnittenen Porree und Schinken garen. Das Ganze dann mit dem Filet in eine eingefettete Auflaufschale vermischen. Die Sahne, Sherry mit Salz und Pfeffer mischen (man kann auch noch etwas Wasser hinzufügen) und mit in die Auflaufform schütten. Anschließend den Käse darüberstreuen und im Backofen mindestens 30 Minuten bei ca. 200°C überbacken.

„Wir essen dazu immer gerne Kartoffel-Röstis.“

Rezept von Harald Rinke, Eilenser Str. 9

Serviettenknödel

(für 4 Personen)

Zutaten:

250 g Brötchen vom Vortag, gewürfelt

4 EL Butter

1 Zwiebel, fein gehackt

3 Eier getrennt

250 ml Milch

Salz

Muskat, gemahlen

½ Bund Petersilie, fein gehackt

Zubereitung:

Fein geschnittene Zwiebel in Butter glasig anrösten und über die Semmelwürfel gießen. Eier trennen. Dotter, Milch, Petersilie und Gewürze verrühren und ebenfalls über die Semmelwürfel gießen und alles gut vermengen. Semmelmasse mindestens 20 Minuten ruhen lassen.

Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Semmelmasse heben. Eine Serviette (oder Geschirrhandtuch) auslegen, mit Fett/Butter einfetten, die Masse darin einfüllen, einrollen und die Enden gut zusammenbinden.

In genügend Salzwasser je nach Durchmesser ca. 30-40 Minuten köcheln lassen. Serviettenrolle aus dem heißen

Wasser nehmen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken und danach vorsichtig von der Serviette lösen. In 1 cm dicke Scheiben schneiden und anrichten.

Rezept von Harald Rinke, Eilenser Str. 9

Brezengugelhupf

(für ca. 5 Personen)

Zutaten:

ca. 400 g altbackene Brezen oder Brötchen

(in etwa 2 x 2 cm großen Würfeln)

½ Liter Milch

60 g Butter

1 Zwiebel, gewürfelt

4 Eigelbe

½ Bund Petersilie, klein gehackt

Salz und Pfeffer

4 Eiweiße

Zubereitung:

Die Brötchenstücke in eine große Schüssel füllen. Die Milch einmal aufkochen und über die Brötchen gießen. Diese zugedeckt einige Minuten ruhen lassen.

Die Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Diese Masse zusammen mit den Eigelben und der Petersilie mit den Brötchenwürfeln vermischen. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Eiweiße mit dem Handrührgerät steif schlagen. Den Eischnee unter die Brötchenmasse heben.

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen und eine Gugelhupf-Form einfetten.

Die Masse in die Form füllen und festdrücken. Ca. 35-45 Minuten backen.

Anschließend mindestens 10 Minuten ruhen lassen und danach aus der Form stürzen. Den Brezengugelhupf in Scheiben schneiden und z. B. zu einem Braten servieren.

„Er passt zu allem, was man mit Semmelknödeln essen würde.“

Rezept von Sandra Brinkmann, Am Krempel 2

Kartoffelgratin

(für 2 Personen)

Zutaten:

500 g festkochende Kartoffeln

Salz

Muskatnuss, frisch gerieben

50 g Emmentaler Käse, frisch gerieben

100 g Sahne

Butterflöckchen

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Eine kleine feuerfeste Auflaufform mit Butter einfetten.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Hälfte der Kartoffelscheiben in die Form geben. Salzen, mit Muskat würzen und die Hälfte des Käses darüber streuen. Dann den Rest der Kartoffelscheiben einfüllen, wiederum salzen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Alles mit Sahne übergießen und mit Butterflöckchen belegen.

Das Kartoffelgratin im Backofen (Mitte, Umluft 180°C) in etwa 45 Minuten knusprig braun backen.

„Tipp: Die Kartoffeln lassen sich sehr schön mit der Brotmaschine in gleichgroße Scheiben schneiden. Bei der

doppelten Menge wird mindestens die doppelte Garzeit benötigt.“

Rezept von Kirsten Rinke, Eilenser Str. 9

Storchennester

Zutaten:

500 g Hackfleisch
6 hartgekochte Eier
1 eingeweichtes Brötchen
1 gehackte Zwiebel
1 TL Senf
Muskat
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die vorgenannten Zutaten, bis auf die Eier, zu einem Teig verarbeiten und pikant abschmecken.

Den Teig in 6 Portionen teilen und je ein hartgekochtes Ei damit umhüllen.

Anschließend die so umhüllten Eier in eine gefettete Auflaufform legen und bei 200°C 30 Minuten backen (nach 15 Min. wenden)

Zutaten für die Soße:

150 g Kräuter-Frischkäse
2 EL Tomatenmark
1 TL Speisestärke
300 ml Wasser
1 Becher Schmand
1 TL gekörnte Brühe
Salz, Paprika

Zubereitung:

Alles zusammen verrühren und bei geringer Hitze 10 Min. stocken lassen.

Vor dem Servieren die Nester quer halbieren, in die Soße legen und mit Schnittlauch bestreuen.

Als Beilage Salat und Stangenweißbrot

Rezept von Lena Renziehausen, (ehemals Helle 4, verzogen)

Möhrenlasagne

(für ca. 4 Personen)

Zutaten:

700 g Möhren, grob gerieben
20 g Olivenöl
2 Dosen stückige Tomaten
3 TL (Kräuter-)Salz
1 TL Pfeffer
2 TL Curry
2 TL Gemüsebrühe (Pulver)
1 TL Zucker
450 g Kräuterfrischkäse
4 EL frisches Basilikum gehackt

ca. 20 Lasagneplatten

Zubereitung:

Öl in einem ca. 2,5 Liter fassenden Topf erhitzen und die Möhren ca. 2 Minuten unter Rühren andünsten.

Tomaten mitsamt Saft sowie die Gewürze hinzufügen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch umrühren.

Frischkäse dazu geben und weitere 2 Minuten köcheln lassen. Das Basilikum kurz unterrühren und je nach Geschmack ggf. nachwürzen.

Den Backofen auf 200 °C O-/U-Hitze oder 180 °C Umluft vorheizen.

Die Soße abwechselnd mit den Lasagneplatten in eine Auflaufform schichten, dabei mit einer Schicht Tomaten-Möhren-Soße anfangen und abschließen. Bei mir werden es 5 Lagen à 4 Platten. Wer mag, kann noch etwas geriebenen Käse darüber streuen.

Die Lasagne ca. 40 Minuten backen.

Rezept von Sandra Brinkmann, Am Krempel 2

Matjes-Heringe in Currysoße

(zu Pellkartoffeln)

Zutaten:

0,5l Joghurt mit

1/2 bis 1 EL Curry und

1 1/2 EL Honig verrühren

8 Matjes in Stücke schneiden

2 Äpfel schälen und in Stücke schneiden

Matjes und Äpfel unter die Soße heben

Rezept von Marina Göllner, Herrenhofweg 4

Krustenfisch

(für ca. 5 Personen)

Zutaten:

1000 g Fischfilet

(Kräuter-)Salz, Pfeffer

1 große Zwiebel, gewürfelt

140 g Käse, z. B. Emmentaler, gerieben

120 g weiche Butter

25 g Senf

65 g Sahnemeerrettich

100 g Paniermehl

25 g gemischte Kräuter gehackt

Zubereitung:

Fischfilets salzen und pfeffern und dicht an dicht in eine gefettete Auflaufform legen (TK-Fisch vorher auftauen lassen und „abtrocknen“).

Alle restlichen Zutaten in eine Schale wiegen und mithilfe eines Löffels zu einer Paste vermischen. Diese Paste mit dem Löffel auf den Fischfilets verteilen und glatt streichen. Wenn die Masse sehr fest sein sollte, kann man sie portionsweise zwischen den Händen platt drücken und auf den Fisch legen.

Den Fisch in den kalten Backofen geben und bei 200 °C O-/U-Hitze ca. 40 Minuten garen. Sollte die Kruste zu braun werden, zwischendurch abdecken.

Zu diesem Gericht passen sehr gut Salzkartoffeln und grüne Bohnen. Die Bohnen in Butter schwenken und mit Salz und Bohnenkraut würzen. Dazu röste ich Paniermehl in etwas Butter, das über die Bohnen gestreut wird. Mit diesen „Krümeln“ gab es die Bohnen schon bei meiner Mutter Edith Henne (wohnhaft Eilenser Straße 15, verstorben 2016).

Rezept von Sandra Brinkmann, Am Krempel 2

Lammbraten

Zutaten:

1 -2 Lammkeulen
Suppengrün
Lorbeerblätter
Wacholderbeeren
Nelken
Rosmarin (frisch)
Thymian (frisch)
Salbei (frisch)
alternativ Kräuter der Provence
Zwiebeln
Knoblauch nach Geschmack
wer mag, kann auch 1 Apfel dazugeben

Vorbereitung:

Ich reibe die Keule mit einer Paste aus Heidelbeer-, Brombeer-, Quitten- oder Hagebuttengelee, Salz, Pfeffer und etwas Paprika ein.

Dann lege ich die Keule(n) in einem vorgewärmten Saftbräter. Die Gewürze und Kräuter lege ich um die Keule(n) herum und gieße sie mit etwas Gemüsebrühe oder Lammfonds an.

Bei 200 °C etwa 1,5 bis 2 Stunden je nach Größe der Braten.

Für die Soße die Bratflüssigkeit durch ein Sieb geben und etwas einkochen lassen.

Eventuell anfallendes Fett abschöpfen.

Mit Sahne, Rotwein oder Preiselbeeren verfeinern und nach Bedarf andicken.

Bei diesem Rezept ist das Fleisch gut durchgebraten, wer es lieber "rosa" mag, reduziert die Bratzeit.

Tipp:

Entgegen aller Rezepte habe ich Lammfleisch noch nie in Milch oder ähnliches eingelegt. Es sollte dann aber auch wirklich **Lammfleisch** sein.

Rezept von Ille Fricke, Krugstraße 7

Kasseler-Auflauf

Zutaten (für 4 Personen):

1,5 kg Kasseler

½ l Sahne

125 g Butter

400 g Schmelzkäse (halb Sahne-, halb Kräuterkäse)

1 große Dose Ananas

Zubereitung:

Kasseler am Vortag garen und in Scheiben schneiden. Sahne und Butter erhitzen (nicht kochen) und den Käse darin schmelzen.

Fleisch in eine gefettete Auflaufform schichten, mit Ananaswürfeln belegen und die Sahnesoße darüber verteilen.

Den Auflauf offen im Backofen 30 Minuten bei 200°C erhitzen

Rezept von Erika Watermann, Eilenser Str. 4

Zwiebelkuchen (Kuchenblech)

Zutaten:

Der Teig:

200 g Magerquark

400 g Mehl

1 ½ Pck Backpulver

1 Ei

1 Prise Salz

6 EL Milch

8 EL Öl

¼ l Milch

Der Belag:

500 g Zwiebeln, halbieren und in Scheiben schneiden

300 g Schinkenwürfel

300 g geraspelter Gouda

¼ l Schmand

4 Eigelb

(Muskat/Salz/Pfeffer)

Zubereitung:

Quark, Ei, Salz, Milch und Öl verrühren. Mehl und Backpulver mischen und nach und nach in die Quark-Ei-Masse einrühren. (zuletzt per Hand kneten)

Den Teig auf das Blech verteilen und mit $\frac{1}{4}$ l Schmand bestreichen.

Zwiebel, Schinken und Gouda auf den Teig geben.

$\frac{1}{4}$ l Schmand, Eigelbe und Gewürze verquirlen und über den Kuchen gießen.

Bei 200 Grad für 25-35 Minuten backen

Rezept von Edith Busch, Herrenhofweg 4

Schmorgurkentopf mit Reis

Zutaten:

800 g Schmorgurken
150 g gekochter Schinken
1 große Zwiebel
2 EL Butter oder Margarine
200 ml Fleischbrühe
125 ml süße Sahne
1-2 EL Kräuteressig oder Zitronensaft
1 Prise Zucker
Salz
Weißer Pfeffer
150 g gegarter Langkornreis
1 Bund Dill

Zubereitung:

Schmorgurken schälen und der Länge nach halbieren. Kerne mit einem Teelöffel herauskratzen und die Gurkenhälften in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, fein würfeln und im erhitzten Fett glasig braten. Schinken zugeben und ebenfalls glasig braten. Schmorgurken untermischen und die Brühe und die Sahne zugießen. Schmorgurken mit Essig und Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten schmoren lassen. Reis untermischen und alles weitere 5 Minuten garen, bis der Reis erhitzt ist.

Inzwischen Dill waschen, trockentupfen und ohne Stiele fein hacken. Schmorgurkentopf damit bestreut servieren.

Rezept von Rica Traupe, Krugstr. 6

Jäger Topf

Zutaten:

2,5 kg Schnitzelfleisch
1 Glas Maggi Würzmischung Nr.1 (2- 4 El)
2 Packungen Chester Schmelzkäse
3 Stangen Porree
3 kl. Gläser Pilze oder frische
6 dicke Gemüsezwiebeln
3 Packungen Jägersoße (Maggi)
4-5 Becher Sahne
1 Packung 250g Schinkenwürfel

Zubereitung:

Das Fleisch in Streifen schneiden, mit der Würzmischung vermengen und in den Bräter legen. Scheibenkäse über das Fleisch legen. Porree, Zwiebeln und Pilze in Scheiben schneiden und in den Topf geben. Als letztes noch die Schinkenwürfel dazu geben.

Die Jägersauce mit der Sahne vermengen, über das Gericht gießen und über Nacht das Ganze kaltstellen.

Am nächsten Tag für 2 Stunden mit Deckel bei 180 Grad in den Ofen stellen.

Rezept von Marina Göllner, Herrenhofweg 4

Mett-Pizza

ist ein Rezept, das wir von Tina Freter, unsere ehemalige Nachbarin aus der Kugstr. 1, erhalten haben. Es ist leicht zuzubereiten und schmeckt prima!

Zutaten und Zubereitung:

Mett-Teig:

1,5-2 kg Mett

2 St. eingeweichte Brötchen

2 St. Zwiebeln

Mett, Brötchen u. Zwiebeln verkneten und auf dem Blech verteilen

Belag:

1/2 Becher Sahne

1 Glas Tomaten Paprika

1 Glas Zigeunersoße

2 Dosen Pilze in Scheiben

Alles auf dem Mett verteilen und 1 Std. mit 200 Grad backen. Dann 300 g geraspelten Gouda auf dem Mett verteilen und weitere 10 Minuten backen.

Nach einem Rezept von Tina Freter, Krugstr. 1 (verstorben 2015) - eingereicht von Erika Obermann, Krugstr. 3

Exotisches Putengulasch

(Für 4 Personen)

Zutaten:

½ Dose Pfirsiche
1 kleine Dose Ananasstücke
600 g mageres Putengulasch
Salz
Pfeffer
1 TL Sonnenblumenöl
¼ l Weißwein
1 Limette
100 ml Kaffeesahne
1 TL Speisestärke
1 TL Curry
1 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

Pfirsiche und Ananas abtropfen lassen, den Saft auffangen. Pfirsiche in Würfel schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, das Fleisch rundum anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit 1/8 l Saft und dem Wein ablöschen und etwa 45 Minuten köcheln lassen. Früchte zufügen. Limette halbieren, die Hälfte auspressen, die andere in dünne Scheiben schneiden. Sahne mit Speisestärke glattrühren, unter die Soße rühren, alles aufkochen, mit Curry, Limettensaft, Salz

und Pfeffer abschmecken. Mit Petersilie und Limettenscheiben garniert servieren.

Tipp: Dazu empfehlen wir Basmati-Reis

Rezept von Marlene Rinke, Eilenser Str. 9

Eingelegte Bratheringe

Die gebratenen Heringe werden in würzig abgeschmecktem Essig-Sud eingelegt. Nach 1 – 2 Tagen sind sie richtig durchgezogen.

Zutaten:

8 ausgenommene grüne Heringe (á 120 g)

100 g Mehl

etwas Edelsüß-Paprika

Salz

¼ l Weißwein-Essig

1 Lorbeerblatt

10 Wacholderbeeren

½ Eßlöffel Pfefferkörner

1 Eßlöffel Senfkörner

weißer gemahlener Pfeffer

knapp 50 g Zucker

2 Eßlöffel Butterschmalz

250 g Zwiebeln

Zubereitung:

Heringe unter fließendem kalten Wasser gründlich waschen, mit Küchenpapier trockentupfen.

Mehl, Paprikapulver und etwas Salz auf einem Teller vermischen und die Heringe darin wälzen oder damit dich bestäuben. Überschüssiges Mehl abklopfen.

Butterschmalz portionsweise in einer Pfanne erhitzen und die Heringe nacheinander darin von beiden Seiten braten.

Für den Sud Essig, 1/8 Liter Wasser, Lorbeerblatt, Pfeffer- und Senfkörner, 1 Teelöffel Salz, gemahlener Pfeffer und Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen.

Inzwischen die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Kurz im heißen Sud ziehen lassen, bis sie etwas weich sind.

Bratheringe in eine große, flache Form legen und mit heißem Sud übergießen. Mindestens 24 Stunden durchziehen lassen.

Dazu schmecken Bratkartoffeln.

Rezept von Erika Watermann, Eilenser Str. 4

Das Eilenser Kalthaus



Das Kalthaus auf dem Thieplatz in der Dorfmitte wurde im Jahr 1960 mit 746 Stunden Eigenleistung von Eilenser Bürgern gebaut.

Lt. Auftragsbestätigung vom 01.06.1960 wurde von der Fa. BBC* eine Baukasten-Schrank-Gemeinschaftsgefrieranlage mit bewegter Kühlung mit einer Auftragssumme von ca. 18.000,00 DM eingebaut.

In der Gründungsversammlung vom 24.03.1960 wurde eine Genossenschaft mit dem Namen „Genossenschaft Kalthaus Eilensen eGmbH“ gegründet.

Vorstand: 1. Vors. Wilhelm Henne, 2. Vors. Friedhelm Ahrens, Schriftführer Wilhelm Lucas

Aufsichtsrat: August Muhs, Otto Traupe, A. Watermann

Die Genossenschafts-Geschäftsanteile wurden auf 10,00 DM pro 100 Liter festgesetzt. Die Kosten pro Kühlfach mit 242,5

Liter Inhalt betrug 650,00 DM bei Kauf oder 6,50 DM pro Monat bei Miete.

Aus dem damaligen Werbeprospekt der Fa. BBC von Ende der 1950er Jahre hieß es...



Die Kälteanlage setzt sich auf dem Lande durch

Zehntausende von Landfrauen haben in den letzten Jahren erkannt, dass Nahrungsmittel durch Einfrieren einfach, sicher und billig haltbar zu machen sind. Wer ein Gefrierfach besitzt, ist bei

Hausschlachtungen von der Jahreszeit unabhängig; er kann auch in heißen Sommermonaten und bei ungünstigen Marktpreisen schlachten. In der Geflügelhaltung lässt sich der Schlachttermin in die Zeit der besten Fleischqualität legen; fühlbare Futterersparnisse sind die Folge.

Baukasten-Schrankanlage - Aus wirtschaftlichen Gründen wird bei größerer Zahl von Gefrierfächern und besonders bei Neubauten die Schrankanlage bevorzugt. Bei "mit bewegter Kühlung" strömt kalte Luft mit Hilfe von Ventilatoren von einem zentral gelegenen Verdampfer aus durch sämtliche Lagerfächer.

Nach 15 Betriebsjahren wurde in der Versammlung am 18.11.1975 die Auflösung der Genossenschaft aus Kostengründen beschlossen.

In der Versammlung am 01.04.1977 wurde als Ersatz dafür eine „Kalthaus-Gemeinschaft“ gegründet.

Gründungsmitglieder waren Friedhelm Ahrens, Erna Sonntag, Adolf Urvat, Wilhelm Lucas, August Muhs, Erwin Zeika, Erich Watermann, Ernst Michaelis, Friedel Freter, Heinrich Rinke sen., Albert Henne, Hans Mund, Adolf Watermann.

Als Vorstand wurden gewählt: 1. Vors. Friedhelm Ahrens, 2. Vors. Wilhelm Lucas, Kassenführer Günter Obermann, Schriftführer Adolf Watermann

Im Jahr 1981 wurde ein neues Kühlaggregat im Wert von ca. 6.000,00 DM eingebaut.

Am 30.09.1990 – kurz vor seinem 82. Geburtstag - schloss der langjährige "Kalthauswärter" Heinrich Rinke zum letzten Mal das Kalthaus ab. Nachfolgerin wurde Marlene Rinke.

Die Einbecker Morgenpost berichtete...



Über 30 Jahre Dienst im Kalthaus

Kalthausgemeinschaft Eilensen verabschiedete Heinrich Rinke

In einer Feierstunde verabschiedete der Vorstand der Kalthausgemeinschaft Eilensen Heinrich Rinke senior.

Über 30 Jahre hat er das Kalthaus mit 44 Fächern betreut und gepflegt. Kleinere Reparaturen am Gebäude und der Schrankanlage führte Heinrich Rinke immer sehr gewissenhaft aus. Wenn er um 19 Uhr das Kalthaus abgeschlossen hatte, kam auch kein Mitglied mit seinem eigenen Schlüssel mehr hinein. Hatte jemand vergessen, etwas zu holen, war Heinrich Rinke immer bereit, noch einmal die Tür zu öffnen. Besonders großen Wert legte der Verabschiedete auf den allsonnabendlichen Reinigungsdienst. Jedes Mitglied war abwechselnd damit an der Reihe. Wurde das vergessen, tauchte er am Abend persönlich auf und erinnerte an den Termin. Heinrich Rinke senior war in diesem Haus eine große Vertrauensperson; dafür wurde ihm Dank ausgesprochen. Der Vorstand und die Mitglieder wünschten ihm, der in Kürze seinen 82. Geburtstag feiern konnte, weitere beste Gesundheit

Kochbuch der Dorfgemeinschaft Eilensen

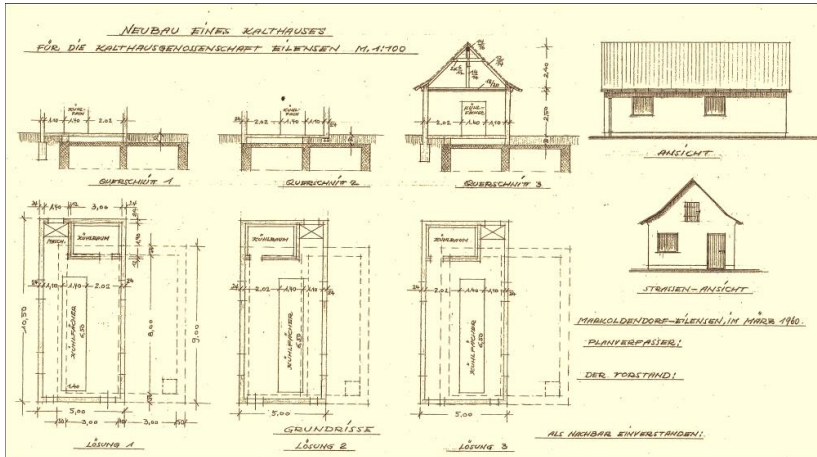
In der Jahreshauptversammlung am 23.02.1991 wurde beschlossen, die Kalthaus-Gemeinschaft zum 01.10.1991 aufzulösen. Ab Mitte September 1991 wurde das Kalthaus geräumt. Am 10.07.1991 wurde die Auflösung des Pachtvertrages mit der Stadt Dassel zum 30.09.1991 beschlossen.

In der Jahreshauptversammlung am 16.08.1991 wurde beschlossen, das Kalthausgebäude abzureißen. Das Abrissmaterial wurde an Interessenten abgegeben. Am 05.03.1993 fand die Auflösungsversammlung der Kalthaus-Gemeinschaft Eilensen statt.

Verteilung der 48 Fächer auf die einzelnen Genossenschaftsmitglieder in den 60er Jahren:

Vorderseite der Schrankanlage							
<u>1</u> 18 F Alb. Henne	<u>4</u> 43 F E. Michaelis	<u>7</u> 16 E Wilh. Lucas	<u>10</u> 05 E Wilh. Henne	<u>13</u> 63 D Heinr. Rinke	<u>16</u> 38 D Heinr. Sonntag	<u>19</u> 74 E August Watermann	<u>22</u> 96 D Otto Traupe
<u>2</u> 40 F Alb. Henne	<u>5</u> 27 F E. Michaelis	<u>8</u> 03 E Wilh. Lucas	<u>11</u> 94 D Wilh. Henne	<u>14</u> 97 D Heinr. Rinke	<u>17</u> 45 D Heinr. Sonntag	<u>20</u> 12 F Aug. Watermann	<u>Fröster</u>
<u>3</u> 25 F Adolf Ubat	<u>6</u> 19 F Georg Mülle	<u>9</u> 01 E Friedr. Bulla	<u>12</u> 42 F Wilh. Henne	<u>15</u> 88 D G. Obermann	<u>18</u> 41 D Otto Traupe	<u>21</u> 45 F Fr. Frohböse	<u>Verdampfer</u>
Rückseite der Schrankanlage							
<u>25</u> 81 D Herm. Fricke	<u>28</u> 60 D Hans Mund	<u>31</u> 13 E Friedh. Ahrens E. Watermann	<u>34</u> 50 E Adolf Mahlich	<u>37</u> 18 D Walter Hinz	<u>40</u> 21 D Otto Freter	<u>43</u> 31 F Goth. Geppert Erwin Zeika	<u>46</u> 92 D Aug. Grube
<u>Fröster</u>	<u>29</u> 62 D Hans Mund	<u>32</u> 90 E Friedh. Ahrens	<u>35</u> 87 E Aug. Muhs	<u>38</u> 26 D Adolf Watermann	<u>41</u> 03 D Wilh. Grube	<u>44</u> 47 F Heinr. Fricke	<u>47</u> 90 D Aug. Kraus
<u>Verdampfer</u>	<u>30</u> 85 D Erich Watermann	<u>33</u> 30 E David Fricke	<u>36</u> 99 E Fried. Freter	<u>39</u> 42 D Walter Timmermann	<u>42</u> 06 D Erwin Zeika	<u>45</u> 58 E Heinr. Watermann	<u>48</u> 84 D Hilde Stallmann

Entwurfs-Zeichnung "Neubau eines Kalthauses" aus dem März 1960:



Quelle: Unterlagen der damaligen Genossenschaft bzw. späteren Gemeinschaft

* Die Firma Brown, Boveri & Cie. (BBC) war ein Schweizer Elektrotechnikkonzern mit Sitz in Baden. Er wurde 1891 von Charles Brown und Walter Boveri gegründet und stieg um die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert zu einem international führenden Unternehmen auf, das auf die Herstellung von elektrischen Maschinen, Turbinen und elektrischen Ausrüstungen von Lokomotiven spezialisiert war. Am 8. Februar 1988 legte die BBC ihr Geschäft mit der schwedischen ASEA zur ABB zusammen. – zusammengestellt von U. Freter 01/2019 _ v1.1 -

3. Nachtische



Die Welfencreme

Die Welfen waren eines der ältesten Herrschergeschlechter Deutschlands. Einer Welfenlinie gehörte das hannoversche Königshaus hier bei uns in Niedersachsen mit den Wappenfarben Weiß und Gelb an. Den Welfen und ihren Farben zu Ehren wurde diese weiße Creme mit gelber Soße komponiert. Welfencreme, ein früher schon sehr beliebter Nachtisch, durfte, als noch alle - auch größere Familienfeierlichkeiten - im eigenen Haus stattfanden, auf keinem Tisch oder Buffet fehlen.

Sie schmeckt „natürlich auch heute noch“ ausgezeichnet als besonderes Dessert nach einem festlichen Essen.

Apfel-Reisbrei mit Rosinen

Eine beliebige Menge Äpfel schälen, entkernen, in Stücke schneiden und weichkochen. Milchreis und eine Handvoll Rosinen hinzufügen, kurz aufkochen, den Topf zur Seite ziehen und quellen lassen, bis der Reis weich ist. Zum Schluss mit Zucker abschmecken.

Rezept von Rica Traupe, Krugstr. 6

Walnuss-Creme

(für ca. 4 Portionen)

Zutaten:

4 ½ Blätter weiße Gelatine
etwas kaltes Wasser
2 Eigelbe
1 EL heißes Wasser
60 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
6 EL Eierlikör
60 g gemahlene Walnuskerne
2 Eiweiße
200 g Sahne
Walnuskerne als Deko

Zubereitung:

Die Gelatine nach Packungsanweisung im kalten Wasser einweichen. Die Eigelbe mit dem heißen Wasser schaumig schlagen und nach und nach Zucker und Vanillezucker unterschlagen. Eierlikör und gemahlene Walnüsse ebenfalls unterschlagen. Die Gelatine ausdrücken und unter Rühren erhitzen (nicht kochen).

Zunächst einige Esslöffel von der Ei-Walnuss-Masse in die aufgelöste Gelatine rühren, dann diese Gelatine unter die übrige Ei-Walnuss-Masse schlagen und kalt stellen.

Die Eiweiße steif schlagen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen. Wenn die Ei-Walnuss-Masse anfängt „dicklicher“ zu werden, Eischnee und Sahne unterheben. Die Creme kalt stellen, damit sie fest wird, und vor dem Servieren mit den Walnusskernen garnieren.

„Ich habe das Rezept von meiner Mutter Edith Henne, ehemals wohnhaft Eilenser Str. 15 (verstorben 2016).“

Rezept eingereicht von Sandra Brinkmann, Am Krempel 2

Welfencreme

„Sie wurde zu besonderen Anlässen zubereitet. Meine Oma nahm einen Wein, der auch zur Mahlzeit getrunken wurde.“

Zutaten weiße Creme:

½ l Milch
2 geh. EL Zucker
½ Vanilleschote, ausgekratzt
2 geh. EL Stärkemehl
4 Eischnee

Zubereitung:

Das Stärkemehl mit etwas Milch anrühren, die übrige Milch mit Zucker, V-Schote und dem Inneren der V-Schote kochen, das angerührte Stärkemehl hinzufügen, 2 Min. kochen lassen. Vom Herd nehmen, den steifgeschlagenen Eischnee vorsichtig unter die heiße Masse heben. In eine Glasschüssel füllen und kaltstellen.

Zutaten Weinschaum:

4 Eigelb
4 geh. EL Zucker
¼ l Weißwein
1 EL Zitronensaft
1 geh. TL Stärkemehl

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Topf geben, mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Bei kleiner Kochstufe solange schlagen, bis die Flüssigkeit 1x aufstößt. Dann von der Platte nehmen und solange schlagen, bis die Masse abgekühlt ist. Wenn die erste Creme ganz kalt ist, füllt man vorsichtig die Weinschaummasse drüber.

Rezept von Petra Michaelis, Helle 5

„Bei der Durchsicht von den eingereichten Rezepten ist uns die Welfencreme mehrfach vorgekommen. So in einem handgeschriebenen Kochbuch, das wir von Bernd Watermann bekommen haben, welches von seiner Großmutter Minna Watermann, geb. Stallmann, Jahrgang 1901, stammt. Das mag wohl daran liegen, dass unsere Gegend hier früher zum Königreich Hannover gehörte und dieses das Stammhaus der Welfen ist. Die Farbe der Welfen ist gelb und weiß, daher auch die weiße Stärkecreme und der Weißweinschaum, der durch das Eigelb noch eine kräftigere, gelbe Farbe bekommt.“

Panna cotta mit Weinbrandkaramell

(für 4 Portionen)

Zutaten:

6 Blatt Gelatine
1 Vanilleschote
500 ml Sahne
10 EL Zucker
3 cl Weinbrand

Zubereitung:

Die Gelatine nach Packungsanweisung in etwas Wasser einweichen. Die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen.

Die Sahne mit dem ausgekratzten Vanillemark und 5 EL Zucker in einen Topf geben und etwa 10 Minuten köcheln.

Die Gelatine ausdrücken und in der heißen Sahne unter Rühren auflösen.

Den restlichen Zucker mit wenig Weinbrand in einer Pfanne unter Rühren karamellisieren. Das Karamell auf vier Förmchen verteilen und darüber die Panna cotta geben. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Rezept von Ute Kehr, Eilenser Str. 5

Mokka – Rumcreme

Zutaten:

5 Eigelb
125 g Puderzucker
2 Pack. Vanillinzucker
1 EL Kakao
125 ml kalter starker Mokka
6 EL Rum
6 Blatt weiße Gelatine
5 Eiweiß
250 ml Sahne

Zubereitung:

Eigelb und Puderzucker mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Nach und nach Vanillinzucker, Kakao und Mokka sowie den Rum dazugeben. Gelatine auflösen und unterrühren, anschließend die Creme kurz in den Kühlschrank stellen. Jeweils Eiweiß und Sahne steif schlagen und zum Schluss unter die Creme heben.

Rezept von Rica Traupe, Krugstraße 6

Ambrosiacreme oder Herz in Watte

Zutaten:

500 ml Schmand oder saure Sahne

250 ml süße Sahne

3 Eier

200 g Zucker

1 Pack. Vanillinzucker

10 Blatt Gelatine (rot und weiß)

3 EL Wasser

3 EL Rum

Zubereitung:

Eier trennen, das Eigelb mit dem Zucker verrühren, den Schmand hinzufügen.

Gelatine auflösen und zu der Masse geben.

Eiweiß und Sahne jeweils steif schlagen und zum Schluss unterheben. Die Ambrosiacreme in eine große Schale füllen und kühl stellen.

Rezept von Ilse Traupe, Krugstraße 6

Abgehangener Joghurt

Zutaten:

1000 g griechischen Jogi (10% Fett)

180 g Zucker

1 Pack. Vanillezucker

Saft einer halben Zitrone

400 g Sahne

Zubereitung

Den Joghurt, Zucker, Vanillezucker und den Zitronensaft zusammen vermischen. Anschließend 400 g Sahne steif schlagen und unterheben. Die ganze Masse in ein mit einem Geschirrtuch ausgelegtes Sieb geben und in eine Schale hängen, um die Flüssigkeit aufzufangen. Alles für min. 12 Std. in den Kühlschrank stellen und regelmäßig die Flüssigkeit abgießen.

Zubereitung der Himbeersoße (Variante von Marina):

350 g Himbeeren mit

50 g Puderzucker passieren

Im Original gehört dazu Läuterzucker

150 g Zucker mit

150 ml Wasser leicht köcheln und

danach etwas abkühlen lassen. Dann frische Basilikumblätter
(von einem Topf) klein häckseln und dazu tun.

Rezept von Marina Göllner, Herrenhofweg 4

Pfirsich- Himbeerspeise mit Amaretti

Zutaten:

1 Dose Pfirsiche

Gefrorene Himbeeren (eine beliebige Menge)

3 Becher Sahne

1 Pack. Vanillinzucker

2 Pack. Sahnesteif

3x 150 g Naturjoghurt

Amaretti Gebäck

Brauner Zucker

Zubereitung

Zuerst die noch gefrorenen Himbeeren in eine große Glasschale geben. Die Pfirsiche in Stücke schneiden und dazugeben. Die Sahne mit dem Vanillinzucker und dem Sahnesteif schlagen. Anschließend den Naturjoghurt unterheben und gut vermischen. Einen Teil der Masse auf die Früchte geben, dann eine Schicht mit dem Amaretti Gebäck belegen, bevor die restliche Masse dazugegeben wird. Zum Schluss mit einer Schicht braunem Zucker bestreuen.

Am besten über Nacht ziehen lassen und am nächsten Tag ggf. nochmals mit dem Zucker bestreuen.

Rezept von Rica Traupe, Krugstraße 6

Himbeer - Pfirsich - Traum

Zutaten:

1 Päckchen TK-Himbeeren
1 gr. Dose Pfirsiche in Stücken
Vanillepuddingpulver
2 Becher süße Sahne
2 Päckchen Vanillezucker
2 Päckchen Sahnesteif
500 g Quark
3 Becher Vanille- oder Naturjoghurt
brauner Rohrzucker

Zubereitung:

Die Pfirsiche auf ein Sieb geben und abtropfen lassen, Saft auffangen und die Pfirsiche in eine große Schale füllen, Himbeeren darauf geben.

Als erstes das Puddingpulver mit etwas Pfirsichsaft anrühren, den restlichen Saft aufkochen, mit dem angerührten Puddingpulver andicken und über den Himbeeren verteilen.

Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen

Quark und Joghurt verrühren, die Sahne unterheben und auf die Fruchtmasse geben. Zum Schluss mit viel braunem Rohrzucker bestreuen.

Rezept von Gisela Cratius, Am Krempel 10

Zwieback - Joghurt - Speise

Zutaten:

- 1 Dose Fruchtcocktail oder andere Früchte
- 4 Zwiebäcke
- 4 Becher Joghurt oder 1 großen Becher
- 2 Vanillezucker
- 2 EL Zucker
- 1 Messerspitze Zimt

Zubereitung:

Die Früchte ohne Saft in Portionsschälchen verteilen. Die Zwiebäcke mit der Nudelrolle zu Bröseln zerdrücken und auf dem Obst verteilen.

Joghurt, Zucker, Vanillezucker und Zimt schaumig schlagen und auf den Bröseln verteilen

Rezept von Gisela Cratius, Am Krempel 10

Pflaumen mit Klößen

Zutaten:

1 Packung Backobst

1 Zimtstange

Salz

Zucker

3 EL Mehl

2 Eier

½ TL Backpulver

Milch

Zubereitung:

1 Pack. Backobst mit einer Zimtstange aufkochen, mit etwas Salz und Zucker abschmecken.

Für die Klöße 3 EL Mehl, 2 Eier, 0,5 TL Backpulver, Milch und Salz zu einem Teig verrühren. Mit einem heißen Löffel abstechen.

Wenn das Backobst weichgekocht ist, werden die Klöße hinzugegeben.

Je nach Konsistenz Wasser oder nach Belieben Sahne hinzufügen.

Rezept von Rica Traupe, Krugstraße 6

Quarkpudding mit Erdbeeren

für 4 Personen

Zutaten:

1 Päckchen Vanillepulver zum Kochen (1/2 Liter Milch)

Zucker

1/2 Liter Milch

250 g Quark

500 g Erdbeeren

Zubereitung:

Pudding nach Packungsanweisung zubereiten, etwas abkühlen lassen, dann den Quark unterheben.

Erdbeeren waschen, putzen und trocken tupfen, einige zum Verziern zur Seite legen.

Quark-Puddingmasse mit Erdbeeren anrichten. (z.B. in Dessertgläsern schichten) und mit übrigen Erdbeeren garnieren.

Rezept von Gisela Cratius, Am Krempel 10

Eiscreme

Zutaten:

Die Menge ergibt 3 Schalen

10 Eier

8 EL Zucker

12 Blatt weiße Gelatine

125 g Blockschokolade

125 ml Zitroneneislikör

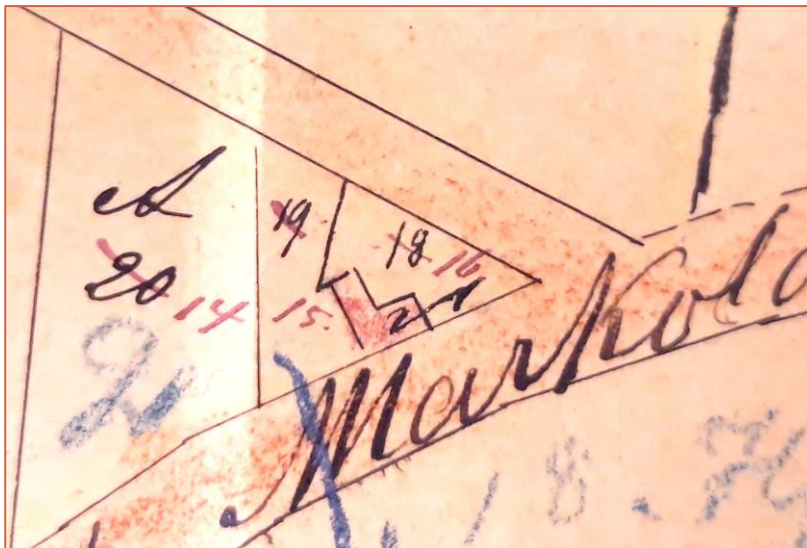
250 ml Schlagsahne

Zubereitung:

Eigelb, Zucker und Likör gut verrühren. Die vorher aufgelöste Gelatine hinzufügen. Eiweiß und Sahne jeweils steif schlagen und miteinander vermischen. Anschließend unter die bereits leicht gelierte Masse ziehen und schichtweise mit der geriebenen Schokolade in Schalen füllen.

Rezept von Ilse Traupe, Krugstraße 6

Das Chausseehaus zwischen Eilensen und Dassel



Lageplan mit Chausseehaus am Hornbeckschw zwischen Eilensen und Dassel**

An der Straße nach Dassel stand damals – da wo der Hornbeckschw abzweigt - ein Chausseegeld-Einnehmerhaus*. In dem obigen Lageplan, der um 1872 entstanden ist, sieht man den Gebäudegrundriss an der genannten Weggabelung. Ein Chausseehaus war das Dienstgebäude eines Chausseewärters, das er mit seiner Familie bewohnte.

Gebaut wurden diese meist Ende des 18. und Anfang des 19. Jahrhunderts, als die kleinen Wege zu größeren Straßen (Chausseen) ausgebaut wurden. Der Chaussee-wärter beaufsichtigte einen Straßenabschnitt und nahm für den Landesherrn das Chausseegeld ein.

Einige Chausseehäuser waren zugleich auch Zollstation und standen meistens dicht an der Straße, um diese möglichst gut einzusehen. Der davor angebrachte Schlagbaum wurde erst nach Zahlung des Wegegeldes bzw. Zolls geöffnet.

Auch vor dem Chausseehaus am Hornbecksweg befand sich noch bis 1896 ein Schlagbaum, jedoch im gleichen Jahr wurde zum 01. Oktober die Chausseegeld-Einnahme eingestellt. Früher befand sich die Chausseegeld-Einnahmestelle im "Eilenser Krug" (Gasthaus).

Der letzte Zolleinnehmer war Georg Wolter, der Onkel von Schneider Wolter in Krimmensen*.

Weitere Informationen zu dem Chausseehaus sind leider nicht vorhanden, es wurde dann in den nachfolgenden Jahren abgerissen.



Beispiel eines Chausseehauses mit Schlagbaum

*) Quelle: *Geschichte der Ortschaft Eilensen-Ellensen-Krimmensen im Landkreis Einbeck*, von G. Köhler, ergänzt durch G. Ernst. **) Ausschnitt aus NLA HA Kartensammlung Nr. 22c Eilensen Bd10

- zusammengestellt von H. Rinke 12/2018_ v1.1 -

4. Kuchen und Torten

Seit die Menschen sesshaft geworden sind, bauen Sie Getreide an. Schnell lernten Sie, aus den gewonnenen Körner, die erst roh und unzerkleinert gegessen wurden, zwischen zwei Steinen zu mahlen und anschließend mit Wasser zu vermischen. Dieser Brei war weitaus besser bekömmlich als die eigentlichen Körner und wurde so zu einem Grundnahrungsmittel

Vor ca. 6000 Jahren hat wahrscheinlich jemand aus Versehen den Brei auf einen von der Sonne erwärmten Stein gegeben und so durch Zufall den Brei gebacken. Auf diese Weise wurde das erste Fladenbrot hergestellt, das allerdings nur warm verzehrt werden konnte, da es kalt steinhart und nicht essbar war. Durch einen weiteren Zufall sollte das Fladenbrot schon bald luftiger werden. Wahrscheinlich war es ein vergessener Brei, der anfang zu gären und anschließend noch gebacken wurde. So entstand der erste Sauerteig, in dem Mikroorganismen Gärprozesse in Gang setzten. Diese sorgten dafür, dass der Teig aufging und zu einem lockeren Brot wurde, das auch kalt verzehrt werden konnte.

Erst viel später fand man heraus, dass die Hefepilze die im Mehl enthaltene Stärke zersetzten und dabei Kohlendioxid, also ein Gas produzierten. Dieses Gas sorgte dafür, dass der Teig aufging. Der große Nachteil an den Hefepilzen war allerdings, dass sie eine Menge Mehl für den Zersetzungs Vorgang brauchten. Zu Zeiten der

Nahrungsmittelknappheit stellte sich das zunehmend als Problem heraus.

Erst Anfang des 19. Jahrhunderts fand man eine Lösung für das Hefe-Problem. Der Chemiker Justus Liebig erfand das Backpulver bei dem das Mehl nicht zersetzt wurde. Dieses sorgt dafür, dass der Kuchenteig schön aufgeht und nach dem Backen luftig und locker ist. Ohne Backpulver würden wir uns an so manchem Kuchen die Zähne ausbeißen.

Im Mittelalter war der verbreitetste Kuchen eine Art süßes Brot oder Früchtebrot. Feines Gebäck kam erst mit der Verbreitung feinen Zuckers seit dem 16. Jahrhundert auf; in diese Zeit fällt auch die Einführung des Biskuitteigs.



Apfelkuchen in der Springform

Zutaten:

5 große Äpfel (ca. 800 g)
Zitronensaft
2 Eier
250 g Zucker
1 Tüte Vanillezucker
100 g flüssige Butter
100 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver
100 ml Milch

Zubereitung:

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden.
Sofort mit Zitronensaft beträufeln.

Alle übrigen Zutaten in einer Schüssel miteinander verrühren.
Die Apfelscheiben untermischen.

Diese sehr dickflüssige Masse in eine eingefettete Springform gießen. Bei 200 Grad etwa 55 Minuten backen, bis der Kuchen goldbraun und wirklich durchgebacken ist.

Mit Puderzucker bestäuben.

„Dazu schmeckt sehr gut eine Kugel Vanilleeis.“

Rezept von Lena Renziehausen, (ehemals Helle 4, verzogen)

Kürbiswaffeln

Sie dürfen in der Herbstzeit in unserer Familie nicht fehlen.

Zutaten:

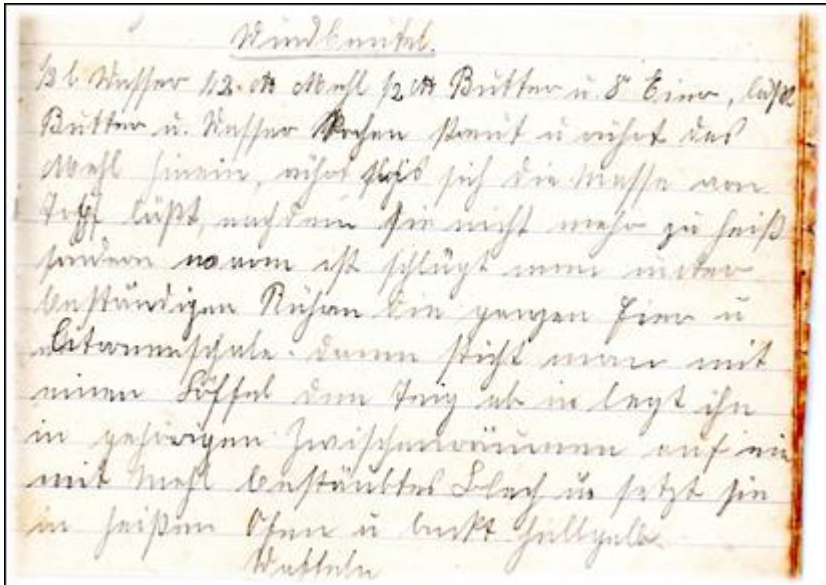
125 g Margarine
60 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
4 Eier
1 Prise Salz
200 g Sahne oder Milch
250 g Mehl
200 g geraspeltetes Kürbisfleisch (Winter Luxury)

Zubereitung:

Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren, Eier und Salz ebenfalls gut unterrühren, Mehl und Milch untermischen, Kürbisraspeln hinzufügen. Waffeleisen evtl. fetten und für eine Waffel je ca. 2 EL Teig backen.

Rezept vom Kürbischhof Michaelis, www.kuerbischhof-michaelis.de

Windbeutel



Aus dem Rezeptbuch von Minna Watermann, geb. Stallmann, Jahrgang 1901, eingereicht von Ihrem Enkel Bernd Watermann, Eilenser Str. 6.

Leider konnten wir dieses Rezept nicht so zuverlässig übersetzen, als dass man es Erfolg versprechend nachbacken kann. Aber wir wollten es als Zeitzeugnis für die Tradition des Windbeutelbackens mit aufführen. Daher nachfolgend ein anderes Windbeutel-Rezept:

Zutaten:

2 EL Butter, 150 ml Wasser, 1 TL Zucker, 100 g Mehl, 1 Prise, Salz, 3 Eier

Backofen auf 220 Grad (Umluft: 200 Grad) vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Für den Brandteig 150 ml Wasser mit Butter, Salz und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen.

Mehl auf einmal dazugeben und direkt mit einem Kochlöffel zu einem zähen Teig verrühren. Bei mittlerer Hitze weiterrühren, den Teigkloß immer wieder von allen Seiten mit dem Kochlöffel auf den heißen Topfboden drücken. Dadurch wird der Teig „abgebrannt“ und es entstehen beim Backen die typischen Hohlräume. Dabei entsteht eine weiße Schicht am Topfboden. Topf vom Herd nehmen.

Teig in eine Schüssel geben, 3 Minuten abkühlen lassen. Dann die Eier einzeln gründlich mit den Schneebesen des Handrührers einrühren. Jedes Ei solange verrühren, bis wieder ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Der Teig ist fertig wenn er schön glantz und zäh von einem Löffel fällt.

Teig in einen Spritzbeutel mit beliebiger Tülle geben und mit Abstand die beliebigen Formen auf das Blech spritzen. Im Ofen ca. 25 Minuten backen. Während der Backzeit den Ofen nicht öffnen. Das Gebäck etwas auskühlen lassen, aufschneiden und dann nach belieben mit Kirschen, Sahne oder Pudding als Windbeutel fertigstellen und mit Puderzucker überstreuen.

Rezept von „einfachbacken.de“

Landfrauen-Muffins

Zutaten:

4 Eier
300 g Zucker
2 Vanillezucker
250 ml Öl
150 g saure Sahne
400 g Mehl
1 Backpulver
100 g gemahlene Haselnüsse

Zubereitung

Eier und Zucker schaumig rühren, Öl und saure Sahne untermengen. Mehl mit Backpulver vermischen und dazu rieseln lassen, Haselnüsse unterheben. Den Teig in Muffinförmchen geben und bei 150 Grad Umluft ca. 25 Minuten backen.

Guss

Puderzucker
Zitronensaft

Den Puderzucker mit dem Zitronensaft anrühren und den Guss auf die noch warmen Muffins geben.

Rezept von Familie Bertram, Krugstraße 3

Eisenkuchen (Waffeln)

Zutaten:

250 g Butter (oder Sanella)

250 g Zucker

500 g Mehl

1 Pack. Backpulver

2 Pack. Vanillezucker

10 Eier

½ Liter Milch

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier und Milch miteinander verrühren.

Mehl und Backpulver mischen und nach und nach dem Teig untermischen.

Portionsweise im gefetteten Waffeleisen backen.

Rezept von Edith Busch, Herrenhofweg 4

Schoko-Möhren-Kuchen

Zutaten:

600 g Möhren
1 ½ Tafeln (à 100g) Vollmilchschokolade
8 Eier
300 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
½ TL Zimt
300 g gemahlene Haselnüsse
100 g Mehl
100 g Grieß
1 Päckchen Backpulver
100 g Haselnussblättchen
300 g Puderzucker
4-5 EL Zitronensaft
Fett für das Blech

Zubereitung:

1. Die Möhren auf einer Rohkostreibe fein reiben. Schokolade grob hacken. Eier trennen. Eigelb, 250g Zucker und Vanillezucker hell schaumig rühren. Salz und Zimt unterrühren. Nüsse, Grieß, Mehl und Backpulver mischen. Mit Möhren und Schokolade unter die Eigelbmasse rühren. Eiweiß und restlichen Zucker steif schlagen, vorsichtig drunter heben.

2. Fettpfanne des Backofens fetten. Teig darauf streichen. Im vorgeheizten Backofen (Umluft 175 Grad) ca. 30 Minuten backen. Auf ein Kuchengitter stellen und abkühlen lassen.

3. Haselnussblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, auf einen Teller schütten und abkühlen lassen. Puderzucker im Zitronensaft glatt rühren, Kuchen damit bestreichen. Haselnussblättchen auf den feuchten Guss streuen und trocknen lassen.

Rezept von Kirsten Rinke, Eilenser Str. 9

Quark-Körner-Brötchen

(für 8-10 Stück)

Zutaten:

250 g Magerquark

1 Ei

1 EL (Sonnenblumen-) Öl

½ TL Salz

250 g Mehl (nach Wahl)

1 Backpulver

2-3 EL Kerne oder Nüsse (Sesam, Kürbis, Sonnenblumen...)

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Quark, Öl, Ei und Salz verrühren, dann Mehl und Backpulver hinzufügen (eventuell weitere Nüsse oder Kerne in den Teig dazugeben)

Brötchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Mit Milch bestreichen und die Körner und/oder Nüsse darüber streuen.

Bei 160 Grad ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Rezept von Simone Bertram, Krugstraße 3

Eierlikörkuchen

Zutaten:

5 Eier

200 g Zucker

¼ l Öl

¼ l Eierlikör

125 g Mehl

125 g Mondamin

1 P. Backpulver

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren und dann nach und nach erst das Öl und dann den Eierlikör dazu geben. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Mondamin vermischen und drunter rühren.

In einer Kasten- oder einer Gugelhupfform bei 175 Grad ca. 35-40 Minuten abbacken.

Rezept von Erika Watermann, Eilenser Str. 4

Eierlikörtorte

Zutaten:

80 g Margarine
80 g Zucker
1 P. Vanillezucker
5 Eigelbe
200 g gemahlene Mandeln
1 TL Backpulver
100 g geriebene Blockschokolade
1 EL Rum und 1 EL Weinbrand

Zubereitung:

Als erstes die Margarine mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Danach Stück für Stück die Eigelbe hinzufügen und dann die Mandeln mit dem Backpulver, die Blockschokolade, den Rum und den Weinbrand.

5 Eiweiße mit ein wenig Salz schlagen und zum Schluss drunter heben.

Den fertigen Teig in eine Springform füllen und bei 175 Grad goldbraun backen.

Wenn der Boden abgekühlt ist geht es weiter:

600 g Sahne

2 Päckchen Vanillezucker

2 Päckchen Sahnesteif

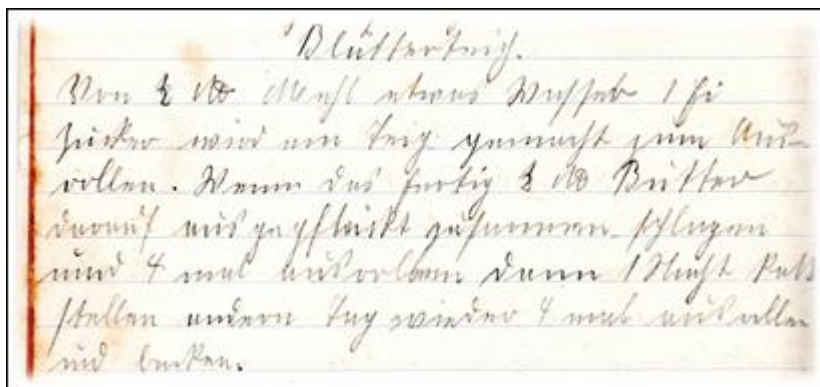
300 ml Eierlikör

Als erstes die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif schlagen. Die geschlagene Sahne kann nun auf den Tortenboden verteilt werden (wer mag kann noch ein wenig zum Verzieren übrigbehalten).

Als letztes wird nun der Eierlikör möglichst gleichmäßig auf der Sahne verteilt.

Rezept von Erika Watermann, Eilenser Str. 4

Blätterteig



Aus dem Rezeptbuch von Minna Watermann, geb. Stallmann, Jahrgang 1901, eingereicht von Ihrem Enkel Bernd Watermann, Eilenser Str. 6.

Leider konnten wir dieses Rezept nicht so zuverlässig übersetzen, als dass man es Erfolg versprechend nachbacken kann. Aber wir wollten es als Zeitzeugnis für die Tradition das früher der, den wir heute meistens nur aus dem Tiefkühlregal nehmen früher noch selbst gemacht wurde. Daher nachfolgend ein anderes „schnelles“ Blätterteig-Rezept:

Zutaten:

180 g kalte Butter, 270 g Weizenmehl (Type 405), 1 EL Zucker, ½ TL Salz, 80 ml kaltes Wasser, 1 Ei (Gr. M), Etwas Mehl zum Arbeiten

Butter 10 - 15 Minuten in das Gefrierfach legen. Mehl mit Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Kalte Butter

über einer Haushaltsreibe grob raspeln, alternativ in sehr kleine Stücke schneiden.

Geraspelte Butter zugeben und mit dem Mehl-Mix vermischen. Kaltes Wasser und Ei zugeben. Mit den Händen rasch zu einem Teig verkneten. Der Teig soll dabei nicht zu warm werden, deshalb mit den Händen so kurz wie möglich kneten. Teig auf ein Stück Frischhaltefolie geben, etwas flach drücken und im Kühlschrank mindestens 60 Minuten ruhen lassen.

Vor dem Weiterverarbeiten des Grundteiges den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 Grad) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig ca. 5 mm dünn ausrollen. Vor dem Zuschneiden den Blätterteig mit einer Gabel einige Male einstechen. Je nach Rezept und Größe des Gebäcks im heißen Ofen goldgelb backen. Das Rezept entspricht etwa 2 Rollen Blätterteig (à 270 g).

Man kann den Blätterteig luftdicht verpackt, z. B. in Folie gewickelt, für ca. 3 Tage im Kühlschrank aufbewahren. Zum Backen rechtzeitig herausnehmen. Für eine längere Lagerung kann man den Teig auch flach gedrückt einfrieren. Zu beachten ist dabei, dass der Teig dann ca. 2 Stunden auftauen muss und ebenfalls vor dem Backen auf Zimmertemperatur gebracht werden muss.

Rezept von „einfachbacken.de“

Frankfurter Kranz

Zutaten für den Teig:

6 gr. Eier
6 EL warmes Wasser
300 g Zucker
190 g Mehl
190 g Stärkemehl
1 ½ Päckchen Backpulver

Zubereitung:

Die Eier mit dem warmen Wasser schaumig rühren (ca. 1 Minute), dann den Zucker dazu tun und lange schlagen (ca. 3 Minuten). Danach das Mehl, das Stärkemehl und das Backpulver gesiebt einrühren.

Den Teig in eine Gugelhupf Form füllen.

Bei 160 Grad Umluft ca. 45 Minuten backen.

Zutaten für die Füllung:

Erdbeermarmelade

750 ml Milch

2 Päckchen Vanille Puddingpulver

200 g Butter

1 Päckchen gehackte Mandeln

Zubereitung:

Die Milch mit dem Puddingpulver nach Packungsbeilage kochen. Danach den Pudding im Wasserbad durch ständiges Rühren abkühlen. Die Butter cremig rühren und den abgekühlten Pudding löffelweise einrühren.

Den Kuchen, wenn er abgekühlt ist, 4x durchschneiden. Die Böden abwechselnd mit der Creme und der Marmelade bestreichen und zusammensetzen.

Zum Schluss den gesamten Kuchen mit der restlichen Creme bestreichen.

Die Mandeln ohne Fett in der Pfanne rösten und damit, wenn sie abgekühlt sind, den Kuchen von außen verzieren.

„Nach einem Rezept von Fanny Uhde, früher Eilensen 3 (heute Herrenhofweg 8), verstorben 1969.“

Eingereicht von ihrer Enkelin Marlene Rinke, Eilenser Str. 9

Zitronenkuchen

Zutaten:

375g Margarine

375g Zucker

375g Mehl

6 Eier

1 EL und 1 TL Backpulver

1 Zitrone

1 Dose Mandarinen

Zubereitung:

Die Margarine mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach dazugeben und gut unterrühren. Dann Mehl, Backpulver und zuletzt den Zitronensaft von einer Zitrone mit in die Schüssel geben und alles kurz zu einem homogenen Teig verarbeiten.

Rührteig auf dem Blech verteilen und glattstreichen. Die Mandarinen abtropfen lassen und schön verteilt in den Teig stecken.

Etwa 25 Minuten bei 175 Grad backen, bis der Zitronenkuchen schön hellbraun ist – er kann innen ruhig noch etwas feucht sein.

Guss:

250g Puderzucker mit Saft von 2 Zitronen anrühren und auf den erkalteten Kuchenboden verstreichen.

Rezept von Marlene Rinke, Eilenser Str. 9

Schneewittchenkuchen

Zutaten:

5 Eier
10 EL Zucker
10 EL ÖL
10 EL Mehl
2 gest. TL Backpulver

Zubereitung:

Die Eier und den Zucker schaumig rühren. Dann die restlichen Zutaten dazu geben und kräftig rühren.

Anschließend die Menge auf ein höheres Blech verteilen.

1 ½ Gläser Sauerkirschen (abgetropft)

Die Sauerkirschen auf den Boden verteilen und dann bei 175 Grad backen.

Danach den Kuchen erkalten lassen.

1 Packung Vanillepuddingpulver

Den Vanillepudding nach Anleitung kochen und auf den abgekühlten Boden gießen. Dann wieder abkühlen lassen.

Guss:

250g Puderzucker

3 Eier

3 EL Kakao

250g Palmin

Zubereitung:

Für den Guss die Eier, den Zucker und den Kakao gut verrühren. Das Palminfett zerlassen (darf nicht zu heiß sein) und nach und nach dazugeben. Dann den Guss vorsichtig auf dem Kuchen verteilen.

Nach einem Rezept von Waltraud Watermann, ehemals wohnhaft Eilenser Str. 6 (verstorben 2018).

Eingereicht von ihrem Sohn Bernd Watermann, Eilenser Str. 6

Hildes Tortenboden

(Ergibt zwei Böden)

Zutaten:

5 Eier trennen
5 EL Wasser
200g Zucker
100g Mehl
100g Mondamin
2 gest. TL Backpulver

Zubereitung:

Zuerst die Eigelbe mit dem Wasser und dem Zucker schaumig rühren. Das Mehl mit dem Mondamin und dem Backpulver auf die Eigelbmasse sieben und vorsichtig drunter rühren.

Zum Schluss das Eiklar zu Eischnee schlagen und vorsichtig unter die Masse haben.

Bei 175 Grad ungefähr 20-25 Min. goldbraun backen.

Wenn er erkaltet ist, kann er zu zwei Böden durchgeschnitten werden.

Tipp:

Um einen braunen Boden zu bekommen, kannst Du jeweils 1 EL von der Mehl- und Mondamin-Menge abnehmen und durch 2 EL Kakao-Pulver ersetzen.

Himbeer-Mascarpone-Boden:

½ braunen Boden

250g Mascarpone

150g Quark

250g Sahne

100g Puderzucker

1 Päckchen Sahnesteif

1 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen roter Tortenguss

Mascarpone mit dem Quark verrühren. Die Sahne mit dem Sahnesteif, dem Puderzucker und dem Vanillezucker steif schlagen. Beides miteinander vermengen und auf den erkalteten Tortenboden verteilen.

Auf die Mascarpone Creme die Himbeeren verteilen und mit dem roten Tortenguss (nach Packungsanleitung zubereiten) übergießen.

Rezept von Hilde Frohböse, Eilenser Str. 7 (verstorben 2010)

Eingereicht von Erika Sonntag, Eilenser Str. 13

Waffelteig für Schwenkeisen (Holzherd)

Zutaten:

250 g Butter
250 g Zucker
500 g Mehl
1/2 l Milch
2 Päckchen V-Zucker
1/2 Päckchen Backpulver
6 Eier
etwas Zitrone

Zubereitung:

Alles gut vermengen.

Der Teig ergibt 30 Stück im Elektro-Waffeleisen

Rezept von Petra Michaelis, Helle 5

Zucchini-Kuchen

Zutaten:

3 Eier
1-1,5 Tassen Zucker
1 Tasse Öl
50g geraspelte Schokolade
1 Pack. Vanillinzucker
2 Tassen geraspelte Zucchini
3 Tassen Mehl
Eine Prise Salz
1,5 TL Backpulver
1 TL Natron
1 TL Zimt
1 Beutel gehackte Mandeln

Zubereitung:

Eier schaumig rühren und alle weiteren Zutaten nach und nach hinzugeben.

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. 1 Stunde backen.

Rezept von Rica Traupe, Krugstraße 6

Zitronenkuchen auf dem Blech

Zutaten und Zubereitung:

Für den Teig:

350g Margarine

350g Zucker

1 Pck Vanillezucker

6 Eier

Abgeriebene Schale von zwei ungespritzten Zitronen

350g Mehl

3 getr. Teel. Backpulver

Alle Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten und auf ein gefettetes Backblech streichen. Bei 175-200 °C etwa 20 Minuten backen.

Für den Guss:

200g Puderzucker

4 Eß. Zitronensaft

Beide Zutaten miteinander verrühren und den erkalteten Kuchen mit dem Guss bestreichen.

Rezept von Erika Watermann, Eilenser Str. 4

Rahm Waffeln

Zutaten:

500ml saure Sahne

12 Eier

250g Mehl

125g Zucker

1 Prise Salz

250ml Milch

½ Tüte Backpulver

Zubereitung:

Saura Sahne, Zucker, Salz und die Eigelbe schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch zugeben. Zum Schluss das sehr steif geschlagene Eiweiß unterheben.

„Rezept von seinem Urgroßvater Hermann Lambrecht aus Krimmensen (gefallen im 1. Weltkrieg am 01.04.1916 vor Verdun)“

Eingereicht von Harald Rinke, Eilenser Str. 9

Rhabarberkuchen (Blech)

Vorbereitung: Ca. 1500g Rhabarber ganz klein schneiden, mit 250g Zucker mischen und über Nacht stehen lassen.

Zutaten:

Boden:

125g Margarine

125g Zucker

375g Mehl

9 Eigelb

ca. 2 Eß. Milch

Zubereitung:

Die Zutaten zu einem Teig verarbeiten und auf dein Blech verteilen.

Den Saft von dem Rhabarber am nächsten Tag abgießen und mit Wasser zu ½ Liter Flüssigkeit auffüllen. Als nächstes mit 2 Pck Vanillepuddingpulver aufkochen. Den Rhabarber mit der Puddingmasse vermischen und auf den Teig verstreichen.

Bei 180 Grad ca. 35 Minuten backen.

9 Eiweiße mit einer Tasse Zucker steif schlagen, auf den Kuchen geben und hellbraun backen.

Rezept von Edith Busch, Herrenhofweg 4

Becherkuchen

Zutaten Teig:

1 Becher Sahne
1 Becher Zucker
1 Pck Vanillezucker
4 Eier
2 Becher Mehl
2 Teel Backpulver
etwas Salz

Zutaten Belag:

125g Butter
1 Becher Zucker
1 Pck Vanillezucker
5 Eßl. Milch
300g Mandeln, gemahlen

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Teig herstellen und ihn auf dem Backblech verstreichen.

Danach kommt er für 10 Minuten bei 180 Grad in den Ofen.

Unterdessen die restlichen Zutaten erwärmen und als Belag nach Ablauf der 10 Minuten auf dem Teig verteilen.

Dann kommt der Kuchen für weitere 10 Minuten in den Ofen.

Rezept von Marlene Rinke, Eilenser Str. 9

Knuspriger Erdbeerkuchen

(12 Stücke)

Zutaten:

Mürbeteig

250 g Mehl

2 TL Backpulver

125 g Butter

65 g Zucker

1 TL Vanillezucker

1 Ei

Belag

480 g Milch

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

40 g Zucker

750 – 1000 g frische Erdbeeren

Guss

1 Päckchen roter Tortenguss

2 EL Zucker

250 g Wasser

Zubereitung:

Eine Tortenbodenform mit 28 cm Durchmesser sehr gut einfetten und den Herd auf 200 °C O-/U-Hitze vorheizen.

Aus allen Teigzutaten einen Mürbeteig herstellen, in die Form drücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Ca. 15 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form stürzen.

Einen Vanillepudding nach Packungsanweisung herstellen, etwas abkühlen lassen und auf dem Boden verteilen. Die Erdbeeren waschen, putzen, je nach Geschmack zerkleinern und auf dem Boden dicht an dicht verteilen.

Aus den Gusszutaten nach Packungsanweisung einen Tortenguss herstellen und gleichmäßig auf den Erdbeeren verteilen.

Das Rezept ist von meiner Mutter Edith Henne. Es ist immer noch der Lieblings-Erdbeerkuchen der ganzen Familie. Als Kinder haben wir ihn nach dem Schwimmbad als Abendbrot-Ersatz „verschlungen“. Am besten schmeckt er am Zubereitungstag mit etwas Sahne, weil der Boden dann noch richtig „keksig“ ist.

Meine Mutter hat auch manchmal eine andere Variante gebacken:

200 g geschmolzene Kuvertüre auf den Boden geben, erkalten lassen und darauf den Vanillepudding streichen. Darüber klein geschnittene Birnen oder Frucht-Cocktail aus der Dose und als Krönung 400 g geschlagene Sahne, verziert mit Eierlikör und Schokostreuseln. Auch sehr lecker! 😊

Rezept von Sandra Brinkmann, Am Krempel 2

Zitronenkuchen

Zutaten Teig:

375g Margarine

375g Zucker

375g Mehl

6 Eier

1 EL und 1 TL Backpulver

1 Zitrone

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen und auf das Backblech verteilen.

1 Dose Mandarinen, abtropfen und gleichmäßig auf den Teig legen.

ca 20 Minuten bei 180 Grad backen

Zitronenguss:

250g Puderzucker

Saft von 2 Zitronen

Wenn der Kuchen abgekühlt ist, wird er mit dem Zitronenguss bepinselt.

Rezept von Marlene Rinke, Eilenser Str. 9

Pfannkuchen

Zutaten:

4 Eier

200g Mehl

etwas Zucker und eine Prise Salz

500g Milch

Zubereitung:

Die Eier trennen, und das Eigelb mit dem Mehl, der Milch, Zucker und Salz verrühren. Zum Schluss das geschlagene Eiweiß unterheben.

Den Teig portionsweise in einer Pfanne abbacken.

Eingereicht von Erika Sonntag, Eilenser Str. 13

Nussecken

Zutaten für den Teig:

250g Sahne (zuletzt unterrühren)

1 Pack. Vanillinzucker

1 große Tasse Zucker

4 Eier

1 Prise Salz

2 große Tassen Mehl

0,5 Pack. Backpulver

Zutaten für den Belag:

125g Butter

1 große Tasse Zucker

1 Pack. Vanillinzucker

5 EL Milch

200g Nüsse

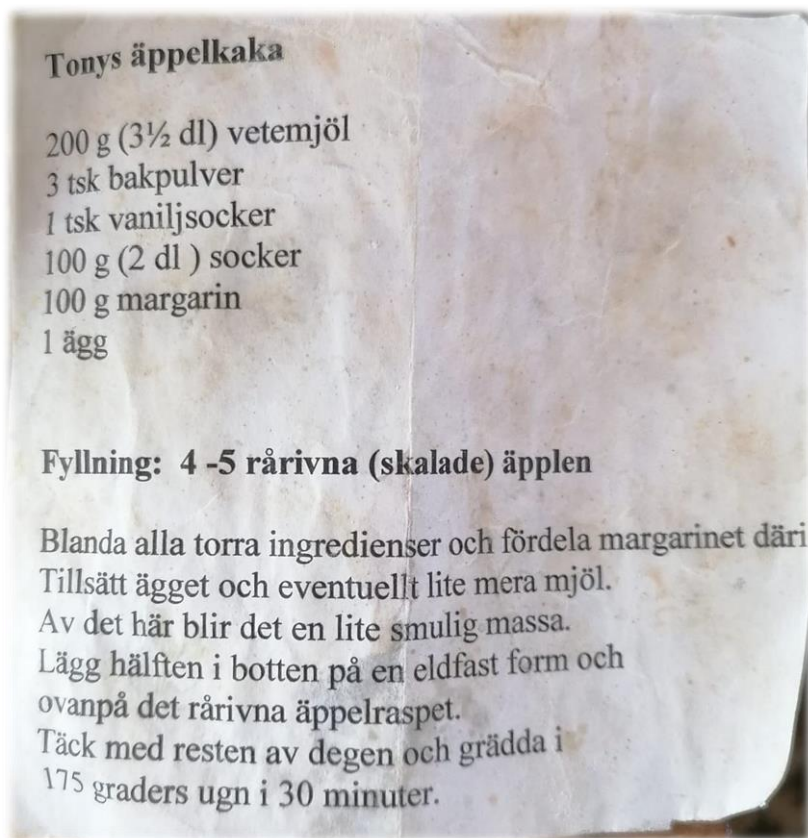
Den Teig gut verkneten und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ausrollen und 10-15 Minuten bei 180°C backen. Anschließend den Belag darauf verteilen und für weitere ca. 10 Minuten bei 180°C goldbraun backen.

Die Gebäckstücke werden nach dem Backen in Dreiecke geschnitten und dann auf dem Blech etwas abkühlen lassen.

Nach dem Abkühlen die Ecken in dunkle Kuvertüre tauchen.

Rezept von Rica Traupe, Krugstr. 6

Tonys Apfelkuchen



Das Rezept stammt von Günter Hülse, der Mitte der 1960er Jahre von Eilensen nach Schweden auswanderte. Seine Mutter war Hertha Hülse, geborene Uhde, und stammt aus dem Gasthaus „Zur Ilmebahn“ das 1848 oberhalb der Landstraße gebaut wurde. Als Kirsten und Harald Rinke ihn während ihres Schwedenurlaubs im Juli 2022 besuchten, hat er diesen Kuchen in abgewandelter Form mit Johannisbeeren serviert.

Da er so lecker war, wurde er gebeten dieses Rezept für unser Kochbuch zur Verfügung zu stellen.

Zutaten:

200g Mehl
3 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel Vanillezucker
100g Zucker
100g Margarine
1 Ei

Füllung: 4-5 süße (geschälte) Äpfel

Alle trockenen Zutaten mischen und die Margarine darin verteilen. Das Ei und eventuell noch etwas Mehl zugeben. Dadurch entsteht eine leicht krümelige Masse. Die Hälfte auf den Boden einer feuerfesten Form geben und mit den geschälten Apfelspalten belegen. Mit dem restlichen Teig bedecken und im Ofen bei 175 Grad 30 Minuten backen.

Rezept von Günter Hülse, Lingham Schweden

Das Schlachten in unseren Dörfern

Früher waren die Hausschlachtungen ein wichtiger Bestandteil des ländlichen Lebens. Auf den Höfen und in den Haushalten wurden neben Ziegen, Schafen und Kaninchen vor allem Schweine gehalten und zur Selbstversorgung geschlachtet. Das Füttern vom Ferkel bis zum fertigen Schlachtschwein dauerte meist nur ein halbes bis dreiviertel Jahr. Aus hygienischer Sicht wurde die Fleisch- und Wurstverarbeitung hauptsächlich in den Wintermonaten durchgeführt. So wurde im Regelfall das erste Schwein Ende November und das zweite Ende Januar geschlachtet. Die Schlachtungen führte ein Hausschlachter durch. Dies war ein Nebenerwerb, der oft von Landwirten, Maurern oder Malern ausgeübt wurde, weil diese in der kalten Jahreszeit ansonsten weitgehend beschäftigungslos waren.

„Ins Wasser schlachten“

Der Schlachtvorgang lief überall nach dem gleichen Verfahren ab. Nachdem ein Schlachttermin vereinbart war, begannen bereits morgens die Vorbereitungen. Es wurden rund 100 Liter heißes Wasser benötigt, welches in einem großen Waschkessel, der in den meisten Häusern vorhanden war, erhitzt wurde. Nach der Lebendbegutachtung durch den örtlichen Fleischbeschauer (die auch am Abend vorher stattfinden konnte) und dessen Einverständniserklärung wurde das Schwein aus dem Stall geführt. Das Mindestgewicht eines Schlachtschwein lag zwischen 3 - 5 Zentnern (150 kg - 250 kg). Eine Sau konnte aber auch schon mal 6 Zentner auf die Waage bringen. Das Tier wurde dann in möglichst ruhiger

Atmosphäre, um Stress zu vermeiden, auf den Hof geführt, mit einem Bolzenschussapparat betäubt und mit einem Messer in die Halsschlagader gestochen, um es ausbluten zu lassen. Das Blut wurde in einem Eimer aufzufangen und so lange umgerührt, bis es erkaltet war. Dieses wurde später für die Rotwurst benötigt. Danach wurde das Schwein durch die kräftigen Helfer in den Holz-Schlachtetrog gewuchtet, mit kochend heißem Wasser abgebrüht und dann die Borsten mit den sogenannten Kratzglocken entfernt. Um möglichst alle Borsten weg zu bekommen, wurden mit einem Brenner die letzten Borsten abgebrannt und anschließend noch mit scharfen Messern „nachgeputzt“. Die Nägel von den Klauen wurden mit den Haken an der Glocke abgezogen.



Kratzglocke



Schlachtetisch mit Holz-Schneidebrett,
Holzkelle und Krummstöcken

Das saubere Tier wurde mit den Hinterbeinen mit einem sogenannten „Krummstock“ an einer Leiter, die man schräg gegen eine Hauswand lehnte, oder später am Frontlader eines Traktors aufgehängt. Anschließend wurde das Schwein vom Schlachter aufgebrochen, um die Innereien herauszunehmen. Alle Innereien wie Därme, Leber, Hirn, Herz, Blase usw. wurden in Holzmollen aufgefangen, da sie später weiterverarbeitet wurden. Danach teilte der Hausschlachter

mit dem Schlachtbeil und der Knochensäge den Tierkörper in zwei Hälften, sodass er auskühlen konnte.



Schlachten bei Heinrich Rinke sen, Eilenser Str. 5 - von links: Wilhelmine Antvogel, Schlachter Hermann Creydt, Heinrich und Alma Rinke
Foto: Historische Fotosammlung der Dorfgemeinschaft Eilensen

Nach dem Motto „Wenn das Schwein am Haken hängt, wird der erste eingeschenkt“, war es nach erfolgreicher Arbeit und wegen der meist frostigen Temperaturen, nun an der Zeit für einen „Klaren“ (Schnaps). War es sehr kalt, wurde das Motto aber auch schon mal vorher geändert in: „Wenn das Schwein im Troge ruht, tut ein Lüttcher auch schon gut!“

Nach dieser „Pflichtpause“ mussten noch die Därme, der Magen und die Blase gesäubert werden. Sie wurden für die Wurst gebraucht. Jetzt war der Zeitpunkt für den zweiten Teil der Fleischschau. Die vorgeschriebenen Gewebeproben wurden entnommen und unter dem Mikroskop analysiert.

Waren sie beanstandungsfrei, konnte das geschlachtete Schwein freigestempelt werden. Das Fleisch war nun zur Wurstverarbeitung freigegeben.

Damit war der erste Teil des Schlachtens, das „Ins Wasser schlachten“ erfolgt. In unseren Dörfern wurde in der Regel die Kaltverarbeitung des Fleisches durchgeführt, daher wurden die Schweine meistens Freitags ins Wasser geschlachtet und am nächsten Morgen, wenn das Fleisch erkaltet war, mit dem Zerteilen und der Wurstherstellung begonnen. Nach getaner Arbeit gab es noch ein gemeinsames Abendbrot mit dem sogenannten „Leberessen“. Die vorher frisch entnommene Leber wurde zerschnitten, mit Mehl bestäubt, scharf angebraten und zusammen mit Zwiebeln und Äpfeln gekocht. Anschließend wurde sie mit der herrlichen Soße serviert und zusammen mit Brot gegessen. Neben der Leber gab es oft noch Mettwurst oder Dosenwurst vom Vorjahr. Für die Leberwurst am nächsten Tag wurde ein Stück Leber aufbehalten oder eine dazugekauft.

„Wurst-Machen“

Mit der Wurstherstellung wurde am nächsten Tag bereits morgens gegen 6:00 Uhr begonnen. Die Schweinehälften wurden auf den Schlachtetisch gelegt, und weiter zerteilt. Die Schinken wurden ausgelöst und die Bratenstücke, Kotelettstränge und Speckseiten zurechtgeschnitten. In vielen Haushalten gab es besondere Steintröge und Holzbottiche zum Salzen und Aufbewahren der Schinken, des Specks und des Bauchfleisches. Bratenstücke oder Kotelettstränge wurden angebraten und in Gläsern oder Dosen eingemacht, später im Kalthaus (siehe ab Seite 77) oder in der Gefriertruhe eingefroren. Alles weitere zum Wursten vorgesehene Fleisch

kam zum Kochen in einen großen holzbefeuerten Kessel. Dies war meistens der Wasch- und Schlachtekessel in einer Funktion. Nach dem Kochvorgang wurde das Fleisch für die Würste zuerst geschnitten, dann in einer Wanne mit Salz, Pfeffer und anderen Gewürzen vermischt und abgeschmeckt. Die Fleischbrühe wurde teilweise für die Wurstherstellung benötigt, aber der größte Teil wurde an Nachbarn und Freunde verteilt. Dazu wurde die Brühe in Emaille-Eimer gefüllt und im Dorf umhergebracht. Die Nachbarn freuten sich schon darauf. Daraus wurde eine schöne Suppe oder auch „Klümpe“ (Kartoffelknödel in Brühe) gekocht.



Wurstherstellung bei Hülse's in der ehemaligen Gaststätte „Zur Ilmebahn“
 - von links: Hausschlachter Willi Creydt, Sergej (Georg) Sergejew (Onkel Schorse), Horst Hülse und Richardt Hülse (Großvater von Horst Hülse)
 Foto: Historische Fotosammlung der Dorfgemeinschaft Eilensen

Das Brühe-Umherbringen beruhte meist auf Gegenseitigkeit, so dass man in den Schlachtemonaten oft wöchentlich einmal Brühe bekam. Das zubereitete Wurstfleisch wurde nun durch den Fleischwolf gedreht und mit der Wurstpresse in die ausgewaschenen Natur-Därme, den Magen und die Blase gefüllt.

Die Kochwürste (Leber-, Knapp(Weiß)- und Rotwurst sowie Sülze) wurden, um sie haltbar zu machen, im großen Kessel noch einmal gekocht. Damit war die Arbeit für den Schlachter getan. Wenn die Wurst das 2. Mal gekocht war, wurde diese in kaltem Wasser, welches im großen Holz-Schlachtetrog eingelassen wurde, gekühlt. Die Wurst musste im kalten Wasser immer wieder gedreht werden, damit sich das Fett nicht einseitig absetzte. Gleichermaßen wurde mit den Dosen verfahren. Nachdem die Wurst darin eingefüllt und sie verschlossen waren, wurden diese auch im Kessel gekocht und anschließend im Schlachtetrog gekühlt. Bei den oft frostigen Temperaturen musste das Wasser im Trog immer in Bewegung gehalten werden, damit es nicht gefror.

Die restliche Wurst, wie Schwarten- und Mettwurst wurde zum Trocknen in der in fast allen Haushalten vorhandene „Wurstekammer“ aufgehängt und anschließend zum Haltbarmachen in den nächsten Tagen geräuchert. Die Schinken lagen nun rund 4 bis 5 Wochen im Salz, danach wurden sie gewässert und ebenfalls geräuchert.

Die Mettwurst musste nach dem Räuchern noch ca. 6 Wochen hängen, bevor die erste angeschnitten wurde. Der Knochenschinken (der ganze Hinterschinken des Schweins), musste nach einsalzen, wässern und räuchern noch ca. 6 Monate hängen, bevor er angeschnitten werden konnte. Die

richtige Zeit für das Anschneiden des Schinkens kam, wenn der Kuckuck das erste Mal gerufen hatte (soll heißen: Der Schinken muss reifen bis April).

Beim Schlachten wurde auch gerne so mancher Spaß gemacht. So wurde z.B. jemand der zum ersten Mal beim Schlachten geholfen hat, gerne in die Nachbarschaft geschickt um die Sülzenpresse zu holen. Wenn derjenige dann beim Nachbarn ankam und nach der Sülzenpresse fragte, wusste der Bescheid und übergab einen schweren Jutesack den der Schlachte-Debütant dann zum Hof wuchten musste. Als dieser dann mit dem schweren Sack zurückkehrte, mussten alle lachen, da es eine Sülzenpresse gar nicht gibt. Es waren nur Steine in dem Jutesack, mit denen er sich abschleppte und damit an der Nase rumgeführt wurde.

An dieser Stelle soll nochmal auf eine ganz besondere Mettwurst hingewiesen werden, die heute so nicht mehr zu bekommen ist. Die Mettwurst in der Flomenhaut, die sogenannte „Flomenmettwurst“. Flomen nennt man das innere Bauch- und Nierenfett des Schweins. Dieses befindet sich auf der linken und rechten Bauchinnenseite des Schweins und wurde beim Ausnehmen herausgenommen und auf Kuchenbretter zum Trocknen gelegt. Auf den Flomen befindet sich eine Haut (Bindegewebe), die durch das Trocknen fest wird. Nun hatte jeder Schlachter seine eigene Papierschablone für die Form der Flomenhaut. Um diese herum wurde die Haut eingeschnitten und vom Fett abgezogen. Die beiden Hautseiten wurden nun zusammengenäht und anschließend die Mettwurst mit der Wurstpresse hineingefüllt. Diese besondere Mettwurst musste aufgrund ihres großen Kalibers recht lange hängen und wurde meistens erst beim

Schlachteessen im Jahr darauf angeschnitten. Durch die Flomenhaut gut geschützt, war diese dann immer noch weich und schmeckte besonders gut. Aus dem Flomenfett wurde das Schweineschmalz hergestellt. Wenn die Flomenhaut darauf blieb, war es das sogenannte Griebenschmalz (Grieben sind sehr feingeschnittene Speckstückchen, die zu knusprigen Würfeln gebraten werden).

Das Schlachte-Essen

Seinen Abschluss fand der Schlachtetag gegen Abend mit einem gemeinsamen Schlachte-Essen mit allen Helfern. Alles, was an diesem Tag hergestellt wurde (außer die Mettwurst, da wurde meistens die Flomenmettwurst vom letzten Jahr angeschnitten), kam auf den Tisch. Neben der frischen Blut- und Leberwurst, Kesselfleisch (der sogenannten Steeke) sowie Schweinemett. Zum guten Brauch gehörte es auch noch, den Nachbarn neben der Fleischbrühe, Wellfleisch sowie je einen kleinen Ring Blut-, Knapp(Weiß)- und Leberwurst zu bringen. Dadurch hatte man Gelegenheit, selbst häufiger frisch Geschlachtetes essen zu können, denn geschlachtet wurde in fast allen Haushalten.

Die Tradition der Hausschlachtungen ist mittlerweile nahezu ganz aus dem Dorfleben verschwunden, da die Vielzahl von strengen gesetzlichen und hygienischen Vorgaben im häuslichen Bereich nicht mehr einzuhalten ist. Das Schlachten zuhause wurde später abgelöst durch das Schlachten des selbst gefütterten oder gekauften Schweines in der nächstgelegenen Schlachtereier bzw. Metzgerei. Das Füttern und Halten eigener Schlachtschweine kennen heutzutage

selbst „Dorfkinder“ nur noch aus Erzählungen ihrer Eltern und Großeltern.

Schlachten in Notzeiten

Auch in den Kriegsjahren 1939-1945 und danach bis Anfang der 50er Jahre wurde trotz strenger Kontrollen und Tierbestandsmeldungen geschlachtet. Durch die Kreiswirtschaftsverordnung (KWVO) vom 04.09.1939 wurde unter anderem auch die Lebensmittelverteilung im dritten Reich geregelt. Es war die Zentralnorm der Sondergerichte und ahndete Kriegswirtschaftsverbrechen wie Schleichhandel, Hamstern, Schwarzschlachtungen, Lebensmittelkartenschwindel und Bezugsscheinbetrügereien.

So wurde auch die Erfassung der Lebensmittelproduktion bei den kleinsten landwirtschaftlichen Betrieben in dieser Zeit lückenlos und perfekt betrieben. Wehe demjenigen, der seinen Verpflichtungen nicht nachkam. So mussten auch Haushalte, die nur eine Kuh hielten, die Milch täglich an die Molkerei abliefern. Um zu verhindern, dass im Hause selbst Butter hergestellt werden konnte, wurde das »Innenleben« von Milchzentrifuge und Butterfass zwangsweise beim Ortsbauernführer hinterlegt und dort zusätzlich noch verplombt.

Hausschlachtung zur Versorgung des eigenen Haushaltes mit Fleisch und Wurst waren auch möglich, die Schlachtung musste allerdings beim Ortsbauernführer angemeldet werden. Die so erhaltene Fleischmenge wurde allerdings auf die dem Haushalt zugeteilten Lebensmittelkarten angerechnet. Damit

wurden für eine gewisse Zeit die Fleischkarten entzogen. Dieses führte allerdings dazu, dass beim Wiegen des Schweins schon oft versucht wurde, das Gewicht zu verfälschen, um zusätzliches Fleisch zu erhalten. Not macht erfinderisch und so wurden natürlich auch Ferkel als verstorben gemeldet, versteckt und heimlich weitergefüttert, bis sie schlachtreif waren. Wer allerdings beim „Schwarzschlachten“ erwischt wurde, musste mit Zuchthaus oder sogar mit der Todesstrafe rechnen. Daher musste das „Schwarzschlachten“ im Geheimen passieren und die Mitwisser mussten auch davon partizipieren, wenn man straffrei ausgehen

5. Weihnachtsbäckerei

Der Ursprung des heutigen Weihnachtsgebäcks liegt vermutlich in den mittelalterlichen Klöstern. Zum Gedenken an die Geburt Jesu war erlesenes Backwerk üblich. Der Stollen war ein klösterliches Adventsgebäck und auch Rezepte für den Lebkuchen entwickelten sich in den Klöstern.

In vielen Klöstern wurden jedoch Plätzchen gebacken, um sich auf Weihnachten vorzubereiten und Christi Geburt zu feiern. Um auch den ärmeren Menschen Freude zu bereiten, verteilten die Mönche ihre Plätzchen an sie – so waren die Plätzchen etwas ganz Besonderes in der Vorweihnachtszeit.



Erdnuss-Kekse

Zutaten

75 g weiche Butter
70 g brauner Zucker
1 Pck. Vanillezucker
5 Tr. Butter-Vanille-Aroma
120 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver
1 Ei
200 g gesalzene Erdnüsse



Zubereitung

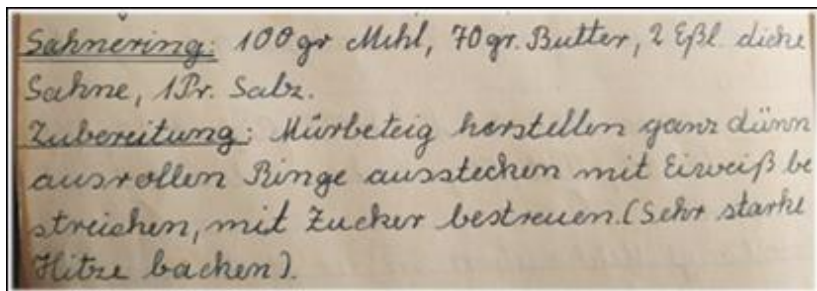
Alle Zutaten (bis auf die Erdnüsse) verrühren. Anschließend die Erdnüsse kurz unterrühren.

Den Herd auf 160 °C Umluft vorheizen und 3 Backbleche mit Backpapier auslegen.

Mit 2 Teelöffeln kleine Teigportionen mit ca. 4 cm Abstand auf die Bleche setzen (es werden ca. 50 – 60 Stück) und ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Rezept von Sandra Brinkmann, Am Krempel 2

Saure-Sahne-Ringe



Zutaten

Für den Teig:

- 100 g Mehl
- 70 g kalte Butter
- 40 g Saure Sahne
- 1 Prise Salz

Zum Bestreichen:

- 1 Eiweiß
- 40-50 g Zucker (je nach Geschmack)



Zubereitung

Butter, Mehl, Saure Sahne und Salz verkneten. Den Teig mindestens 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Herd auf 220 °C O-/U-Hitze vorheizen. Den Teig auf einen Bogen Backpapier legen und mit der Hand rechteckig flach

drücken. Mit der Teigrolle sehr dünn rechteckig ausrollen (ca. 3 mm) und auf ein Blech ziehen.

Das Eiweiß mit einem Handmixer etwas anschlagen (aber nicht steif schlagen) und den Teig damit bestreichen. Den Zucker darüber verteilen und den Teig mit einem Teigrädchen erst in Streifen und dann in Rechtecke schneiden.

Ca. 10 Minuten backen und die Kekse noch heiß mit einem Messer richtig voneinander trennen.

„Das Rezept stammt aus einem alten Kochbuch meiner Mutter Edith Henne (wohnhaft Eilenser Straße 15, verstorben 2016). Ich habe die Zubereitung etwas verändert.“

Rezept eingereicht von Sandra Brinkmann, Am Krempel 2

Haferflockenmakronen

„Diese Kekse wurden in meiner Kindheit immer beim Bäcker gebacken. In jedem Dorf gab es eine Bäckerei.

Der Teig wurde zu Hause hergestellt und dann in der Backstube des Bäckers auf die Bleche verteilt. Anschließend wurden die Kekse durch den Bäcker im Backofen gebacken.

Danach wurden die fertigen Makronen nach Hause geholt und hier in großen Metallmilchkannen in der sogenannten Wurstekammer für die Adventszeit aufbewahrt.

Hier das Rezept:“

Zutaten:

500 g Kokosraspeln
500 g Haferflocken
500 g Mehl
500 g Butter
500 g Zucker
6 Eier
1 Päckchen Backpulver
3 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

Alles zusammen verkneten und in kleinen Häufchen auf dem Backblech verteilen und hellbraun bei ca. 200 Grad backen.

„Das Rezept habe ich von meiner Mutter aus Amelsen übernommen. Die Kekse schmecken sehr lecker, auch wenn sie in unseren Öfen gebacken werden.

Gutes Gelingen!!!“

Rezept eingereicht von Erika Obermann, Krugstraße 3

Holsteiner Nüsse

„Dieses Rezept geriet in Vergessenheit und die Kekse wurden jahrelang nicht gebacken. Leider wurde, wie bei so vielen alten Rezepten, die Zubereitung nicht genau mit überliefert. Vor 12 Jahren haben wir das Rezept wiederentdeckt und aus dem Sütterlin, in dem es noch mit alten Maßangaben, wie Pfund, geschrieben war, übersetzt. Die Zubereitung haben wir nach und nach durch probieren herausgefunden. Mittlerweile gehört das backen dieser Kekse zu unseren vorweihnachtlichen Freuden und sie schmecken hervorragend.“

Zutaten:

375 g Butter (früher Schmalz, wahrscheinlich Butterschmalz)

625 g Mehl

625 g Zucker

125 g geriebene Schokolade

2 Eßl. Kakaopulver

1 Päckchen Vanillezucker

1 Teelöffel Hirschhornsalz



Zubereitung:

Die Butter muss weich sein und wird mit den übrigen Zutaten in einer Schale vermengt.

Die Masse ist anfangs sehr „bröselig“ und wird anschließend auf der Küchenarbeitsplatte richtig durchgeknetet (so auch im Originalrezept enthalten) bis sie gut zusammenhält. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 1 Std. kühl legen.

Anschließend den Teig in ca. 10-12 g große Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit etwas Abstand legen. Die Kugeln zerlaufen und nehmen eine Form wie „Pfeffernüsse“ annehmen.

Die Kekse dann bei ca. 150° Umluft (wenn der Ofen sehr gut heizt vielleicht auch nur 140°) backen. Die Backzeit beträgt ca. 20 Minuten. Anschließend die Kekse auf dem Blech abkühlen lassen. Nach vollständigem Abkühlen am besten in einer Blechdose aufbewahren.

Bitte nicht von dem Geruch des Hirschhornsalz (beim Hinzugeben und Backen) abschrecken lassen, da es einen sehr besonderen Geruch hat. Es dient als Treibmittel. Der Geruch ist nach dem Backen weg und die Kekse schmecken hervorragend.

„Nach einem Rezept von Fanny Uhde, früher Eilensen 3 (heute Herrenhofweg 8), verstorben 1969.“

Eingereicht von ihrem Urenkel Harald Rinke und ihren Ur-Urenkelinnen Monja, Selma und Laura Rinke, Eilenser Str. 9

Spritzkekse

Zutaten:

2 Eier
500 g Mehl
250 g weiche Butter
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Teelöffel Backpulver

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig miteinander verkneten und für ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Nun den Teig durch den Fleischwolf drehen und die Plätzchen auf ein Blech legen.

Den Backofen auf 200 Grad, Ober/Unterhitze vorheizen und die Plätzchen goldgelb backen.

Zum Schluss kann man die Plätzchen dann noch in flüssige Schokolade tunken.

Rezept von Erika Sonntag, Eilenser Str. 13

Vanille-Spritzgebäck

„Zum 1. Advent schmückt Günter immer unsere Tanne vor dem Haus mit einer oder mehreren Lichterketten. Dieser Weihnachtsbaum beleuchtet dann auch das Nachbarhaus Freter (jetzt Wobig) in der Krugstr. 1. Jedes Jahr nach dem Schmücken spendierte Tina Freter dafür die ersten selbstgebackenen Kekse.“

Zutaten:

250 g Butter
250 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
3 Eigelb
abgeriebene Zitronenschale
500 g Mehl
2 gestrichene TL Backpulver
1 EL Milch

Der Teig kann mit einem Spritzbeutel oder Fleischwolf in Keksform gebracht werden.

„Kekse, die immer wieder lecker sind!!!“

Nach einem Rezept von Tina Freter, Krugstr. 1 (verstorben 2015) - eingereicht von Erika Obermann, Krugstr. 3

Christstollen

(2 Stück à 1 kg)

Zutaten:

Vorteig:

250 g Mehl

200 g Wasser

50 g Hefe

Hauptteig:

250 g Butter

100 g Zucker

20 g Milch

15 g Stollengewürz z. B: (4 Tropfen Bittermandelöl, 4 Tropfen Zitronenöl, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Fläschchen Rum-Aroma, 1 Messerspitze gem. Kardamon, 1 Messerspitze gem. Muskatblüte)

5 g Salz

350 g Weizenmehl

Früchte:

600 g Sultaninen

50 g geh. Mandeln

50 g Zitronat

50 g Orangeat

50 g Rum

50 g Wein

Zubereitung:

Aus Wasser (35 Grad), Hefe und Mehl den Vorteig erstellen. Diesen 20 Minuten gehen lassen. Mit glatt gerührten Zutaten zum Hauptteig verarbeiten und diesen 15 Minuten gehen lassen.

Dann die Früchte, die mindestens 2 Tage in Rum und Wein stehen sollen, unterheben. 20 Minuten gehen lassen.

2 Teigstücke fertigen und auf Backpapier setzen.

15 Minuten gehen lassen

Backtemperatur 210 C°

Backzeit 40-45 Minuten

Mit Butter bestreichen und mit Puderzucker besieben.

Rezept von Ursula Rinke Grube, früher Eilenser Str. 5, jetzt Neue Str. 7 in Dassel.

Honigkuchen

Zutaten:

250 g Haselnüsse
300 g Mandeln
400 g Mehl
1 Pack. Lebkuchengewürz
1 schwach gehäufter TL Natron
1 Fl. Bittermandelöl
50 g Zitronat
50 g Orangeat
200 g Honig
200 g Zucker
40 g Butter
Saft von einer Zitrone
2 EL Weinbrand
1 Ei

Zubereitung:

Alle Zutaten nach und nach miteinander vermischen, auf Backpapier ausrollen und aufs Blech ziehen.

Rezept von Rica Traupe, Krugstr. 6

Bertram's Nussrolle

„Das Rezept und die Tradition von Bertram's Nussrolle sind mit Holger von Dankelsheim nach Eilensen gezogen und die leckere Nuss-Rolle wird jedes Jahr Ende November gebacken.“

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
2 Eßl. Wasser
125 g Margarine



Füllung:

200 g gem. Haselnüsse, alternativ Walnüsse oder halb/halb
100 g Zucker
1 x Bittermandel
1 Eiweiß
4-5 Eßl. Wasser
(1 Eigelb verrühren und am Ende auf die Rolle streichen)

Zubereitung:

Für den Teig den Zucker, Vanillinzucker, Ei, Wasser und die Margarine verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und dann den anderen Zutaten hinzufügen.

Den Teig zwischen zwei Blättern Backpapier so ausrollen und regelmäßig wenden, dass ein Rechteck entsteht.

Für die Füllung die Haselnüsse, Zucker, Wasser und 1 Fläschchen Bittermandelaroma verrühren. Zuletzt das steif geschlagene Eiweiß unterheben.

Die Füllung auf den Teig streichen und an der langen Seite aufrollen.

Die Nuss-Rolle auf ein Backblech oder in eine Brotform geben. 1 Eigelb verrühren und die Rolle einpinseln.

Bei (150-) 170 °C ca. 1 - 1½ Std backen.

Rezept von Holger und Simone Bertram, Krugstr. 3

Früchtebrot

(Für 2 Kastenformen mit 20 cm Länge)

Zutaten:

250 g getrocknete Feigen
200 g getrocknete Aprikosen
200 g getrocknete Pflaumen
250 g Vollkornroggenschrot
250 g Vollkornweizenmehl
1 TL Salz
50 g Sauerteig (Pulver)
½ Würfel Hefe (20g)
100 g Haselnusskerne
100 g geschälte Mandeln
150 g Sultaninen
100 g Korinthen
50 g Zitronat
50 g Orangeat
150 g brauner Zucker
½ TL Nelkenpulver
1 TL Zimtpulver
1 TL Anispulver
½ TL gemahlene Muskatblüte

Für die Backform: Backpapier

Zubereitung:

- 1) Die Trockenfrüchte heiß waschen, in 1 l Wasser über Nacht einweichen. Dann Früchte abgießen, dabei die Einweichflüssigkeit auffangen.
- 2) Für den Teig das Vollkornroggenschrot, das Vollkornweizenschrot, das Salz und das Sauerteigpulver in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. 450ml Einweichflüssigkeit lauwarm erhitzen. Die Hefe in die Mulde bröckeln und mit der Einweichflüssigkeit zu einem festen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt 30 Min. ruhen lassen, bis er sichtbar aufgegangen ist.
- 3) Die Backformen mit Backpapier auslegen. Die Früchte und die restlichen Zutaten unter den Teig kneten.
- 4) Ofen auf 250 Grad vorheizen. Da der Teig sehr weich ist, mit reichlich Mehl bestäuben, zu länglichen Laiben formen und in die Backform geben. Nochmals zugedeckt 20 Min. ruhen lassen.
- 5) Das Früchtebrot mit einem Messer der Länge nach einschneiden. In den Ofen (Mitte, Umluft 220 Grad) geben. Nach 10 Min. die Temperatur auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) herunterdrehen und 60 Minuten weiterbacken. Das Früchtebrot auskühlen lassen und mindestens 1-2 Tage in einer Dose oder Alufolie durchziehen lassen. Dann kann es angeschnitten werden. Guten Appetit!

Rezept von Kirsten Rinke, Eilenser Str. 9

Kokosmakronen

(Für etwa 60 Stück kleine Makronen)

Zutaten:

400 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
200 g feine Kokosraspeln
5 Eiweiß



Zubereitung:

Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 170 °C vorheizen. Den Zucker, Vanillezucker, die Kokosraspeln und die Eiweiße in einem Topf vermischen.

Die Masse bei mittlerer Hitze unter Rühren erhitzen, aber nicht kochen. Von der Herdplatte nehmen und etwas abkühlen lassen, bis die Masse so dick ist, dass sie aufgespritzt werden kann.

Die Kokosmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und kleine Häufchen auf das Blech spritzen. Die Makronen im Backofen (Mitte, Umluft 150 °C) in ca. 10 Min. goldgelb backen.

Wir setzen die Makronen immer mit zwei Teelöffeln auf das Blech, dann werden sie etwas größer und innen etwas weicher.

Rezept von Kirsten und Harald Rinke, Eilenser Str. 9

Apfel-Nuss-Brot

Zutaten:

750 g Äpfel
 250 g brauner Zucker
 200 g Walnüsse, halbiert
 200 g Haselnüsse, ganze
 3 EL Kakaopulver
 3 EL Rum
 1 TL Zimt
 500 g Mehl
 2 Pck. Backpulver



Zubereitung:

Äpfel mit Schale reiben und mit dem Zucker **über Nacht** stehen lassen, restliche Zutaten unterrühren und bei 150 Grad ca. 90 Minuten backen.

„Ich habe das Brot als Sonntagsüberraschung von Simone geschenkt bekommen und bin vom ersten Bissen an begeistert gewesen. Deshalb habe ich sofort beschlossen, dass das Rezept in dieses Kochbuch hinein gehört. Es ist einfach richtig lecker!“
 (Lena Renziehausen)

Nach einem Rezept von Simone Bertram, Krugstr. 3.
 Eingereicht von Lena Renziehausen, (ehemals Helle 4, verzogen)

Lebkuchen vom Blech

Zutaten:

5 Eier
2 Tassen Zucker
3 Tassen Mehl
2 Tassen Kaba
1 Tasse Öl
1 Tasse Wasser
100 g gemahlene Mandeln oder Nüsse
1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Lebkuchengewürz

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verrühren und auf ein Blech streichen.

Bei 175 °C Umluft ca. 30 Min. backen.

Nach dem Erkalten kann der Kuchen nach Wahl mit Zucker- oder Schokoguss bestrichen oder mit Puderzucker bestäubt werden.

Rezept von Ilse Traupe, Krugstr. 6

Kokos-Marzipanecken

Zutaten:

Teig:

150 g Weizenmehl
1 ½ g Backpulver (½ gestrich. Teelöffel)
65 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
1 Ei
65 g Margarine

Belag:

200 g Marzipan Rohmasse
3 Eßl. Aprikosenmarmelade
2 Eßl. Apricot Brandy
75 g Kokosraspeln

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Backpulver auf die Tischplatte sieben. In der Mitte eine Vertiefung eindrücken, Zucker, Vanillin-Zucker und Ei hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf die in Stücke geschnittene kalte Margarine geben, sie mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen.

Den Teig auf einem gefetteten Backblech zu einem Rechteck von 20 x 40 cm ausrollen.

Für den Belag das Marzipan mit der Marmelade und dem Apricot Brandy zu einer geschmeidigen Masse verrühren,

gleichmäßig auf den Teig streichen und mit den Kokosraspeln bestreuen. (leicht andrücken) Vor den Teig einen mehrfach umgeknickten Streifen Alufolie legen.

Die Backzeit beträgt ca. 20 Min. bei ca. 180°C Umluft.

Das erkaltete Gebäck in Vierecke von 5 x 5 cm schneiden und diese nochmals in Hälften teilen, so dass Dreiecke entstehen.

„Das sind die Lieblingsplätzchen meiner Kindheit mit selbst-gemachter Aprikosenmarmelade.“

Nach einem Rezept von Ursel Heil, Ellenser Weg 6 (verstorben 2017).

Rezept eingereicht von Kirsten Rinke, Eilenser Str. 9

Bunte Taler

„Sie sind eine Erinnerung an meine Schwägerin Heide, sind evtl. etwas aufwendig, aber es lohnt sich“

Zutaten:

150 g Mehl
½ gestr. TL Backpulver
75 g Zucker
1 Päck. Vanille-Zucker
2 EL Wasser
125 g Fett
150 g gem. Nüsse

Belag

Fruchtgelee (nach Wahl)
250 g Marzipanrohmasse
150 g Puderzucker

Guss

75 g Puderzucker
2 EL Rum oder Zitronensaft

Zubereitung:

Die Zutaten miteinander verkneten, Plätzchen mit 4 cm Durchmesser ausstechen und bei 175°C – 200°C 8 Min backen.

Nach dem Erkalten mit Gelee bestreichen.

Rohmarzipan mit 150 g Puderzucker verkneten, zwischen 2 Folien ausrollen, Plätzchen ausstechen, auf die Kekse legen und mit dem Guss bestreichen

Rezept von Petra Michaelis, Helle 5

Praxis-Kekse (ohne Ei)

„Kinder backen gern in der Weihnachtszeit Kekse und vor allem das Verzieren darf nicht fehlen. Der Teig ist leicht zu verarbeiten, klebt kaum, lässt sich gut ausrollen und auch nach einen Tag noch weiterverarbeiten.“

Zutaten:

500 g Mehl
250 g Mondamin
250 g Puderzucker
500 g Fett
2-3 Vanille-Zucker



Zubereitung:

Alles zusammen verkneten. Den Teig etwa 5mm dick ausrollen, verschiedene Plätzchen ausstechen und bei 180°C ca. 10 - 15 Min. backen.

„Die Kinder werden großen Spaß am Verzieren haben, mit Zuckerguss und Speisefarbe.“

Rezept von Petra Michaelis, Helle 5

Kekse vom Blech

Zutaten:

200 g Butter
200 g Zucker
5 Eier
100 g Raspelschokolade
1 EL Kakao
125 g geriebene Haselnüsse
125 g geriebene Mandeln
100 g Mehl

Schokoladenguss

100 g Palmin mit
125 g Blockschokolade auflösen, dann
2 Eier unterziehen

Zubereitung:

Alle Zutaten gut verrühren und auf ein gefettetes Blech geben.
Bei 170 °C 30 – 40 Min backen.

Den Schokoladenguss auf dem erkalteten Kuchen verstreichen
und wenn der Guss fest ist, kleine Kekse schneiden. Man kann
auch fertige Kuvertüre nehmen oder nur Puderzucker.

„Viel Spaß dabei“

Rezept von Petra Michaelis, Helle 5

6. Salate

In den letzten Kriegsjahren des Zweiten Weltkriegs und in der Zeit nach 1945 war die Versorgungslage in Deutschland sehr eingeschränkt. In den Städten erhielt man Lebensmittel auf behördlich ausgegebene Lebensmittelkarten, die nur notdürftig zum Leben reichten.

In den Dörfern gab es viele Umsiedler und Flüchtlinge, die mitversorgt werden mussten. Es mangelte aber oft an Saat- und Pflanzgut. Ein eigener Garten war von unschätzbarem Wert für die Selbstversorgung durch den Anbau von Gemüse und Obst. Insbesondere in den Bauerngärten spielte der Gemüseanbau schon immer eine große Rolle. In hervorragender Weise verstand man es, sich das ganze Jahr über mit eigenen Produkten zu versorgen.

Der Kartoffelanbau in den 50er und 60er Jahren war mühselige Arbeit für Mensch und Tier. Bei den Landwirten zogen Pferde zunächst einreihige Pflüge und einfache Holzeggen über den Acker, um den Boden vorzubereiten. Im eigenen Garten wurde das Kartoffelland mit Spaten und Harke vorbereitet. Anschließend wurden Pflanzlöcher mit dem Spaten ausgehoben, die Pflanzkartoffeln einzeln hineinlegt und mit dem Spaten und Erde wieder abdeckt. Durch Hacken musste immer wieder das unerwünschte Unkraut aus den Reihen entfernt werden. Die größten Feinde der Kartoffeln waren Krankheiten und Schädlinge, denen man oftmals tatenlos zusehen musste. Immer wieder bedrohte das

massenhafte Auftreten des Kartoffelkäfers die Ernten. Er musste von Hand eingesammelt werden.

Heute spielt die Eigenversorgung mit Gemüse nur noch eine untergeordnete Rolle. Vielfach ist die Gartenarbeit "nur noch" ein Hobby. Aber so mancher Feinschmecker mit eigenem Garten versucht heute noch, besonders leckeres Gemüse bez. besonders gut schmeckende Gemüsesorten selber anzubauen. Andere, ökologisch orientierte Bürger, sehen den Selbstversorgergarten als einen Teil einer nachhaltig arbeitenden, ressourcenschonenden, sich regional versorgenden, Gesellschaft.



Bei Hülse's wird das „Kartoffelland“ vorbereitet.

Geflügelsalat

Zutaten:

Fleisch von einem gekochten Hähnchen

1 Apfel

3 Scheiben Ananas

1 kl. Dose Spargelstücke

alles klein schneiden

Zutaten für die Soße:

6 EL Thomy Salat Mayonnaise

etwas Zitronensaft

1 TL Curry

1 EL Weinbrand

etwas Pfeffer

Rezept von Gisela Cratius, Am Krempel 10

7 Tassen Salat

Zutaten:

- 1 Tasse Matjes Hering
- 1 Tasse saure Gurken
- 1 Tasse Sellerie
- 1 Tasse Zwiebeln
- 1 Tasse Äpfel
- 1 Tasse Ananas
- 1 Tasse Sahne

Zubereitung:

Alles würfeln und zusammen mischen!

Rezept von Marlene Rinke, Eilenser Str. 9

Spargel-Ei-Salat

Zutaten:

300g gefrorene Erbsen
1 Glas geschnittene Pilze
1 Glas Spargel in Stücke schneiden
1 dicke Scheibe gekochten Schinken (würfeln)
3 hart gekochte Eier
1 kleines Glas Miracel Whip

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander mischen.

Rezept von Marlene Rinke, Eilenser Str. 9

Nudelsalat (für 4 Personen)

Zutaten:

250 g Gabelspaghetti
1 Dose Mais
1 Stange Porree
200 g Thüringer Mett
1 Glas Mayonnaise (großes)
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Porree in dünne Ringe schneiden.
Das Mett kross anbraten.
Alle Zutaten unter die Nudeln geben

Rezept von Marina Göllner, Herrenhof Weg 4

Porree-Salat

Zutaten:

2 kl. Dosen Mandarinen
1 kl. Dose Ananasstücke
2 Stangen Porree
5 hart gekochte Eier
1 Glas gekochte Sellerie
1 Glas Miracel Whip

Zubereitung:

Obst gut abtropfen lassen, Porree in dünne Scheiben schneiden, Sellerie in Würfel schneiden.

Alles gut vermischen

Rezept von Marlene Rinke, Eilenser Str. 9

Schichtsalat

Zutaten:

1 Kopf Eisbergsalat
1 Dose Mais
2 rote Paprika
4 Tomaten
2 grüne Gurken
Erbsen gefroren

Für die Soße:

1 Glas Miracel Whip
1 Becher Schmand
1/2 Zitrone
3 TL Zucker
Salz, Pfeffer, Petersilie

Zubereitung:

Alle Zutaten der Reihe nach wie vorher aufgeführt in eine große Schale schichten. Für die Soße die restlichen Zutaten mischen, über den Salat geben, abdecken und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Rezept von Marlene Rinke, Eilenser Str. 9

Schwarzwurzel Salat

- 1 Glas Schwarzwurzeln in Stücken (abtropfen lassen)
- 200 g Erbsen
- 4 Scheiben gekochten Schinken oder Fleischwurst (gewürfelt)
- 1 Dose Mandarinen (abtropfen lassen)
- 4 gekochte Eier (geschnitten)
- 1 Glas Miracel Whip

Zubereitung:

Die Zutaten werden mit dem Miracel Whip durchgemengt.

Rezept von Marlene Rinke, Eilenser Str. 9

Maissalat für ca. 5 - 6 Personen

Zutaten:

1 Dose Mais, Abtropfgew. 285g
1 Dose Ananasscheiben, Abtropfgew. 510g
1 Stange Lauch/Porree ca. 300 - 400g
150g Kochschinken
4 Eier
0,75 Glas (klein 250 ml) Miracel Whip/Mayonnaise
1-2 TL Curry
Salz + Pfeffer

Zubereitung:

Den Mais unter kaltem Wasser waschen und gut abtropfen lassen.

Den Ananas ebenfalls abtropfen lassen (Saft auffangen) und in kleine Würfel schneiden.

Den Porree waschen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Die Eier hart kochen und würfeln. Den Kochschinken ebenfalls würfeln.

Miracel Whip mit etwas Ananassaft glatt rühren. Den Curry unterrühren und salzen und pfeffern.

Nun den Mais, die Ananaswürfel und die Porreestreifen unterheben. Ebenso die Eierwürfel und Kochschinkenwürfel. Mindestens zwei Stunden ziehen lassen.

Wer mag, kann statt Ananas auch 4 Äpfel nehmen. Dann würde ich aber auch den Curry weglassen.

Rezept von Friedhelm Kraus, Ellenser Weg 7

Maissalat

Zutaten:

2 Dosen Mais (klein)
6 Tomaten oder Paprika
150 g Schwarzgeräuchertes
1 Bund Schnittlauch
2 EL Whiskey (oder nicht)
Saft 1 Zitrone

Für die Marinade:

100 g Mayonnaise
2 TL Meerrettich
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
1 Prise Pfeffer (nach Geschmack)

Zubereitung:

Tomaten, Paprika, Schwarzgeräuchertes und den Schnittlauch schneiden und vermengen. Die Marinade anrühren und unterziehen.

Rezept von Gisela Cratius, Am Krempel 10

Warmer Kartoffelsalat

Zutaten Soße:

4 EL Tafelessig

¼ l Wasser

1 ½ TL Salz

16 TL Zucker

1 Scheibe Bauchspeck, geräuchert

1 Zwiebel

Zubereitung:

Pellkartoffeln kochen, abpellen und in Scheiben schneiden.

In eine Auflaufform legen. Bauchspeck und Zwiebeln würfeln und anbraten, mit den restlichen Zutaten aufgießen und warm über die Kartoffelscheiben gießen.

Rezept von Marina Göllner, Herrenhof Weg 4

Krautsalat

Zutaten:

1 Kopf Weißkohl
2 Zwiebeln
 $\frac{3}{4}$ Tasse Zucker
1 TL Senf
1 EL Salz
1 Tasse Essig
 $\frac{3}{4}$ Tasse Öl

Zubereitung:

Den kleingeschnittenen Weißkohl, die gewürfelten Zwiebeln und den Zucker mischen.

Senf, Salz, Essig und Öl zusammen aufkochen und über den Salat geben.

Anschließend gut vermischen und durchziehen lassen.

Evtl. 1 rote kleingeschnittene Paprika dazu geben.

Eingereicht von Rica Traupe, Krugstraße 6

Weißkrautsalat

Zutaten:

- 1 Weißkohl (etwa 2 kg) fein raspeln
- 2 rote Paprika
- 2 grüne Paprika
- 2 Zwiebeln

Zubereitung:

Paprika und Zwiebeln klein schneiden

Die Soße:

- 1 1/2 Tassen Zucker
- 2 Tassen Öl
- 1 1/2 Tassen Essig
- 4 TL Salz
- 2 TL Selleriesalz

Alles zusammen aufkochen und über den Kohl geben.
Einen Tag vorher zubereiten.

Rezept von Gisela Cratius, Am Krempel 10

Khritaraki-Salat

Zutaten:

250 g Khitaraki 10 Minuten kochen
1 Dose Mais
1 Zwiebel
3 Paprika, (rot, gelb, grün)
1 Salatgurke
1 Packung Schafskäse
3 Tüten Salatfix (Garten- oder Küchenkräuter)

Zubereitung:

Zwiebel, Paprika, Gurke und Schafskäse kleinschneiden und dann mit Mais, Khritaraki und Salatfix vermengen.

Rezept von Lena Renziehausen, (ehemals Helle 4, verzogen)

Blumenkohl mit Remouladensauce (Salat)

Zutaten:

1 Blumenkohl
1 Glas Remoulade
2 hartgekochte Eier
1 EL Dill
2 saure Gurken
2 Scheiben Kochschinken
Salz
etwas Kondensmilch

Zubereitung:

Den Blumenkohl kochen und abkühlen lassen. Eier, saure Gurken und den Kochschinken würfeln und mit der Remoulade, dem Dill und der Kondensmilch in eine Schüssel geben und mit Salz würzen. Die Zutaten mischen und über den erkalteten Blumenkohl geben.

Rezept von Marina Göllner, Herrenhof Weg 4

Rotkohl-Erdnuss-Asiasalat

(für 6 Personen)

Zutaten:

400 g Glasnudeln
300 g Rotkohl
1 Chili
3 Lauchzwiebeln
je 4 EL Soja- und Fischsoße
3 EL Asia-Chilisoße
2 EL Limettensaft
75 g Erdnüsse
3 EL Erdnussbutter
Salz und Pfeffer
2 Bund Koriander

Zubereitung:

Nudeln mit kochendem Wasser übergießen, ca. 10 Minuten ziehen lassen. Rotkohl in Streifen schneiden. Chili entkernen und in Ringe, Lauchzwiebeln schräg in Scheiben schneiden.

Soja-, Fisch- und Chilisoße mit Saft, Nüssen und Erdnussbutter verrühren, mit Salz, Pfeffer würzen.

Alles zusammen anrichten, mit Koriander bestreuen.

Rezept von Simone Bertram, Krugstraße 3

Eilensen und der "Molli"

Das Ilmebecken - also der größte Teil des Landkreises Einbeck war lange Zeit vom Schienenverkehr aus-geschlossen und allein auf den Straßentransport angewiesen. Es entstanden entsprechende Überlegungen, dieses Gebiet der Beckenlandschaft durch die Schiene zu erschließen. Diese Überlegungen erfolgten nicht allein im Interesse des Personenverkehrs, sondern mit dem Bau einer Bahn im Ilmebecken sollte auch der Güterverkehr der heimischen Industrie und Land-wirtschaft gefördert werden. Ein längs durch die Beckenlandschaft bis in das östliche Sollingvorland über **Eilensen** bis nach Dassel geführter Schienenverkehr ließ von den zahlreichen Sandsteinbrüchen am Osthang des Solling, vom dortigen Holzeinschlag und nicht zuletzt von der Landwirtschaft umfangreiche Verladungen erwarten.



Einbecker Bahnhof 1904 (Foto: Eisenbahnfreunde Einbeck)

Diese Pläne nahmen greifbare Gestalt an, als Kreishauptmann

Theodor Fachtmann am 16. Januar 1878 in Einbeck eine Versammlung von Gewerbetreibenden und Gemeindevertretern aus dem Kreisgebiet einberufen hatte, auf der über die Erbauung einer Nebenbahn von Einbeck über Markoldendorf und **Eilensen** nach Dassel beraten werden sollte. Ein aus der Versammlung heraus gewähltes Komitee übernahm die weitere Prüfung und Förderung des Projekts.

Die Vorarbeiten für den Bau der "Sekundärbahn von Einbeck nach Dassel" entlang der Landesstraße 580 wurden 1878 der Braunschweigischen Eisenbahngesellschaft, die bereits mit der Ausführung der Stichbahn von Salzderhelden nach Einbeck befasst war, übertragen. Als endgültige Streckenführung wurde die Verbindung von Einbeck über Markoldendorf und **Eilensen** nach Dassel mit einer Gesamtlänge von 13,1 km beschlossen. Die dafür vorgesehene Nebenbahn wurde "**Ilmebahn**" genannt.

Nach langwierigen Verhandlungen und vorbereitenden Besprechungen fand schließlich am **4. September 1882 in Dassel die Gründung der Ilmebahn-Gesellschaft** statt, nachdem am 28. Juli 1882 durch Kaiser Wilhelm 1. die Konzession "zum Bau und Betrieb einer für den Betrieb mittels Dampfkraft und für die Beförderung von Personen und Gütern im öffentlichen Verkehre bestimmten Bahn von Einbeck nach Dassel" erteilt worden war. Am 25. Oktober 1882 erfolgte die handelsgerichtliche Eintragung beim Amtsgericht in Einbeck.

Streckenbau

Nunmehr konnten die seit längerer Zeit vorliegenden Pläne für den Bau der Bahn zwischen Einbeck und Dassel in Angriff genommen werden, zumal die Stadt Dassel und die Fleckengemeinde Markoldendorf für den Bahnhofsbau jeweils einen großen Teil des Geländes unentgeltlich zur Verfügung gestellt hatten. Der übrige, für den Gleiskörper erforderliche Grund und Boden wurde freihändig erworben, so dass die Bauarbeiten im Bereich der Beckenlandschaft bereits im Spätherbst 1882 zügig vorangingen. Anschließend war in Markoldendorf das dortige Stationsgebäude errichtet worden und in Dassel der Lokomotivschuppen entstanden.



Lokschuppen und ehemaliges Bahnhofsgebäude in Dassel

Am 1. August 1883 wurde gemeldet, dass der Schienenstrang nunmehr den Bahnhof in Einbeck erreicht und dort den direkten Anschluss an die Strecke nach Salzderhelden bekommen hatte.

Damit war der Bau der Ilmebahn vollendet und eine durchgehende Bahnverbindung von Salzderhelden über Einbeck, Markoldendorf und **Eilensen** nach Dassel geschaffen

worden. Nach Abschluss der noch erforderlichen Arbeiten fand am **7. Dezember 1883** die landespolizeiliche und eisenbahntechnische Abnahme der Bahnanlagen statt. Die Trasse der eingleisigen Strecke verläuft auf eigenem Bahnkörper von Einbeck aus in nahezu westlicher Richtung mit Bahnhöfen in Markoldendorf und Dassel sowie mit **Haltepunkt in Eilensen** und Juliusmühle. Bedingt durch das zum Solling aufsteigende, stark hügelige Gelände weist die Trasse zahlreiche Krümmungen sowie Neigungen bis maximal 1:55 auf.

Betrieb und Verkehr

Nachdem am 19. Dezember 1883 die letzte Postkutsche von Einbeck nach Dassel gefahren war, nahm am folgenden Tag die Ilmebahn ihren Betrieb auf: Am **20. Dezember 1883** traf um 10 Uhr der erste Zug Girlanden bekränzt in Dassel ein.



Dampflok am Haltepunkt in Eilensen

Seither bestand zwischen Einbeck und Dassel mit dem

Haltepunkt in Eilensen ein ständiger Eisenbahnbetrieb für die Personen- und Güterbeförderung, und zugleich war dadurch das Ilmebecken weitgehend dem Schienenverkehr erschlossen. Die Betriebsführung der Ilmebahn war zunächst der Braunschweigischen Eisenbahngesellschaft als Eigentümerin der Strecke Salzderhelden - Einbeck übertragen worden. Dabei erwies es sich als vorteilhaft, dass auch die Ilmebahn eisenbahntechnisch in Normalspurbreite ausgeführt wurde und somit ein aufwendiger Umschlag, wie das bei vielen schmalspurigen Privatbahnen notwendig war, entfiel. Folglich konnten die Züge Salzderhelden Einbeck - Dassel eisenbahnbetrieblich nahtlos durchgehend verkehren.

Am **1. September 1924** hat die Ilmebahn-Gesellschaft die Betriebsführung der Bahn auf der Strecke Einbeck - Dassel selbst übernommen, die Züge begannen und endeten im reichsbahneigenen Gemeinschaftsbahnhof Einbeck.

Am westlichen Stadtrand von Einbeck wurden noch im gleichen Jahr ein Betriebsbahnhof mit Werkstattgebäude und Lokomotivbekohlungs- und Unterstellanlagen sowie das Direktionsgebäude geschaffen, während in Dassel ein weiterer Lokscheunen mit Behandlungs- und Unterstellanlagen entstand. Außerdem mussten nunmehr eigene Schienenfahrzeuge angeschafft werden; der damaligen schwierigen Lage entsprechend zunächst gebrauchte Lokomotiven und Wagen von der Reichsbahn. Mit der eigenen Betriebsführung entwickelte sich der Betrieb der Ilmebahn gut.



Dampfzug zwischen Eilensen und Dassel

So stiegen die Beförderungszahlen im Personenverkehr vom Jahr 1924 mit 147.760 Personen auf 741.230 Personen im Jahr 1947, im Güterverkehr gleichzeitig von 54.000 Tonnen auf über 100.000 Tonnen. Bei der Tonnage herrschte zunächst das Sollingholz vor, doch kamen im Lauf der Zeit auch Güter und Waren der Industrie hinzu, während die Landwirtschaft ihre Erzeugnisse sowie die benötigten Düngemittel ebenfalls mit der Bahn transportierte. Im Jahre 1939 entstand die Grube Steinberg in Markoldendorf als neuer und größerer Verfrachter. Dort war die Ausbeutung des Erzvorkommens auf dem Steinberg durch die Mannesmann-Werke erneut aufgenommen worden, wodurch sich der Güterverkehr bis 1948 auf 135.510 Tonnen jährlich steigerte. Allerdings wurde die Grube bereits am 1. September 1949 wieder geschlossen.

Mit ihrer eisenbahnmäßigen Erschließungsfunktion und ihrer normalspurigen Anbindung an das große Deutsche Staatsbahnnetz hatte die Ilmebahn vor 100 Jahren einen enormen Anteil an der wirtschaftlichen Entwicklung im

Landkreis Einbeck. Ohne die Ilmebahn wäre der heutige intensive Lebens- und Wirtschaftsraum nicht denkbar. Schon bald nach der Betriebseröffnung setzte ein reger Güterverkehr ein, vor allem zum Nutzen der Landwirtschaft, der Forstwirtschaft und der Industrie, die sich vielseitig entwickeln konnten.

Es entstanden neue Betriebe wie Molkereien, Dampfsägewerke, Kalk- und Eisenwerke mit vielen Arbeitsplätzen. Es waren mehr als zwanzig namhafte Industrie-, Gewerbe- und Handelsbetriebe sowie Landhandelsfirmen und Genossenschaften an die Ilmebahn angeschlossen. Das galt für Einbeck, Dassel und Markoldendorf mit Juliusmühle. **Eilensen** war neben Markoldendorf **Verladestützpunkt für Zuckerrüben**, die hauptsächlich zur Zuckerfabrik Northeim befördert wurden. Zwischen den beiden Weltkriegen und vor allem danach erwuchs den Eisenbahnen mit der dynamischen Entwicklung des Autoverkehrs und durch den großzügigen öffentlichen Autobahn- und Straßenbau eine ungeheure Konkurrenz. Die Folge war, dass in allen Industrieländern die Erträge der Eisenbahnen stark schrumpften; es begann das schwierige Zeitalter der Defizite.

Mit der stürmischen Motorisierung war schließlich das Ende des Dampflokomotiv-Zeitalters unabwendbar verbunden. Die Umstellung auf den Dieselmotor-Lokomotivbetrieb geschah bei der Ilmebahn in den Jahren 1955 bis 1962: Die letzte Dampflokomotive wurde 1973 stillgelegt und verschrottet. Die

verantwortlichen Gesellschafts-Organen beschlossen, die gesamte Personenbeförderung der Ilmebahn ab 1. Juni 1975 auf das wirtschaftlichere und zeitgemäßere System des öffentlichen Personennahverkehrs zu verlegen.



Ilmebahnzug mit Diesellok zwischen Markoldendorf und Eilensen (Foto: A. Johanßen, Gummersbach)

Während die Beförderungszahlen in den Personenzügen auf der Schiene immer mehr zurückgingen, nahm der Omnibus-Linienverkehr ständig zu, so dass er in seiner Bedeutung schließlich die Eisenbahn-Personenbeförderung überflügelte. Die verständliche Anhänglichkeit der hiesigen Bevölkerung und vor allem der Fahrgäste an ihren liebevoll "**Molli**" genannten Ilmebahnzug wurde immer stärker durch die betriebswirtschaftlichen und verkehrstechnischen Zwänge unserer Gegenwart bedrängt. Am **31. Mai 1975** endete der öffentliche Eisenbahn-Personenzugverkehr zwischen Einbeck und Dassel. Die letzten Personenwagen erhielt der hiesige Verein der Eisenbahnfreunde Einbeck e.V., der in den Jahren danach regelmäßig zum herbstlichen Einbecker Bürgerfest – auch "Eulenfest" genannt - auf der Ilmebahnstrecke Einbeck

Mitte - Dassel historische Dampfzugfahrten für die Bevölkerung veranstaltete.

Rückbau

Nachdem auch der Güterverkehr und insbesondere der Rüben- und Stückguttransport zwischen Dassel und Einbeck mit den Jahren immer weniger wurde, war das Ende dieses Streckenabschnittes nicht mehr aufzuhalten.

Amtlich wurde die Stilllegung zum **31. Dezember 2002** wirksam. Die Ilmebahn hatte das Gelände der alten Verladeanlagen in Dassel verkauft. Dort sind zwei neue Einkaufsmärkte entstanden, nachdem die Gleise im November 2003 abgebaut worden waren. Im Anschluss daran bauten die Museumsbahner der Historischen Eisenbahn aus Almstedt auch den Streckenabschnitt oberhalb Markoldendorf über **Eilensen** bis Dassel ab.

Die Gleisteile wurden zur ehemaligen Rübenverlade-
stelle Eilensen gefahren, um sie dort für den Abtransport mit
Tiefladern zwischenzulagern. Die Schienen wurden an die
Arbeitsgemeinschaft historische Eisenbahn e.V. für die
Museumsbahn in Almstedt-Segeste abgegeben. Sie wurden an
anderer Stelle als Museumsstrecke wieder aufgebaut. Etwa
Mitte Mai 2005 war die Aktion beendet.



Rückbauarbeiten an der ehemaligen Rübenverladestation Eilensen

Eine Ära ist zu Ende gegangen.

Quellen: Auszüge und Fotos aus Veröffentlichungen der Ilmebahn AG, Einbeck, des Vereins Alemetalbahn sowie aus "100 Jahre Ilmebahn, 1883-1983" von Dr. Erich Plümer u. Gustav Wode

- zusammengestellt von U. Freter 12/2018 _ v1.1 -

Siehe auch: > www.ilmebahn.de > www.almetalbahn-online.de

Das Eilenser Verladegleis

Das waren noch Zeiten ...



Foto: Ilmebahn AG, Einbeck

... als sich im Herbst die mit Rüben voll beladenen Gummiwagen der Landwirte aus den Seedörfern Eilensen, Ellensen und Krimmensen sowie den anderen umliegenden Ortschaften wie Hunnesrück und Deitersen am Verladegleis stauten.

Die vollen Wagen wurden mittels einer fahrbaren Rampe angehoben, die Rüben dann in die bereit stehenden Güterwaggons der Ilmebahn abgekippt und mit dem „Molli“ in Richtung Einbeck und weiter zu den Zuckerfabriken in Northeim oder Nordstemmen transportiert.



Foto: Wilhelm Schaper, Deitersen – 22.11.1965

Die fahrbare Kippvorrichtung wechselte in den Wochen der Rüben-verladung im Herbst zwischen den Bahnhöfen Dassel, Eilensen und Markoldendorf. Hier ist der Abladevorgang im benachbarten Bahnhof Markoldendorf zu sehen.



Foto: Ilmebahn AG, Einbeck

Der Landwirtschaftliche Betrieb des Niedersächsischen Landesgestütes Celle im benachbarten Hunnesrück verlad die gesamte Zuckerrübenenernte hier am Verladegleis in Eilensen. Die „Hunnesrücker“ hatten damals schon modernere Traktoren und Wagen als die kleinen Landwirte in den Seedörfern. War die Kippvorrichtung mal gerade nicht abrufbar, konnten Sie ihre modernen Kippanhänger zur Verladung benutzen.



Fotos: Gestüt Hunnesrück



Foto: Ilmebahn AG, Einbeck

Durch den zweigleisigen Ausbau der Strecke wurde der Personenverkehr trotz Rübenverladung nicht behindert.

7. Eingekochtes und Eingemachtes

Dieser Zeitungsartikel erschien am 09.06.1950, wahrscheinlich in der Einbecker Morgenpost. Er ist sehr interessant, da hier neben dem Ende des 2. Weltkrieges in Eilensen, auch eine Geschichte im Zusammenhang mit Rübensaft geschrieben wurde. Früher wurde der Rübensaft noch in den Haushalten selbst gekocht. Später wurde er, wie auch der Zucker, bei der Zuckerfabrik bestellt und vom Guthaben durch die Rübenlieferung abgezogen. Der Zucker wurde in 50 kg Jutesäcken und der Rübensirup in 5 kg Bleheimern geliefert.



Der Artikel stammt von Adolf Sergel, der damals in Eilensen wohnte.

Quittengelee und Quittenbrot

Zutaten:

1,5 kg Quitten

ca. 500 bis 750 g Gelierzucker 2:1

Saft von einer Zitrone (wenn gewünscht)



Zubereitung:

1. Die Quitten waschen und den Flaum der Schale vorsichtig abreiben. Blütenansätze, Stiele und Kerne entfernen, die Früchte in Spalten schneiden.
2. Die Spalten in einen Topf geben und mit 1 l Wasser in 30 bis 40 Minuten weich kochen.
3. Den Sud etwas abkühlen lassen. Ein Sieb mit einem Mull-/Geschirrtuch auslegen und auf eine große Schüssel stellen. Den Sud über dem Sieb abschütten und in der Schüssel auffangen. Das Tuch an den Ecken zusammennehmen und den Inhalt über der Schüssel ausdrücken.

„Tipp: Der Sud mit dem Fruchtfleisch kann auch vorab schon durch ein Sieb in eine Schale gegossen werden, sodass nur noch der Sud durch ein Tuch gefiltert werden muss.“

4. Die erhaltende Menge Saft abmessen, in einen Topf geben und 2/3 der Flüssigkeitsmenge an Gelierzucker und den Zitronensaft hinzugeben. Die Mischung aufkochen und unter ständigem Rühren kräftig kochen lassen. Dabei den

entstehenden Schaum immer wieder mit einem Schaumlöffel abschöpfen. Die Gelierprobe machen.

5. Das fertige Gelee noch heiß in sterile Gläser füllen, diese fest verschließen und abkühlen lassen.

Zubereitung Quittenbrot:

Bei der Herstellung des Quittensaftes bleibt das Quittenmus übrig. Dieses durch ein Sieb streichen und abwiegen. Nun dieselbe Menge Zucker abmessen, hinzufügen und die Mischung in einen Topf geben. Unter ständigem Rühren andicken lassen, bis daraus eine dicke Paste entsteht. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Quittenpaste darauf streichen. Das Backblech mit einem Geschirrtuch abdecken und an einen warmen, trockenen Ort stellen. Über mehrere Wochen muss dieses trocknen, bis es schnittfähig ist.

Das getrocknete Quittenbrot in Rauten schneiden und in Zucker wälzen. Das Quittenbrot in einer fest verschließbaren Dose aufbewahren.

Nach einem Rezept von Ursel und Georg Heil, wohnhaft Ellenser Weg 9 (verstorben 2017/2020)

Rezept eingereicht von Kirsten und Harald Rinke

Soleier

Früher standen Soleier nahezu in jeder Kneipe als kleine Stärkung für zwischendurch auf dem Tresen. Zur Freude des Wirts schmeckten sie nicht nur gut, sondern machten auch durstig. So befand sich auch in Eilensen im Gasthaus „Zur Ilmebahn“ ein Glas Soleier auf dem Tresen. An die schmackhaften Soleier hat sich mein Vater, Heini Rinke, immer gerne erinnert und dieses Rezept immer mal wieder angesetzt.

Zutaten:

1 l Wasser
50 g Salz
1 Lorbeerblatt
10 Pimentkörner
10 Korianderkörner
2-3 Wacholderbeeren
1 Zwiebel
10 Eier
Essig
Öl
Senf
Pfeffer
Salz



Tipp von Harald: Für eine bräunlich-marmorierte Färbung der Eier kann man etwas Zwiebelschale mit hineingeben. (siehe Foto)

Zubereitung:

Wasser mit Salz, Gewürzen und Zwiebel zum Kochen bringen. Danach die Herdplatte ausschalten, den Sud noch 15 Min. ziehen lassen; dann den Topf vom Herd nehmen und erkalten lassen.

Die Eier ca. 10 Min. hart kochen und in kaltem Wasser abschrecken.

Die Eier dann anschlagen, damit die Schale Risse bekommt, in ein großes Glas geben und mit dem Würzsud übergießen. Das Glas mit den Soleiern zudecken und vor dem Verzehr ca. 3-4 Tage im Kühlschrank marinieren lassen.

Die Soleier können in Scheiben geschnitten auf Brot gegessen werden oder auch halbiert mit Senf, Essig, Öl und Pfeffer. Dazu wird das Eigelb aus den Hälften gelöst, mit den vorgenannten Zutaten vermischt und wieder in das Eiweiß gesetzt.

Soleier sind zwar für ihre lange Haltbarkeit bekannt, da die Salzlake konserviert. Aber spätestens nach 14 Tagen verfärbt sich das Dotter grünlich und beginnt schwefelig zu riechen. Daher sollten die Soleier innerhalb von 8-10 Tagen verzehrt sein.

Eingereicht von Harald Rinke, Eilenser Str. 9

Rezept von Heinrich Rinke jun., Eilenser Str. 9, (verstorben 2009).

Zwetschenmus

Zutaten:

5 Kilo ausgesteinte Zwetschen

1,5 Kilo Zucker

Zubereitung:

Den Bratentopf mit einer Speckschwarte einreiben oder ganz dünn mit Margarine.

Die Zwetschen mit dem Fruchtfleisch nach unten legen und zwischen jeder Schicht Zucker streuen.

Das Ganze kommt dann mit geschlossenem Deckel bei 3,5 Stunden in den Ofen bei 250 Grad Ober-und Unterhitze.

Nach der Hälfte der Zeit, auf 200 Grad runterregulieren.

Auf keinen Fall, bevor die Zeit abläuft den Topf öffnen und hineinschauen und auch nicht umrühren!

Nach der angegebenen Zeit mit dem Mixer die Masse fein pürieren, in saubere Gläser abfüllen und diese auf den Kopf stellen. Erst wieder umdrehen, wenn das Glas abgekühlt ist.

Rezept von Erika Sonntag, Eilenser Str. 13

Eingelegte Gurken

Zutaten:

10 kg Gurken
4 Flaschen Weinessig
8 Flaschen Wasser
6 EL Zucker
2-3 EL Salz
5 Pck. Gurkengewürz

Zubereitung:

Die geputzten und gewaschenen Gurken in Einmachgläser verteilen.

Die übrigen Zutaten mischen und die Flüssigkeit auf die Gläser verteilen. Gut verschließen.

Im Einkochtopf bei 80 Grad für 15 Min einkochen, danach die Gläser sofort rausnehmen.

Rezept von Edith Busch, Herrenhofweg 4

Holunderblütensirup

Zutaten:

2 kg Zucker
70g Zitronensäure
2 Liter Wasser
12 große Holunderblütendolden
2 ungespritzte Zitronen

Zubereitung:

Zucker und Zitronensäure im Wasser auflösen. Die ungewaschenen Holunderblüten hineinlegen und mit den in Scheiben geschnittenen Zitronen abdecken. Drei bis vier Tage ziehen lassen, ab und zu umrühren. Dann durch ein Sieb seihen, auf 80 Grad erhitzen und in Flaschen abfüllen.

Eingereicht von Rica Traupe, Krugstraße 6

Die Eilenser Schul-Geschichte



Abb. 1: Die Schule in Eilensen mit Lehrer um 1903 (wahrscheinlich G. Köhler) davor, der auch im Schulhaus „Eilensen 29“ wohnte⁶. (heute Eilenser Str. 6

Vorbemerkung

Wegen der Auseinandersetzungen mit den heidnischen Überlieferungen und Gebräuchen etablierte sich die römisch-katholische Kirche seit der Spätantike als Bildungsträger. So entstanden Klosterschulen und ab dem 13. Jahrhundert in den wachsenden Städten auch die Dom- und Pfarrschulen. Wann die Schulen in unserem dörflichen Bereich entstanden sind, ist nicht genau zu sagen. Aber wahrscheinlich um oder nach dem 30-jährigen Krieg (1618 bis 1648). In dieser Zeit versuchten der

⁶ Beleg: Einwohnerverzeichnis von 1904

Adel und die Geistlichkeit, in nicht wenigen Orten ein Dorfschulnetz zu errichten, um durch die Verrohung, die durch den Krieg entstanden war, die soziale Disziplin zurückzugewinnen. Da Kirche und Schule so eng miteinander verbunden waren, haben früher oft Küster auch das Schulamt bzw. Lehrer auch das Küsteramt übernommen.⁷

Die Fibelschule in Eilensen, 1748-1855

Seit alten Zeiten wurden in Eilensen die Kinder bis zum 9. Lebensjahr von einer Lehrwase (Lehrfrau) im Lesen unterrichtet. Erst ab dem 10. Lebensjahr gingen sie dann zur Pfarrschule nach Ellensen, da vorher der Weg zu gefährlich war. Zu dieser Zeit führte über die Ilme nur ein schmaler Holzsteg und der Fußweg nach Ellensen war auch sehr schlecht. Die Lehrtätigkeit der Lehrfrau ging 1748 auf den von der Gemeinde gewählten Schulmeister Dietrich Mues aus Oldendorf über. Aus Unterlagen des niedersächsischen Landesarchivs geht hervor, dass die Gemeinde Eilensen im Jahre 1748 am Eingang des Friedhofs (am heutigen Kirchplatz vor der St. Anna Kapelle) für den Glöckner der Kapelle ein Haus errichtete. Weiterhin steht in verschiedenen Chroniken, dass sich hierin die alte Fibelschule befand und sich der Lehrer durch das Läuten der Glocken etwas in Form von Naturalien dazu verdiente. Aus der Land- und Wiesenbeschreibung vom 15. September 1769 mit der dazugehörigen Gemarkungskarte für Eilensen, geht hervor, dass der Schulmeister Dirck Muß in dem besagten Haus am Eingang des Friedhofs „Eilensen 21“ wohnte. Sehr wahrscheinlich handelt es sich hier um ein und

⁷ Quelle: Wikipedia, Schulgeschichte (Deutschland)

denselben, der hier genannt wurde. Als Dietrich Mues 1787 starb, wurde sein Sohn Johann Heinrich Mues sein Nachfolger. Das Schul- und gleichzeitig Wohnhaus muss wohl nicht gut gebaut bzw. instandgehalten worden sein. So zählt Johann Heinrich Mues in einem Bericht von 1802 (Staatsarchiv Hildesheim Nr. 298) in der Kirchenrechnung alles auf, was zum Schulinventar gehört. Unter anderem stand dort „...keine Wand war mehr ganz und die Wohnstube war seit fünfzig Jahren zwei- oder dreimal geweißt...“ Nachdem Johann Heinrich Mues 1817 verstorben war, folgte ihm in diesem Amte Heinrich Namuth. Neben seinem Schulamt übte er das Schneiderhandwerk aus und verstand sich vornehmlich auf die Herstellung von Fausthandschuhen und Gamaschen. Der Lehrer Namuth lebte mit seiner kränklichen Frau, Schwiegermutter und 7 Kindern in ärmlichen, beengten und schlechten Verhältnissen. Durch mehrere Schreiben an das Königliche Großbritannische Kabinettsministerium in Hannover versuchte er, auf diese Situation aufmerksam zu machen, um mehr finanzielle Unterstützung zu bekommen. Dieses wurde jedoch, bis auf eine einmalige Beihilfe von 5 Talern, meistens abgelehnt, da er nach Ansicht des Kabinettsministeriums als gesunder Mann mit seinem Handwerk genügend verdienen könnte. Als Namuth am 1. Oktober 1855 starb, wurde die Fibelschule nicht aufgehoben, sondern nur provisorisch geschlossen, um u.a. eine Wiedereinrichtung in späterer Zeit zu ermöglichen. Somit bestand die Fibelschule in Eilensen von 1748 – 1855 in dem Haus „Eilensen 21“ am Eingang des Friedhofes nahe der Kirche. Die Kinder gingen dann wahrscheinlich ab 1855 gleich nach Ellensen in

die Pfarrschule. Hierzu ist allerdings nichts in den Chroniken zu finden. Das Haus stand noch bis zur vorletzten Jahrhundertwende und wurde um 1910 abgerissen. Heute steht ungefähr an dieser Stelle das alte Stallgebäude des Grundstücks der Familie Gaubatz/Tostmann, Helle 8.

Die Schule in Eilensen von ca. 1872-1912

Die drei Seedörfer bildeten ursprünglich einen Schulbezirk. Die Eilenser Kinder gingen, nachdem sie die Fibelschule besucht hatten, nach Ellensen in die Pfarrschule. Nachdem das alte Schulgebäude in Ellensen wegen Baufälligkeit 1836 abgerissen werden musste, wurde in den Jahren 1836-1839 gegenüber der Kirche in Ellensen eine neue Schule gebaut. In diesem Gebäude befindet sich heute das Gasthaus mit Schlachtereiericke/Traupe.

Ende der 1860er Jahre stieg die Schüleranzahl auf über 150 an, weshalb die Behörde auf die Anstellung eines zweiten Lehrers drängte. Um wahrscheinlich den höheren Personal- und Erweiterungskosten auszuweichen, wurde dem Eilenser Wunsch stattgegeben, eine eigene Schule zu bauen. Somit wurde Eilensen aus dem Schulverband entlassen und von allen Verpflichtungen gegenüber der Ellenser Schule befreit. Die damaligen Schulvorsteher aus Ellensen und Krimmensen waren froh, aus der aktuellen Baunot herausgekommen zu sein. So wurde Anfang der 1870er Jahre in Eilensen auf einem noch freien Grundstück im Dorf, gegenüber von Dehne „Eilensen 13“ (rot gekennzeichnet), heute Grundstück Beyer, Eilenser Straße 7, die Schule neu gebaut.

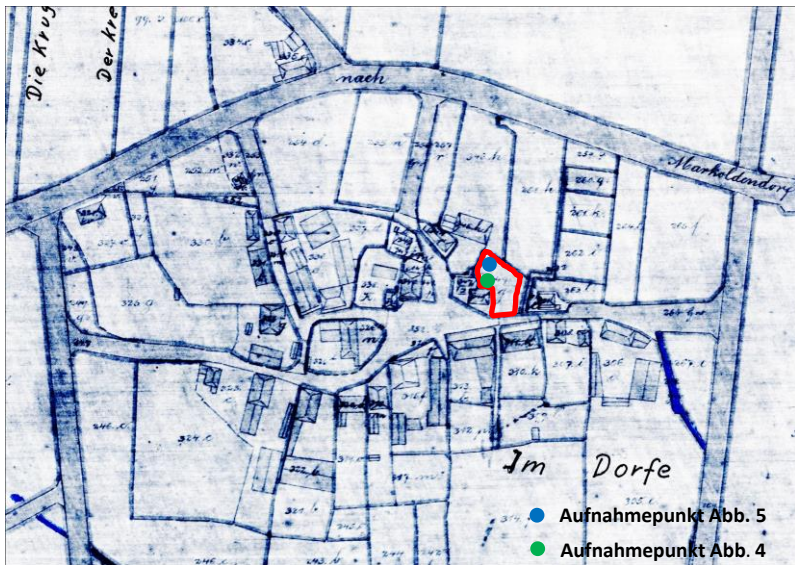


Abb. 2: Eilenser Dorfplan von 1859, das Baugrundstück auf dem die Schule um 1871/72 gebaut wurde ist noch frei.

Das Schulgebäude wurde einstöckig aus dicken Kalksteinwänden errichtet, in dem sich ein Klassen-zimmer, Toiletten sowie eine Wohnung für den Lehrer befand. (siehe Abb. 1)

Die Lehrer in dieser Zeit

Da die Stelle zunächst schlecht dotiert war, blieb sie vorerst unbesetzt. Erst als das Gehalt auf 772,- M festgesetzt wurde, fand sich 1877 ein erster Lehrer. Weil das Gebäude bereits um 1872 fertiggestellt sein muss, stellt sich die Frage, wie die Kinder in der Zeit unterrichtet worden sind, wo doch die Schule in Ellensen zu klein geworden war. Hierzu sind aber keine Aufzeichnungen vorhanden.

1877-1891 Wilhelm Lauenstein

Als erster Lehrer trat 1877 Wilhelm Lauenstein aus Sohlingen als Lehrer und Kapellenküster die Stelle an. Er blieb bis 1891 in Eilensen und heiratete Johanne Reiners, die Tochter des Vollmeiers Reiners „Eilensen 1“, heute Grundstück Sonntag, Eilenser Str. 13. Er war auch der erste Chorleiter (1877 – 1892) der Sangesbrüder, dem späteren Männergesangsverein Eilensen und ist auf dem ersten Foto der Sangesbrüder von 1880 zu sehen.



Abb. 3: Eilenser Sangesbrüder mit Chorleiter Wilhelm Lauenstein (mit Geige), die Aufnahme stammt aus dem Jahr 1880.

1891-1896 August Jordan

Nachdem Wilhelm Lauenstein nach Dassensen an die dortige Schule versetzt wurde, folgte 1891 auf ihn August Jordan, geboren in Othfreden im Kreis Goslar. Er kam vom Lehrerseminar aus Alfeld und Eilensen war seine erste Stelle.

Im Jahre 1896 wurde er an der Volksschule in Einbeck angestellt und blieb in Einbeck bis zu seinem Tode im Jahre 1932. Auch August Jordan war von 1892-1896 Chorleiter der Sangesbrüder und dann des 1893 gegründeten MGV Eilensen.

1896-1904 Gustav Köhler

Ihm folgte Gustav Köhler, geboren 1876 in Havalah, Kreis Goslar. Er kam vom Lehrerseminar aus Northeim. Zu seiner Zeit gab es etwa 40 Schülerinnen und Schüler in Eilensen. Er heiratete 1901 Johanne Antvogel, die in dem Haus „Eilensen 12“, heute Grundstück Kehr, Eilenser Str. 5, schräg gegenüber der damaligen Schule aufgewachsen war. Er wechselte 1904 an die Halbtagschule in Ellensen und schließlich an die 1912 neu gebaute Ellenser Volksschule am unteren Weidekamp. In seiner Zeit als Lehrer war er auch Chorleiter des MGV Eilensen. Er blieb dort bis zu seinem Eintritt in das Rentenalter am 1. April 1938. Zu Beginn des 2. Weltkrieges stellte er sich wieder für den Schuldienst zur Verfügung und vertrat die Lehrer, die zum Heerdienst eingezogen wurden, bis 1945. Damit stand Gustav Köhler, der auch eine Chronik über die drei Dörfer geschrieben hat, insgesamt 49 Jahre im Schuldienst für die Seedörfer.

Schülergruppenfotos, aufgenommen auf dem Schulhof in Eilensen



Abb. 4⁸: Eilenser Schulkinder auf dem Schulhof in Eilensen um 1898, im Hintergrund die Rückseite vom früheren Eilensen 19/20 Haus „Putzer“ Watermann (heute Dörr-Herzberg, Eilenser Str. 8).

⁸ Foto zur Verfügung gestellt von Sandra Brinkmann



Abb. 5⁹: Eilenser Schulkinder auf dem Schulhof in Eilensen um 1903, im Hintergrund links die alte Schmiede sowie rechts der Stall vom früheren Grundstück Wennehorst (heute Michaelis, Helle 5).

Die Namen der Kinder auf den beiden Fotos sind heute schwer herauszubekommen. Doch bei einigen ist es durch das Vergleichen mit anderen Fotos gelungen oder sie waren bekannt. Die Fotos sind auf der Website der Dorfgemeinschaft unter www.dorfgemeinschaft-eilensen.de zu finden, dort sind auch einige Namen hinterlegt.

1904-1909 Ferdinand Buchholz

In diesen Jahren war der 1880 in Heeßel, Kreis Lüneburg geborene Ferdinand Buchholz Lehrer an der Eilenser Schule und zugleich in der Zeit von 1904-1909 Chorleiter des MGV Eilensen. Am 1. April 1909 wurde er nach Eimsen bei Alfeld versetzt.

⁹ Foto zur Verfügung gestellt von Dirk Waterman

1909-1912 Louis Fuchs

In den letzten Jahren der Eigenständigkeit, kam Louis Fuchs aus Herzberg als Lehrer an die Eilenser Schule. Er war vorher in Trögen bei Hardeggen im Schuldienst gewesen. Während seiner Anstellung wurde er zur Teilnahme am Seminar in Melun in Frankreich beurlaubt und wurde nach seiner Rückkehr Rektor in Salzgitter. Während seiner Beurlaubung wurde er von dem Schulumtsbewerber Paul Schwerdtfeger vertreten, der am 21. Dezember 1890 in Sievershausen geboren wurde. Er wechselte am 1. April 1912 an die neue 3-klassige Schule in Ellensen.

Auch Louis Fuchs (1909-1911, mit auf dem MGV Foto von 1911) und Paul Schwerdtfeger (1911-1924) waren Chorleiter des MGV Eilensen.



Abb. 6: Eilenser Gesangverein mit Dirigent Louis Fuchs (mit Dirigentenstab), die Aufnahme stammt aus dem Jahr 1911.

Da die Lehrer zu der Zeit alle Fächer unterrichteten, waren die meisten zumindest auch sehr musikalisch. Ihnen oblag oft auch die Kirchenmusik sowie neben dem Schul- auch noch der Küsterdienst. Alle in Eilensen tätigen Lehrer waren auch gleichzeitig Chorleiter der Sangesbrüder und des späteren MGv Eilensen und scheinen auch aktiv am Dorfleben teilgenommen zu haben.

An alten Unterlagen oder Informationen ist aus der Zeit, als Eilensen noch eine eigene Schule hatte, nicht viel vorhanden. Es sind zwei Gruppenfotos aus den Jahren 1898 und 1903 vorhanden, sowie weiterhin ein Protokoll aus der Chronik der Kirchengemeinde Ellensen über einen amtlichen Besuch der Eilenser Schule. Am 21. Juni 1904, nachmittags um halb 3, war der Regierungs- und Schulrat Dr. Sachse zu Besuch und hat die Schule inspiziert, daraus geht folgendes hervor:

Die Eilenser Schule

- I. Gliederung, Klassenfrequenz, Lehrpersonal
I.C; 36 Kinder; Lehrer Buchholz seit 1. März am Ort, steht noch vor der 2. Prüfung
- II. Das nach 1872 erbaute Schulzimmer ist unglücklich konstruiert. Sehr dicke Mauern, so dass das Einsetzen neuer Fenster sehr schwer sein wird. Turnplatz in selten guter Ordnung. Das Pissoir der Knaben muss mit einer Schamwand versehen werden.

III. Listenführung, Schulchronik, Schülerbibliothek – in Ordnung.

IV. Gesamteindruck der Schule

Die ist in befriedigendem Stande. Der Lehrer Buchholz hat seine Schuldigkeit getan. Seine Fähigkeit, Musterlektionen zu halten, ist gering; er macht dabei Verstöße gegen elementare Regeln. Aber danach alleine seine Fähigkeiten zu beurteilen, wäre unbillig. Er kann unbedenklich zur 2. Prüfung zugelassen werden und nach bestehen derselben angestellt werden. Die Kinder sind nett und aufmerksam. Die Hefte sind in guter Ordnung, Schrift befriedigend, zum Teil gut.

Im Jahre 1906 stieg die Schülerzahl alleine aus Ellensen und Krimmensen auf 116 an und bei einer Revision durch den Regierungsschulrat Dr. Sachse erklärte dieser, dass es eine unerhörte Zumutung sei, so viele Kinder durch einen Lehrer unterrichten zu lassen. Deshalb erging an den Schulverband die dringende Mahnung, eine zweite Lehrstelle einzurichten. Seit dem 1. April 1908 waren die drei Dörfer durch das Schulunterhaltungsgesetz von 1906 zu einem Gesamtschulverband vereinigt.

Der Schulvorstand von Ellensen, dessen treibende Kraft der damalige Vorsitzende Pastor Sievers war, machte den Vorschlag, die beiden Schulen zu vereinigen, dann hätte man ja zwei Lehrstellen. Alles Sträuben von Eilensen gegen diesen Plan war vergebens. Auf einer gemeinsamen Sitzung beider Schulvorstände, an welcher Vertreter der Regierung, des Bauamtes



Abb.7 Pastor Sievers mit seinen beiden jüngsten Kindern 1899

und der Kreisschulinspektor teilnahmen, wurde nach langen Verhandlungen mit Stimmenmehrheit beschlossen, im Mittelpunkt der drei Dörfer auf dem „Unteren Weidekamp“ ein neues Schulhaus mit Lehrerwohnung und zwei Klassenräumen zu errichten. Die ersten Spatenstiche hierzu wurden am 11. April 1911 gemacht und am 29. Juli wurde die Schule gerichtet. Die neue Schule der drei Seedörfer in Ellensen wurde am 17. April 1912 eingeweiht und bezogen. An diesem Tag fand übrigens eine totale Sonnenfinsternis statt.

Eilensen unterhielt somit ca. 40 Jahre lang eine eigene Schule

sowie von ca. 1872-1908 einen eigenen Schulverband und musste dann wieder in den alten Schulverband nach Ellensen zurückkehren. Dort wurde 1912 die neue 3-klassige Schule am unteren Weidekamp in Ellensen fertiggestellt, in der wieder alle Schüler der drei Seedörfer unterrichtet wurden.



Abb. 8: Schülerfoto aus dem Jahre 1912 vor der neuen Schule in Ellensen mit den Lehrern Gustav Köhler und Paul Schwerdtfeger. (Beide vormals Lehrer in Eilensen)

Die Schule in Eilensen wurde nach ihrer Schließung an Otto Watermann für 3.440,00 Mark verkauft und ist bis heute das Wohnhaus von Bernd Watermann, Eilenser Str. 6. Später wurde die „alte Schule“ um ein zweites Stockwerk erweitert, um mehr Wohnraum zu schaffen. Teile des alten Schulgrundstückes wurden auch an einige Anlieger verkauft,

so an Heinrich Wennehorst und Heinrich Watermann.



Abb. 10¹⁰:: Foto nach der Aufstockung, die Aufnahme stammt aus dem Jahr 1953

*Quelle: Die drei „Seestädte“ zusammengestellt von Dieter Peckmann, Ellensen
- zusammengestellt und recherchiert von H. Rinke 03/2022 _ v1.0 -*

¹⁰ Foto zur Verfügung gestellt von Bernd Watermann

8. Allerlei

Allerlei, das gab es früher auch in den kleinen Lebensmittelgeschäften auf den Dörfern. Ob in Eilensen Else Grube oder später Otto Schattenberg, in Ellensen Familie Hüter oder in Krimmensen Familie Gellermann oder später Familie Heise. Was nicht selbst in den Gärten geerntet oder in den Ställen großgezogen wurde, konnte in den kleinen Läden dazugekauft werden. Es musste nicht weit gefahren werden, denn wer hatte zu der Zeit auch schon ein Auto. Die Lebensmittelversorgung war dezentral und viele Ware wurde lose verkauft bzw. nur in Papier eingeschlagen.

Die Bauern, die ihre Milch an die Markoldendorfer Molkerei oder ihre geernteten Zuckerrüben an die Zuckerfabrik in Northeim verkauften, konnten fertige Ware dafür beziehen. Für die abgelieferte Milch war es Käse, Sahne, Joghurt usw. und die Zuckerfabrik lieferte den Bauern im Gegenzug Rübenschnitzel als Viehfutter und Rübensaft – damals natürlich mit dem „Molli“ bis zum Eilenser Verladegleis.

Kaum jemand hatte früher eine Kiste Bier zuhause stehen. Wenn nach dem erfolgreichen Ernteeinsatz der Durst groß war, wurde jemand mit einem Krug in die örtliche Gaststätte zum Bier holen geschickt. Später, aber noch lange vor der Entstehung der Getränkemärkte, konnten in Eilensen Getränke bei „Mahlich´s auf dem Thie“ geholt werden.

Nach und nach verschwanden ab den 1980er Jahren die Lebensmittelgeschäfte aus den kleinen Dörfern und es

entstanden die modernen Einkaufsmärkte der Lebensmittelketten erst in Einbeck und dann in Dassel und Markoldendorf.



Schattenberg's „Konsum“ – auf der Bank Else Schattenberg mit Tochter Renate

Ostereier mit Zwiebelfarbe färben

Zutaten:

Zwiebelschale, am besten vorher gesammelt von min. einem
Netz Zwiebeln

weiße Eier

gesammelte Blüten, Blätter, Gräser

alte Nylonstrumpfhosen

Zwirn

Zubereitung

1. Gebt die Zwiebelschalen in einen großen Topf mit Wasser, so dass 10 Eier hineinpassen, und bringt das Wasser zum Kochen
2. Ihr habt in eurem Garten oder auf einer Wiese bestimmt Frühlingskräuter, Kleeblätter, Gänseblümchen und andere dekorative Pflanzenteile gefunden. Schneidet eine alte Nylonstrumpfhose in eiergroße Stücke und legt euch Zwirn bereit. Dann platziert ihr eure Blätter und Blümchen auf den Eiern und wickelt sie in die Strumpfteile ein, die ihr mit dem Zwirn zubindet.
3. Anschließend geht es für jeweils 10 eingewickelte Eier auf einmal für etwa 9-10 Minuten (je nach Eigröße) in den Kochtopf mit dem Farbsud (die Eier sollen hart gekocht sein).
4. Nach der Kochzeit spült ihr die Eier kalt ab, wickelt sie aus und lasst sie gut abkühlen. Wenn ihr möchtet, könnt ihr sie

noch mit etwas Speiseöl abreiben, denn dann kommt ihre natürliche Farbe noch besser zur Geltung.

So die Ostereier zu färben, ist in unserer Familie schon lange Tradition und auch hier in Eilensen machen wir das immer gemeinsam vor Ostern. Die schönsten Exemplare werden auch gerne an liebe Menschen verschenkt.



Eingereicht von Kirsten Rinke, Eilenser Str.9

Eierlikör

Zutaten:

12 Eigelbe

250g Puderzucker

1 L Sahne

Mark von 2 Vanilleschoten

200ml hochprozentigen Alkohol, mindestens 70%

Zubereitung:

Eigelbe in eine Schüssel geben. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark heraus schaben. Zusammen mit dem Puderzucker zu den Eigelben geben.

Schnelle Variante ohne Hitze:

Alle Zutaten mit dem Mixer verrühren.

Längere Variante mit Hitze:

Hierfür werden alle Zutaten in einer Schüssel vermischt und über einem Wasserbad so lange mit einem Schneebesen aufgeschlagen, bis der Eierlikör dickflüssig wird.

Rezept von Simone Bertram, Krugstraße 3

Zwiebel-Dip

Zutaten:

1 Tüte Zwiebelsuppe
200 g Sahne oder Milch
300 g Frischkäse natur

Zubereitung:

alles zusammen mischen und 24 Stunden stehen lassen.

Gemüse, wie Paprika, Gurke, Möhre schmecken eingedipt
lecker, auch zum Fleisch beim Grillen sehr lecker

Rezept von Lena Renziehausen, (ehemals Helle 4, verzogen)

Schafskäse-Dip

Zutaten:

400 g Schafskäse

400 g Quark

2 EL Tomatenmark

8 EL Milch

Knoblauch, Salz, Paprikapulver

Zubereitung:

Alles miteinander vermengen

Rezept von Lena Renziehausen, (ehemals Helle 4, verzogen)

Outdoor-Pizza

Outdoor PIZZA Glücksbau

Vorteig: 1x Hefe
1/2 l warmes Wasser
350 g Mehl

Hauptteig: 8 Eßl Olivenöl
1 TL Salz
650 g Mehl

Belag: 2 Pakete Käse, Salami + Kochschinken
Sauce: 1/2 Flasche Ketchup + 1 Tube Tomatenmark

6-8 gleichgroße Kugeln, ausrollen
Halbseitig mit Sauce bestreichen + belegen
+ Pizzagewürz bestreuen

Zusammenklappen + Ränder gut zusammendrücken
"5 x 360° mit Alufolie einwickeln."
Initiation mit Föhnhaare drauf schreiben"

Rezept (für den Teig)

- Vorteig:
1 x Hefe
1/2 l warmes Wasser
350 g Mehl

- Hauptteig:
8 Esslöffel Olivenöl
1 Teelöffel Salz
650 g Mehl

Teig portionsweise ausrollen.
Halbseitig mit Tomatenmark
bestreichen und dann mit den
Wunschzutaten belegen (z.B.
Schinken, Salami, Käse, Pilze, ...)
Anschließend mit Pizzagewürz
bestreuen.

Holgers Rezept :)

Backen der Pizza:

Eine schönes Essen am Lagerfeuer oder Feuerschale.

Die Outdoor-Pizza wird auf die Glut gelegt und spätestens alle 2 Minuten gedreht. Je nachdem wie heiß die Glut bzw. wie dick die Pizza belegt ist, beträgt die Garzeit ca. 12 Minuten, d.h. die Pizza hat 3 Mal auf jeder Seite gelegen. Nach Ende der Garzeit sollte die Pizza beim Daraufklopfen hohl klingen, dann ist sie gut.

Die Outdoor-Pizza wurde jahrelang traditionell auf der Kinderfreizeit in Glücksburg zubereitet, bei der auch viele Eilenser Kinder mitgefahren sind.

Rezept von Holger Bertram, Krugstraße 3

Stockbrot-Teig

Zutaten:

450g Mehl
1 Backpulver
1 Prise Salz
20-40g Zucker
250-300 ml Milch

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten

Eingereicht von Familie Bertram, Krugstraße 3

Marsalla

Zutaten:

1 Liter Rum 54%
3 Flaschen halbtrockener Rotwein
5 Pack. Vanillinzucker
750g brauner Zucker
134 Kaffeebohnen

Zubereitung:

Alles zusammenschütten und 12 Tage ziehen lassen.
Am 13. Tag durchsieben, am besten durch einen Kaffeefilter
und in Flaschen abfüllen.

Eingereicht von Rica Traupe, Krugstraße 6

Currywurst-Soße

(für ca. 4 Personen)

Zutaten:

20 g Öl
240 g Tomatenketchup
60 g Orangensaft
60 g Cola
1 EL Aprikosenmarmelade
1-2 EL Currypulver
½ - 1 TL Cayennepfeffer
1 TL Gemüsebrühe (Pulver)
2 EL Zucker
1 TL (Kräuter-)Salz
1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

Öl, Tomatenketchup, Orangensaft, Cola und Aprikosenmarmelade in einem Topf verrühren und aufkochen. Die Gewürze zugeben und ca. 6 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch umrühren.

Beim Würzen mit Curry und Cayennepfeffer erstmal die kleinere Menge zugeben und ggf. nachwürzen.

Die Soße schmeckt sehr lecker zu Bratwurst und Pommes.

Rezept von Sandra Brinkmann, Am Krempel 2

Pizza- Bällchen

Zutaten:

300g Mehl
250g Quark
1 Pck. Backpulver
½ Tasse Milch
6 EL Öl
1 TL Salz
1 EL Zucker
100g Röstzwiebeln
100g geriebenen Käse
100g gewürfelten Schinken

Zubereitung:

Die Zutaten nacheinander verrühren und zu ca. 30 Bällchen formen. Bei 180 °C Umluft für ca. 30 Minuten backen.

Nach einem Rezept von Tina Freter, Krugstr. 1 (verstorben 2015) - eingereicht von Simone Bertram, Krugstr. 3

Porree-Frischkäse-Creme

Zutaten:

200g Frischkäse
125g Magerquark
100g Schmand
1/2 Stange Porree
1-2 Knoblauchzehen
Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Porree in dünne Ringe schneiden, die Knoblauchzehen zerkleinern und mit den restlichen Zutaten vermengen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rezept von Marina Göllner, Herrenhofweg 4

Roquefort-Feigen-Häppchen

(für 6 - 8 Personen)

Zutaten:

300 g Roquefort Käse
150 g Crème fraîche
200 g Doppelrahmfrischkäse
2 EL Feigen-Senfsoße (süßlich scharf)
Salz, Pfeffer
16 runde Pumpernickel

Zubereitung:

Roquefortkäse mit der Gabel fein zerdrücken, Frischkäse, Crème fraîche, Feigensenf, Salz und Pfeffer hinzugeben, alles verrühren und auf die Pumpernickel verteilen.

Rezept von Marina Göllner, Herrenhofweg 4

Lachsröllchen

(für 4 Portionen)

Zutaten:

3 Eier

150 g Mehl

1 Prise Salz

200 ml Milch

500 g Porree

Butterschmalz zum Braten

400 g Räucherlachs in Scheiben

150 g Schmand

Holzspießchen

Zubereitung:

Die Eier mit dem Mehl und dem Salz glattrühren, Milch unterrühren. Teig beiseitestellen und abgedeckt etwa 30 Minuten quellen lassen.

Den Porree putzen, der Länge nach aufschneiden und waschen, anschließend in sehr feine Ringe scheiden. In kochendem Salzwasser etwa 1 Minute blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken und in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Inzwischen aus dem Teig in wenig heißem Butterschmalz in einer Pfanne nacheinander etwa 16 kleine Pfannkuchen backen, herausnehmen und warm halten.

Den Räucherlachs in 16 Portionen teilen. Die Mini-Pfannkuchen gleichmäßig mit Schmand bestreichen, mit einem Teil der Porreestreifen bestreuen und mit Räucherlachs belegen.

Pfannkuchen anschließend fest aufrollen und schräg halbieren. Mit einem Holzspießchen feststecken und anrichten.

Rezept von Ute Kehr, Eilenser Str. 5

Datteldip

Zutaten:

125 g entst. Datteln
200 g Frischkäse
200 g Schmand
2 Knoblauchzehen
1-2 TL Ajvar (Paprika-, Auberginenmus)
½ TL Currypulver
½ TL Salz
½ TL schw. Pfeffer

Zubereitung:

Datteln sehr klein hacken und mit allen Zutaten verrühren. Die Knoblauchzehen in einer Knoblauchpresse zerdrücken (...oder auch sehr fein schneiden). Wer kein Ajvar (Paprikamus nach Balkanart) hat, kann es auch ohne anrühren oder ein rotes Pesto verwenden. Den Dip rühren bis er eine cremige Konsistenz hat.

„Schmeckt lecker zu Baguette und mit rohen Möhren oder Gurke zum Eindippen.“

Rezept von Simone Bertram, Krugstraße 3

Datteln im Schinkenmantel

Zutaten:

20 entst. Datteln

(100 g Ziegenfrischkäse)

20 dünner Schinken oder Speck/Bacon

20 Zahnstocher

Zubereitung:

Die Datteln mit Schinken umwickeln und auf ein Backblech legen. Mit einem Zahnstocher kann der Schinken auch fixiert werden.

Variation:

Wer den Geschmack von Ziegenkäse mag, kann den Schinken damit bestreichen oder einen anderen Käse verwenden.

Das Ganze auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und 10 - 20 Min. bei 200 °C im Backofen garen.

„Die Datteln im Schinkenmantel schmecken warm und kalt. Sie können gut für ein Buffet vorbereitet werden.“

Rezept von Simone Bertram, Krugstraße 3

Das „Trafohaus“ in Eilensen



Ehemalige Trafostation in Eilensen ²

Kurz nach dem zweiten Weltkrieg fand man in den Ortsbildern unserer Dörfer kleine turmartige Gebäude. Es waren die sogenannten „Trafohäuser“. So auch in Eilensen. Die ehemalige Trafostation befand sich am Ellenser Weg auf der Höhe der Einmündung Eilenser Straße.

In Betrieb gegangen war die Station am 05.01.1948. 1984 wurde die Station technisch erneuert und 2016 demontiert. Die "Lebensdauer" betrug somit 68 Jahre.

In der alten Turmstation gab es nur eine luftisolierte Schaltanlage. Man musste für Schalthandlungen auch immer eine Leiter besteigen. Dieses war nicht mehr zeitgemäß und barg zu viele Unfallrisiken¹.



Blick in die Eilenser Straße – im Hintergrund in der Bildmitte das ehemalige Trafostation²

In einer Transformatorenstation, auch Umspannstation, Netzstation, Ortsnetzstation genannt, wird die elektrische Energie aus dem Mittelspannungsnetz mit einer elektrischen Spannung von 10 kV bis 36 kV auf die in Niederspannungsnetzen (Ortsnetzen) verwendeten 400/230 V zur allgemeinen Versorgung transformiert (umgewandelt).

Bis Anfang der 1980er Jahre wurden Umspannstationen in Freileitungsnetzen als Turmstationen ausgeführt. Anfangs wurden diese konventionell gemauert, ab den 1960er Jahren wurden diese vermehrt in Fertigbauweise errichtet. Vereinzelt wurden Turmstationen bis Mitte der 1980er Jahre errichtet. In Kabelnetzen wurden gemauerte ebenerdige Gebäude, ab Mitte der 1960er Jahre auch Fertiggaragen, verwendet, die zur Trafostation ausgebaut wurden. Heute werden die Trafostationen in aller Regel als komplett gelieferte ebenerdige Fertigbaustationen mit sehr kleinen Grundflächen

errichtet. Unterschieden wird zwischen begehbaren und nicht begehbaren Trafostationen.

Die nicht begehbaren Trafostationen werden als Kompaktstationen bezeichnet. Das Foto zeigt die inzwischen demotierte Turmstation kurz vor dem Abriss des Gebäudes

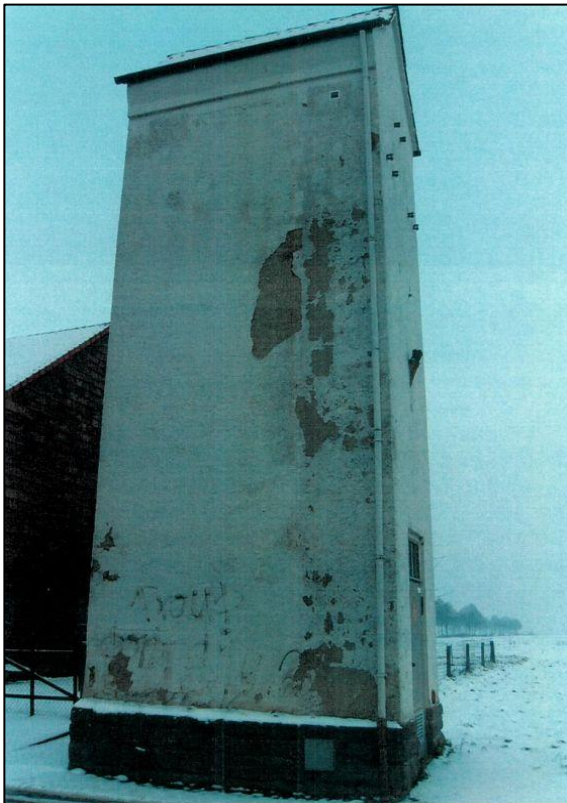




Foto nach Abriss des Gebäudes

Im Zeitraum 10. bis 12 Mai 2016 wurde gegenüber der alten Trafostation eine solche Kompaktstation errichtet. In der neuen Trafostation wird durch SF6 Gas die Mittelspannung (20.000V) isoliert, daher sind geringere Abstände und Baugrößen möglich. Der Abriss wurde am 21. und 22. November 2016 durchgeführt.¹¹¹

¹¹ Informationen und Fotos: Betreibergesellschaft EnergieNetz-Mitte, Regio-Team Northeim

Nutzung stillgelegter Turmstationen



NABU-Tierhotel in Hunnesrück¹²

Um den Abriss der historischen Turmstationen zu vermeiden, wurden und werden viele Transformatoren- Stationen nach dem Ende ihrer Nutzung von Naturschützern übernommen und zu Artenschutztürmen umgebaut. In bzw. an diesen Artenschutztürmen werden Nistkästen für Vögel und Fledermauskästen angebracht.

Teilweise werden auch Nistgelegenheiten für Insekten und im Bodenbereich Verstecke für Amphibien geschaffen.

In den Nachbarorten **Deitersen** und **Hunnesrück** war dies der Fall. Hier wurden die Trafohäuser vom NABU übernommen und zu Tierhotels umfunktioniert. Den Bedarf eines weiteren Tierhotels gab es zum Zeitpunkt der Aufgabe der Eilenser Station leider nicht.

¹² Fotos: Ulrich Freter

Weitere Informations-Quelle: Wikipedia

- recherchiert und zusammengestellt von U. Freter 01/2020 _ v1.0

Eilensen ist mehr als 900 Jahre alt



Fotos: Ulrich Freter

Ein besonderes Fest, um ein besonderes Jubiläum zu feiern!

Unser Dorf Eilensen wurde bereits im Jahr 1119 erstmals urkundlich erwähnt.

Eine Gruppe von engagierten Eilensern, die sogenannten „Anstifter“ hatten die Idee, dieses besondere Jubiläum 900 Jahre später in einem dementsprechend besonderen Rahmen zu feiern und begannen im Frühjahr 2018 zusammen mit dem Vorstand der neugegründeten „Dorfgemeinschaft Eilensen“ mit der Planung und Vorbereitung eines zweitägigen Dorffestes.

Die „Anstifter“ legten besonderen Wert darauf, auch gebürtige und weggezogene sowie ehemals hier wohnende Eilenser Bürger*innen persönlich zu diesen besonderen Jubiläumstagen einzuladen. Eingeladen wurden mehr als 100 „Ehemalige“, von denen wir ca. 70 bei uns begrüßen konnten. Ein Dorfrundgang mit vielen Informationen und Anekdoten wurde im Besonderen für die teilweise von weit her angereisten „Ehemaligen“ organisiert.

Ein umfangreiches 2-Tages-Festprogramm wurde entwickelt:



Jubiläums-Dorffest

am 22. + 23. Juni 2019

Samstag, 22. Juni 2019

- | | |
|--------------|--|
| 14:00 Uhr | Geführter Rundgang mit vielen Informationen zum Dorf |
| ab 14:00 Uhr | Kaffeetafel |
| 16:00 Uhr | Gottesdienst in der St. Anna Kapelle |
| 17:30 Uhr | Offizielle Festeröffnung |
| 19:00 Uhr | Scheunenfest mit DJ |

Sonntag, 23. Juni 2019

- | | |
|-------------------|--|
| ab 11:00 Uhr | Großer Bauernmarkt in der Dorfmitte mit altem Handwerk, Nutztierhaltung und historischen Landmaschinen |
| ab 11:00 Uhr | Kinderprogramm in der Dorfmitte |
| 12:00 Uhr | Historische Gerichtsverhandlung auf dem ehemaligen Freigerichtsplatz |
| 12:00 Uhr | Hütevorführung |
| ab 14:00 Uhr | Kaffeetafel |
| 14.00 - 15.00 Uhr | Unterhaltung durch den Spielmannszug Amelsen |
| 16:00 Uhr | Historische Gerichtsverhandlung auf dem ehemaligen Freigerichtsplatz |
| 16:00 Uhr | Hütevorführung |

Für's leibliche Wohl ist an beiden Tagen gesorgt.

Eintritt: Samstag ab 16 Uhr 5,00 € auf dem Festhof (unter 16 Jahren frei). Sonntag frei.



Es lädt ein die
Dorfgemeinschaft Eilensen
www.dorfgemeinschaft-eilensen.de



Im Zeitalter von Online-Veranstaltungskalendern und digitaler Werbung wollte man bei der Vorankündigung und Einladung zusätzlich und bewusst auf die gute alte Postkarte setzen. Die durchweg positive Resonanz, gerade auch der ehemaligen Eilenser – und nicht nur der älteren Generation – gab uns recht.



Entwurf: Ulrich Freter

Gefeiert werden sollte nicht auf irgendeinem Festplatz außerhalb des Dorfes, sondern auf und um den „Thieplatz“, dem ehemaligen Freigerichtsplatz in der Dorfmitte. Dieser Platz war nicht nur seit je her der zentrale Platz im Dorf für Versammlungen, Bekanntmachungen und Feste, sondern hatte schon im Mittelalter eine überregionale Bedeutung.



Foto: Christian Diener

Bis 1771 war er Gerichtsstätte der freien Bauern der Umgebung und diese hielten unter der Gerichtslinde mehrmals im Jahr das sogenannte Freigericht ab.

Dieser geschichtliche Hintergrund war es auch, der eine neu gegründete Laienspielgruppe um Initiator Harald Rinke dazu inspirierte, extra für das Jubiläumsfest die Aufführung „Der Hexenprozess“, eine den alten Vorbildern angelehnte Gerichtsverhandlung, zu planen und in vielen Vorbereitungstreffen einzustudieren, um diese auf dem alten Freigerichtsplatz darzubieten.



Der Hexenprozess vor dem Freigericht in Eilensen

Sonntag
23. Juni 2019
um 12:00
und 16:00
auf dem
Thieplatz

Jubiläums-Dorffest 900 Jahre Eilensen

 Dorfgemeinschaft
EILENSEN
e.V. gggp 2018

Entwurf: Monja Rinke

Ein weiterer Höhepunkt neben der historischen Gerichtsverhandlung war ein zünftiges Scheunenfest in einer der größten Scheunen des Dorfes. Dieses Ortspanorama in Übergröße schmückte unsere Festscheune ...



www.dorfgemeinschaft-eilensen.de

Herzlich willkommen in Eilensen !

Entwurf: Ulrich Freter

Eilensen war seit je her ein Bauerndorf und so wurde natürlich ein großer Teil des Jubiläumsfestes der Darstellung des bäuerlichen Lebens in vergangenen Zeiten gewidmet – und zwar mit einem großen Bauernmarkt, altem Handwerk, damaliger Nutztierhaltung sowie historischen Landmaschinen.



Fotos: Sven Wiegand

Um originale und lokale landwirtschaftliche Produkte zeigen zu können, wurde eigens im Vorfeld bestes „Eilenser Wiesenheu“ in den Ilmewiesen unterhalb des Dorfes und Getreide von den guten Bierbergböden geerntet. Der Leiterwagen mit Erntekrone wurde zu einem Schmuckstück in der Mitte des Dorfes.



Der Umgang mit Tieren war früher neben der Bodenbearbeitung natürlich der Hauptteil der bäuerlichen Arbeit auf den Höfen. Die im eigenen Ort ansässige Schäferin zeigte daher eindrucksvoll die Arbeit mit ihren Schafen und Hütehunden.



Nicht zuletzt wurde die große, über Jahre zusammengetragene Sammlung von historischen Fotos, Plänen, Karten und interessanten Dokumenten zu den Themen: „Das Dorf, Eilenser Bürger, Eilensen und der Molli, Land- und Forstwirtschaft, Eilenser Postkarten, Männergesangverein und Freiwillige Feuerwehr“ in Form einer Foto- und Videoausstellung in Mund's altem Kuhstall der Öffentlichkeit vorgestellt werden.



Fotos: Sven Wiegand



Dieses Jubiläumsfest konnte nur durch die Mithilfe fast aller Eilenser Einwohner*innen sowie vieler weiterer Menschen und Firmen, die unserem kleinen Dorf zugetan sind, zu einem Erfolg werden. Vielen Dank!

Viele weitere Fotos von den Vorbereitungsarbeiten zum Fest und von den Festtagen selbst sind auf der Website der Dorfgemeinschaft zu finden: www.dorfgemeinschaft-eilensen.de

- Ein kleiner Jubiläumsfest-Rückblick von Ulrich Freter -

Dieses Kochbuch ist eine von vielen Ideen aus einer Bürgerbefragung der

Dorfgemeinschaft Eilensen e.V.

An der Erstellung haben mitgewirkt:

Lena Renziehausen, Sandra Brinkmann, Kirsten Rinke, Harald Rinke, Ulrich Freter

Viele weitere Informationen, insbesondere eine große Sammlung historischer Fotos sind auf unserer Internetseite zu finden :

www.dorfgemeinschaft-eilensen.de



V 6.3 – März 2023