



Der Gifhorer Schlosshof stand gestern ganz im Zeichen der bunten Welt der Kräuter und all der schönen Produkte, die sich damit herstellen lassen.



Brauer Hartmut Gehrman (v.l.), Landrat Dr. Andreas Ebel, Landfrauen-Chefin Ilsemarie Dralle und Gleichstellungsbeauftragte Christine Gehrman stoßen mit Claras Kräuterbier an. Fotos: Glasow

Salbei und Liebstöckel als Besuchermagnet

Hoheitlicher Kräutermarkt feiert gelungene und gut besuchte Premiere auf dem Gifhorer Schlosshof

Von Siegfried Glasow

Gifhorn. Volles Haus gestern beim Hoheitlichen Kräutermarkt auf dem Gifhorer Schlosshof. „Mit solch einem Besucherandrang habe ich nicht gerechnet“, sagte die Gleichstellungsbeauftragte des Landkreises Gifhorn, Christine Gehrman, die zusammen mit den Kreislandfrauen die erste Auflage des Events organisiert hatte.

„Kräuter, Kräuter, nichts als Kräuter“ lautete das Motto, und es kam sehr gut an. Die Landfrauen-Vorsitzende Ilsemarie Dralle: „Frauen und Kräuter, das war schon immer eine besondere Beziehung. Schließlich haben wir vor einigen Jahren noch Kräuterfrauen ausgebildet, von denen eine heute ihr Kräuterbrot anbietet.“ Und die Geschichte lehrt, das schon Gif-

horns Herzogin Clara das Reich der Kräuter für sich entdeckt hatte. Sie war besonders kräuterheilkundig und hatte schon 1548 ein Kräuterbier brauen lassen. Davon ließ sich Brauer Dominik Gehrman vom Brauhaus Fallersleben inspirieren und braute zum Kräutermarkt auch gleich 1000 Liter „Claras Kräuterbier“. Neben Braugerste und Hopfen wurde dem Bier auch Majoran, Fenchelsamen, Salbei und Rosmarin beigegeben. Und nach der Gärung wurde das Ganze noch vier Wochen gelagert, bis es nun schließlich auf dem Schlosshof und im Schlossrestaurant zum Ausschank gelangte.

Braumeister Stefan Henning aus Frohsa an der Elbe zeigte dann auch leibhaftig, wie Bier im Kupferkessel hergestellt wird, in dem er die Würze mit den Kräutern unter dem Feuer erhitzte und immer wieder um-



Hier gehen Kräuteröle über den Verkaufstresen.

rührte. Nach diesem Vorgang wurde die Würze dann in den Läuterbottich gegossen. Landrat Dr. Andreas Ebel hatte die

Ehre, das erste Fass anzustecken. Er begann die Zeremonie auf plattdeutsch: „So will ick denn den Tunn ansteken!“

Dann drei Schläge auf den Zapfhahn: „Anstekt is! Prost!“ Allerdings war der Druck auf dem Fass so groß, dass einige Liter wie eine Fontäne herausspritzten – sehr zur Freude der Zuschauer.

Zuvor hatte Ebel erklärt, dass Herzogin Clara Kräuterbier herstellen ließ, das medizinische Wirkung hatte. Zutaten wie Wermuth, Alant, Liebstöckel und Hirschwurz wurden dem Gerstensaft aus Hopfen und Malz beigegeben. Um das Bier auch haltbarer und erträglicher zu machen, kamen damals Kräuter wie Salbei, Rosmarin und Lavendel hinzu.

Zur Premiere gab es 16 Stände auf dem Schlosshof. Lange Schlangen bildeten sich vor den kulinarischen Angeboten wie Kräuterbratwurst, Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Kräuterbrot und vielem mehr. Die Landfrauen boten Erdbeerku-

chen mit Sahne an. Auch das eigens kreierte LandFrauenGewürz sowie die von Künstlerin Gisela Bartels aus Knesebeck entworfenen Kräuterschilder fanden viele Abnehmer. Nicht zu vergessen die vielen Kräutergetränke, Gewürzmischungen, Honig und natürlich die Kräuter selbst, die angeboten wurden. Eine Besucherin am Tresen des Schankwagens: „Eine halbe Literflasche Claras Kräuterbier mit Bügelverschluss bitte! Muss auch nicht kalt sein, ich nehme sie mit nach Nürnberg!“

Laut Gehrman war es nach dem Riesenerfolg sicher nicht der letzte Hoheitliche Kräutermarkt in Gifhorn. Und Dieter Siebert vom Landkreis Gifhorn ergänzte: „Wir haben noch einige Lücken, die wir im nächsten Jahr schließen könnten.“ Für die musikalische Umrahmung sorgte die Kreismusikschule mit Saxophon und Akkordeon.