**von 29.04. bis 04.05.2024**

Zum Wochenanfang von Montag bis Dienstag:
lecker für die Pfanne: italienische Bratwurst ... kg 1,22 €
Hähnchen-Fitnesspfanne mit Früchten in Curry-Marinade ... 100 g 1,29 €

Von Montag bis Dienstag erhältlich: Zimmermanns Schlemmer-Tüte
- 4 kleine Italienische Bratwürstchen
- 2 gewürzte Hähnchenkeulen
- 1 Paket Cevapcici (beinhaltet 5 Cevapcici)

Tüte nur 11,60 €

Dienstag bis Samstag

vom Strohschwein
magere & saftige Schnitzel
vom Schweinerücken oder
als Braten ... 100 g 1,21 €

zum Spargel empfehlen wir:
mild und zart geräucherter
Bauernschinken oder
luftgetrockneter
Heidekernschinken ... 100 g 2,44 €

Zimmermanns SIX Packs:
6er Bratwurst ... Pack 6,99 €
6er Krakauer ... Pack 7,99 €
6er Allgäuer Käsewürstchen ... Pack 8,99 €

roter Nudelsalat
mit Oliven und Tomaten 100 g 1,09 €
Krautsalat ... 100 g 0,69 €

Zum Wochenende von Donnerstag bis Samstag:
Schweinefleischspieße mit Paprika, Zwiebel und Bacon ... 100 g 1,49 €
Lammbratwurst Merguez Art ... 100 g 1,99 €

12894201_002624

6404302_002624

32302501_002623

9427301_002624


# Vom eigenen Acker in die eigene Ölmühle

Landwirte, die Nischen finden, sind erfolgreicher: Zwei Geschwister haben mit über 50 Jahren noch einmal neu losgelegt und mit **FEINSTEN SPEISEÖLEN** in der Direktvermarktung ein Standbein gefunden

**HANNOVER.** In der Ruhe liegt die Kraft: Da stehen zwei ganz entspannt und zufrieden wirkende Menschen zwischen Pressen aus Stahl. Sie beobachten, wie die etwas zähe Flüssigkeit aus den gepressten Leindotterkörnern bei höchstens 36 Grad – also kalt – in den stählernen Sedimenter rinnt. Dort ruht das Öl ein paar Tage. Noch sieht es trüb aus, aber im Sedimenter setzen sich nach und nach alle Schwebteilchen ab. Sobald dies geschehen ist, kann das nun klare Leindotteröl abgefüllt werden, kalt gepresst, inklusive aller Vitamine, Mineralstoffe und des natürlichen Geschmacks.

„Das schmeckt nicht nur super, das ist auch sehr gesund", weiß Antje Henniges, eine der beiden Menschen dort an der Presse. Der andere, ihr Bruder Herbert Schütte, hat das Saatgut auf den eigenen Äckern angebaut, geerntet, gereinigt. Lein, Raps, Leindotter, Senf und Sonnenblume sowie Hanf, Mohn und Drachenkopf von Kooperationsbetrieben aus der Region werden hier in der Ölmühle auf seinem Hof in Hollenstedt zu hochwertigen Speiseölen verarbeitet. Vom Acker in die Presse: „Wir verarbeiten nur eigene Produkte. Und die von den Landwirten in der Region, die wir genau kennen", sagt die 57-Jährige.

## DAS AROMA VOM BURGUNDERTRÜFFEL

Ein besonderes Öl schmeckt nach den Trüffeln von Fabian Sievers, der ebenfalls im Leinebergland (Alfeld) lebt und als Pionier des niedersächsischen Trüffelanbaus gilt. „Auch so ein Verrückter, ein ganz Toller", sagt Antje Henniges mit viel Wärme und Respekt. „Im Herbst hatte er eine ordentliche Burgundertrüffelernte, und da haben wir uns entsprechend viel geholt." Fein gehobelt werden die Trüffel in das milde Senföl eingelegt, das Aroma sei wunderbar. „Das ist bisher das einzige Experiment, ansonsten aromatisieren wir die Öle nicht."

Speiseöl statt Mineralöl – Bauer Schütte machte aus der Not eine Tugend. Und damit gleichzeitig das, was er als gelernter Landwirt am liebsten macht. „Draußen sein, regionale und gesunde Erzeugnisse herstellen und im Direktvertrieb davon leben können." Von 2008 bis 2012 produzierte er Rapsöle als Treibstoff. „Ich war anerkannter Mineralölproduzent und Futtermittelhersteller und habe im Jahr 250.000 Liter Dieselersatz produziert." Mit dem vollen Mineralölsteuersatz ab 2012 auf seine Produkte „war das Geschäft von jetzt auf gleich tot, weil der Diesel dadurch viel billiger wurde und ich meinen Treibstoff nicht mehr verkaufen konnte".

## PRESSEN SIND SEHR TEUER

Die sechs Pressen blieben im Geräteschuppen, falls man sie noch brauchen könnte. „Eine Neue würde heute 10.000 Euro kosten." Den Ackerbau betrieb Schütte in der siebten Generation weiter – „so gut es geht, wenn der Großhandel die Preise bestimmt und ‚fair trade' für alle gilt, nur nicht für uns Landwirte".

Und dann kam Corona. Im Frühjahr 2021 saßen der frisch getrennte Herbert Schütte (54) mit der noch nicht lang verwitweten Antje Henniges (57) bei einem Glas Wein zusammen. Seine Schwester war 30 Jahre lang als Betriebswirtin für eine Fast-Food-Kette in Mecklenburg-Vorpommern tätig. Bis sie 2018 zurück ins Leinetal kehrte. Nun: Zwei Geschwister, ein Gedanke: „Das kann es noch nicht gewesen sein", erzählt Schütte.

**Aus der Not machte das Bauerngeschwisterpaar eine Tugend und stellt feinste Speiseöle für den Direktverkauf her: Antje Henniges und Herbert Schütte.** Foto: Tim Schaarschmidt

Die Idee: „Wir aktivieren die Ölmühle neu und starten ein neues Projekt." Am 13. August 2021 war Firmengründung, „am 9. Dezember 2021 haben wir unser erstes Öl aus Raps und Leinsaat verkauft." Im Jahr darauf baute man die alte Scheune um. „Der Ölacker" hat seitdem ein Zuhause. „Ich bin als Landwirt wieder gefordert, habe komplett neue Impulse, sammele neue Erfahrungen, bin in meinem Ursprungsberuf", sagt Schütte. „Ich bin total zufrieden."

## DIE NÄCHSTE GENERATION

Auch, weil nichts weggeworfen wird. Die Rückstände der Ölgewinnung, der Presskuchen, gehen als hochwertiges Eiweißfutter zu den Kühen in die Nachbarschaft. Was ihn noch freut: Die achte Generation auf dem Hof ist gesichert. Henniges hat vier Kinder, Schütte hat drei, der mittlere Sohn (20) „brennt ebenso für die Landwirtschaft". Ein Landwirt, der hinter seinen Produkten – und wie er sie verarbeitet – stehen kann. „Wir lieben gutes Essen. Meine Oma, meine Mutter, meine Schwester können begnadet gut kochen", erzählt Schütte. „Du selber aber auch", wirft die Schwester ein. Kurzum, so Schütte lachend: „Es gibt einen Hang zu guten Lebensmitteln und Ärger über viel Mist, den man kaufen kann."

Und welches ist nun das Lieblingsöl der Geschwister? „Das Leindotteröl, das tollste Salatöl des Jahrhunderts", sagt Henniges. „Das hat eine leichte Frische und eine leicht buttrige Note im Abgang, deswegen eignet es sich besonders als Salatöl in der Spargelsaison."

Am 28. April sind die Geschwister mit einer Verkostung ihrer Öle auf dem Bauernmarkt in Hannover vertreten. Am verkaufsoffenen Sonntag ist am Kröpcke erstmals auch der Bauernmarkt mit verschiedenen Ständen von 13 bis 18 Uhr dabei (siehe Info unten). Wer es dorthin nicht schafft: Die Öle gibt es auch bei „Hoftalente" im Zooviertel.

# Bauernmarkt zum verkaufsoffenen Sonntag

**HANNOVER.** Im Rahmen des verkaufsoffenen Sonntags am 28. April wird der erste Bauernmarkt am Kröpcke in Hannovers City stattfinden. Von 13 bis 18 Uhr präsentieren sich bäuerliche Betriebe aus der Region, die Produkte mit Herkunftsnachweis anbieten. Interessierte können dabei Hintergrundinformationen über Anbau und Nachhaltigkeit erhalten nach dem Motto „Wissen, wo es herkommt". Neben 13 bereits in Hannover bekannten Betrieben, die wöchentlich die Bauermärkte beschicken, sind auch Gäste vertreten, unter anderem die Bünkemühler Hofkäserei, das Eis von Birne und Beere, sowie die Landfrauen mit einem Obst- und Gemüsekalender. Mit kulinarischen Angeboten vom Spargelsalat über Forellenbrötchen und Eiernudeln bis hin zu süßen Verlockungen wie Schoko-Äpfeln und Blaubeerkuchen darf gleich vor Ort genossen werden. Man kann live beobachten, wie Honig geschleudert wird, bei der Ölmühle wird das Ölpressen gezeigt, und kleine Gäste dürfen Kräutersalz herstellen und sich auf einem Trettrecker-Parcours austoben.

# Rückkehr eines alten Kulturguts

Das Museum August Kestner zeigt eine Ausstellung über Steinzeug in der niederländischen Malerei – und wie viel Kunst in alten Krügen steckt

**HANNOVER.** Der Maler hatte keine Scheu vor einem kulturellen Crossover: Als Joos van Cleve um 1520 sein „Letztes Abendmahl" schuf, platzierte er links neben der Apostelriege einen munteren Mundschenk – und dieser hält prompt eine Weinkanne aus zeitgenössischem Steinzeug in der Hand. Eines von jenen Gefäßen also, wie sie damals massenhaft in dem heute belgischen Ort Raeren produziert wurden. Eigentlich ist der moderne Krug in der antiken Szenerie ein Anachronismus; als würde eine Cola-Dose in einem Barockgemälde auftauchen – doch der frommen Botschaft des Bildes tat dies keinen Abbruch.

Im späten Mittelalter hatten Handwerker im Rheinland und den Niederlanden entdeckt, dass sich aus örtlichem Ton besonders haltbare Gefäße herstellen ließen. Brannte man diesen bei mehr als 1200 Grad, waren die Krüge und Kannen auch ohne Glasur wasserdicht – und noch dazu alterungsbeständig, säurefest und geschmacksneutral. Keramik aus Raeren, Köln und Siegburg entwickelte sich rasch zum Exportschlager. Über niederländische Häfen wurde sie bis Amerika verschifft. „Rheinisches Steinzeug war die Tupperware der Renaissance", sagt Anne Gemeinhardt, Direktorin des Museums August Kestner.

## VOLLE KANNE KUNST

In Kooperation mit dem Töpfereimuseum Raeren zeigt dieses jetzt eine opulente Ausstellung mit dem etwas kryptischen Titel „Bartmann, Bier und Tafelzier". Bartmänner – das sind besondere Krüge, die das Relief eines bärtigen Gesichtes zierte wie ein Markenlogo.

Alte niederländische Krüge? Das klingt nach einer Feinschmeckerausstellung für eine winzige, hoch spezialisierte Klientel. Nach Nischenkultur. Dabei erzählt die Ausstellung – ausgehend von Ton, Steine, Scherben – auf leise Art spannende Geschichten. Es geht um Technologie und globale Wirtschaftsgeschichte, um Alltagsgegenstände, bürgerliches Prunkbedürfnis und um große Kunst. An den Wänden hängen 72 Reproduktionen von Gemälden niederländischer Meister. In Pieter Bruegels berühmter Bauernhochzeit taucht Steinzeug ebenso auf wie in einem Stillleben von Clara Peeters aus dem Jahr 1611 oder in Gemälden von Hieronymus Bosch. Heiligenbilder, Küchenszenen, Genremalerei – die charakteristischen Gefäße sind in der Kunst jener Jahrhunderte omnipräsent. Zechende Bauern schwingen rustikale Krüge, Adel und Klerus tafeln mit wappenverzierten Prunkgefäßen.

## STEINZEUG ERLEBT EIN COMEBACK

Als hätten sie Wimmelbilder vor sich, können Besucher in den teils großformatigen Gemälden nach Krügen und Kannen suchen und diese dann mit den Originalgefäßen in den Vitrinen vergleichen. Das aufstrebende Bürgertum gab seinerzeit nicht nur prachtvolle Gemälde in Auftrag, sondern auch reich verzierte Prunkgefäße. In den Niederlanden und im Rheinland etablierten sich bald Töpferdynastien wie die Familie Mennicken, die kostbare Steinzeuggefäße kreierten. So kommt es, dass sich einerseits kunstvolle Kannen in den Bildern finden – und andererseits gängige Bildmotive auch auf den Gefäßen auftauchen.

**Kannen, Krüge, Kunstgeschichte: Museumsdirektorin Anne Gemeinhardt und Kuratorin Mirjam Brandt (v. l.) zeigen Exponate in der Ausstellung.** Foto: Tim Schaarschmidt

An verschiedenen Stationen dürfen Besucher Artefakte selbst in die Hand nehmen. Heute haben diese meist eine dekorative Funktion. Als Gebrauchsgegenstände sind sie aus unserem Alltag längst verschwunden. Doch viele Kurse zum Fermentieren und Haltbarmachen von Lebensmitteln mit Steinzeug sind im Begleitprogramm der Ausstellung bereits ausgebucht. Als nachhaltiges, ökologisches Material erlebe Ton derzeit eine kleine Renaissance, sagt Kuratorin Mirjam Brandt. Es sei die Rückkehr eines alten Kulturgutes: „Steinzeug ist die neue Tupperware."