



Gräser und Getreidehalme binden die Frauen aus Harber zu Trockengestecken, Erntekronen und Wandschmuck zusammen. Beim 1. Peiner Brot- und Getreidemarkt werden die Ergebnisse der geschmackvollen Handarbeit den Besuchern angeboten. Foto (2): Obi-Preuß

15. Juli ... ~~...~~ ... Allgem. Sitzung

Frauen aus Harber bieten beim 1. Peiner Brot- und Getreidemarkt Zimmerschmuck vom Acker an:

## Erntekronen aus Halmen und Gräsern gebunden

Trockengestecke mit Brezeln aus Salzteig verziert / „Naturtalente“ am gemeinsamen Werk

### Hohenhameln - Harber (de)

Der Fußboden des ehemaligen Gasthofes der kleinen Ortschaft ist mit Gräsern, Halmen und Ähren übersät, muntere Gesprächsfetzen dringen durch die geöffneten Fenster auf die Straße und an den Kneipentischen von einst herrscht emsiges Treiben. Keine Stammtischrunde hat sich hier niedergelassen, sondern fünf Frauen aus Harber, die für den 1. Peiner Brot- und Getreidemarkt in ihrem Dorf Erntekronen, Trockengestecke und Wandschmuck aus Halmen und Ähren binden. In der Küche eines benachbarten Hofes wird kräftig geknetet, ausgerollt und geformt. Drei Hobbybäckerinnen formen Brot und Brötchen, Brezeln und Zöpfe aus Salzteig, die dann die Gestecke schmücken sollen.

Im südwestlichen Teil des Landkreises Peine scheint sich zur Zeit alles um die bevorstehenden Brot- und Getreidetage zu drehen, mit denen der Verkehrsverein Peine und die Bevölkerung Harbers besonders Großstädter vom 6. bis 8. August für die „Provinz mit Flair“ interessieren wollen.

Gemeinschaftsarbeit ist zum Gelingen des

Marktes gefragt und als Team wollten sich auch die Frauen verstanden wissen, die nicht einmal ihre Namen verrieten. „Wir binden die Kränze und Kronen. alle gemeinsam“, machten sie deutlich.

Auf Drahringe legten die Frauen einzelne Halme und Ähren, fügten trockene Gräser hinzu und umwickelten beides mit dünnem,

später nicht mehr sichtbarem Blumendraht. Stück für Stück wuchsen so auch die Erntekronen, die beim Getreidemarkt den Besuchern angeboten werden.

Die erste Schale mit braungebackenen Salzteigverzierungen war bereits fertig, um die fertigen Gestecke mit den kleinen Mehlprodukten zu behängen. Letzte Tips für die Teigzubereitung und Garnierung gab das aufgeklappte Rezeptbuch, das zwischen Mehl, Salz und Wasser auf dem Küchentisch lag. „Wir sind wohl Naturtalente“, schmunzelte eine der Bäckerinnen, „richtig gelernt haben wir das nicht.“

Viel Arbeit steckt noch in den Vorbereitungen des Marktes. Eine dörfliche Gemeinschaft zieht an einem Strang, damit die Präsentation der Produkte im August gelingt.



Kneten, ausrollen, formen: Aus Salzteig werden kleine Brötchen und Brezeln gestaltet, die