

# *Jugendtraum wird wahr* Fischräucherbude beim Korn- und Hansemarkt Haselünne



*Bis zum 18. Korn- und Hansemarkt vom 9 bis 11. September 2016 ist noch einige Zeit, dennoch bauen Ingo Schmit (v.l.), Eckart Brackmann und Volker See fleißig an ihrer Fischräucherbude. Foto: Diers*

Haselünne. Eckart Brackmann, Volker See und Ingo Schmit aus Haselünne verwirklichen zum Korn- und Hansemarkt vom 9. bis 11. September 2016 einen Jugendtraum. Sie bauen einen Stand und werden darin eine Fischräucherbude betreiben.

„Wir sind seit Kindesbeinen ein Freundeskreis, zu dem 2009 der Menslager Volker See gestoßen ist“, weiß Trio-Chef Brackmann bei unserem Treffen zu erzählen. Schon in den 80er Jahren unter der Marktleitung des verstorbenen Christoph Berentzen sei man in der Haus- und Platzkommission des Marktes tätig gewesen. „Wir sind mit dem Markt aufgewachsen und haben vor Jahren festgestellt, dass auf dem Markt etwas fehlt. Da ist der Gedanke in uns gereift, einen eigenen Marketenderstand zu betreiben – weil ein richtiger Räucherstand bei den bisherigen Märkten irgendwie fehlte.“

## **Bau- und Planphase**

Seit drei Monaten sind wir nun in der Bau- und Planphase. Für uns ist es wichtig, eine gemütliche Atmosphäre zu schaffen und das mittelalterliche Treiben zu bereichern“, betonen die drei Standbauer wie aus einem Mund. Ein Räucherstand ist nicht verwunderlich, zumal Brackmann, Schmit und See leidenschaftliche Angler sind. „Wir wollen den Markt nicht nur mit einem Stand bereichern, sondern auch beräuchern“, sagte mit einem spitzbübischen Lächeln Ingo Schmit. Aus Holz und Strohmatte wird ein markttypischer Stand gebastelt. „Wir wollten schon beim letzten [Korn- und Hansemarkt](#) unsere Idee umsetzen. Wir haben aber darauf verzichtet, weil unsere Kinder noch zu klein waren“, dürfen sich die Besucher des

Marktes aber jetzt freuen. In der Ritterstraße unter dem Turm des Burghotels werden Sozialpädagoge Ingo Schmit, Außenhandelsvertreter Volker See und Versicherungskaufmann Eckart Brackmann mit ihren Familien an den Markttagen Forellen räuchern und frisch aus dem Räucherofen feil bieten.

## **Eine Herausforderung**

Nicht ganz leicht wird der Spagat zwischen den gesetzlichen Vorschriften im Umgang mit Lebensmitteln und der Wahrung der historischen Werte beim Aufbau des Standes. „Zum einen sind natürlich die Hygienevorschriften und die Kühlkette einzuhalten – auf der anderen Seite möchte man gerne einen authentischen Eindruck hinterlassen, der auf natürlichen Ressourcen basiert. Eine Herausforderung, der wir uns gerne stellen. Diverse Lehrgänge beim Landkreis wurden bereits absolviert, um auch allen Anforderungen nachzukommen“, verdeutlicht Brackmann, dass bei so einem [Marktstand](#) Dinge zu beachten sind. „Der Landkreis wird genau prüfen, ob wir alles ordnungsgemäß machen“, so Volker See. Und trotzdem ist Brackmann überzeugt: „Es muss qualmen und riechen!“

## **Herstellungsprozess nimmt viel Zeit in Anspruch**

Räuchern ist eine alte Kunst und war vor allem in den früheren Jahrhunderten eine der wenigen Möglichkeiten, Fisch und Fleisch länger haltbar zu machen. Auf Holzgestellen wurde der Fang zum Trocknen ausgebreitet – die darunter stark qualmenden Feuer dienten vorrangig dazu, einen Befall von Insekten zu verhindern – erst später mit Salzpökeln wurde der positive Nebeneffekt des Rauches als Konservierungsart erkannt. „Richtig gesalzen und geräuchert, können sich Lebensmittel über Jahre halten“, sagen die drei Haselünner Freunde und erklären: „Da der Herstellungsprozess vom Ausnehmen, Einlegen und fertigem Räuchern viel Zeit in Anspruch nimmt, werden wir auf dem Korn- & Hansemarkt nicht auf Masse produzieren, sondern auf Qualität und fürs Auge.“