

Kehlenschneider – Eierknacker – Salzsieder

Die spannendsten Stände auf dem Korn- und Hansemarkt in Haselünne

Reinhard Fanslau

Der Korn- und Hansemarkt in der Haselünner Innenstadt hat am Wochenende traditionelles Handwerk und ungewöhnliche Waren seinen Besuchern präsentiert. Fünf Beispiele:

Der Obstler. Gegen ganz starke Konkurrenz will sich „Der Obstler“ in der Bahnhofstraße direkt gegenüber von Berentzen durchsetzen. Der Obstler heißt mit richtigem Namen Markus Seitz und kommt aus Asendorf südlich von Bremen. Im Angebot hat der Händler Magische Elixiere wie Druidenwurz, Hexengalle oder Koboldfeuer. „Mein absoluter Geheimtipp ist der Kehlenschneider. Das ist ein aus rotem Chili hergestellter Schnaps mit 80 Prozent“, sagt der Obstler.

Aber auch mittelalterliche Klassiker wie Kirsch-Met oder Holunderbeerwein bietet Seitz an. Trotz seines Standortes direkt gegenüber von Berentzen hat er keine Bedenken: „Wo soll ich denn hin? Es gibt in Haselünne nun mal keine Stellfläche, die nicht in der Nähe einer Schnapsbrennerei ist“, sagt er lachend.

Der Eierknacker. Einen Heidenspaß für Kinder bietet der Eierknacker. Für zweieinhalb Taler dürfen dort allerdings auch Erwachsene mit fünf Holzkugeln auf Eier werfen, die auf Holzklötzen stecken und auf einer Holzbahn stehen. „Das ist viel schwerer, als die meisten denken“, sagt Erik Müller, der den Stand aus Gefälligkeit für einen Kumpelehrenamtlich betreut.

„Die Haselünner zeigen sich bisher besonders treffsicher“, stellt der Rheinland-Pfälzer fest. Zu den Treffsicheren an diesem Tag zählt auch der zwölfjährige Heinrich, der mehrfach trifft und dafür Funkelsteine bekommt. Für Einwände in Richtung Lebensmittelverschwendung hat Müller Verständnis: „Wir machen das eigentlich viel lieber mit Walnüssen, aber im Moment sind keine zu kriegen“, sagt er.



Der Obstler alias Markus Seitz hat mit dem „Kehlenschneider“ einen besonders hochprozentigen Schnaps im Angebot.

Fotos: Reinhard Fanslau



Erik Müller belohnt Eierknacker Heinrich mit Funkelsteinen.



Wim Zelhem schnitzt Midde-winterhörner.



Die Bäcker aus dem ostfriesischen Mönkeböe stellen in ihrem rollenden Museum leckere Rosinenstutjes her.



Seine eigenen Salze stellt Wolfgang Lennarz her.

Der Middewinterhorn-schnitzer: Ein altes Handwerk vertritt Wim Evers aus Zelhem mit seinem Stand in der Ritterstraße. Der Niederländer demonstriert dort, wie er aus Birke oder Weide Middewinterhörner schnitzt. Das sind Holzblasinstrumente, die für eine Tradition im Münsterland und in den Niederlanden stehen. Middewinter ist eine alte Bezeichnung für Weihnachten. Früher wurde das

Instrument vom ersten Advent an bis zu den Heiligen Drei Königen täglich einmal laut hörbar für alle geblasen. „Das Schnitzen der Middewinterhörner ist ein reines Hobby von mir, davon leben kann ich nicht“, sagt Evers. Für ein Exemplar braucht er eine Woche, das Instrument kostet dann je nach Größe 150 bis 300 Euro.

Die Bäcker: Als Zuschauermagnet erweisen sich die

rollenden Museen der Dorfarbeitsgemeinschaft Mönkeböe aus Ostfriesland, so zum Beispiel die drei Bäcker im rollenden Bäckermuseum. Mit strahlendem Lächeln im Gesicht widmet sich das Trio dem Backen von Rosinenstutjes.

Die leckeren, süßen Brötchen finden auch deswegen guten Absatz, weil sie für Hungerige sogar gratis sind. „Für eine Spende zur Erhaltung des Museumsdorfes

wären wir dankbar“, steht auf einem Schild.

Der Salzsieder: Dem uralten Handwerk des Salzsiedens widmet sich an seinem Stand am Markt Wolfgang Lennarz. „Das Salz im Supermarkt für 39 Cent die Packung ist entsorgter Industriemüll“, meint der Bremer, der sich auf Märkten und die meisten seiner angebotenen Salze selber

herstellt – ohne irgendwelche industriellen Zusatzstoffe.

Lennarz schwärmt von der Atmosphäre des Korn- und Hansemarktes und kommt deswegen bereits zum dritten Mal: „Solche Stadtfeste wie diese finde ich deswegen besonders schön, weil es keine rein kommerziellen Feste sind. Es ist beeindruckend, wie sich hier die Bevölkerung mit einbringt und mitmacht.“