

De Köken ut'n Ruhrpott

De Bevölkerung vun'n Ruhrpott entstunn dör dat Towannern vun Lüü met verscheden Kultur- un Spraakkrings, de en Arbeitsstee in de Groot- un Swaarindustrie söchden. Daarom is de Ruhrpottköken dat Resultaat vun en gewaltig sozioloogschen Migratschoon. Man de Basis is de westfäälsche Köken. Bedingt dör de swaare Arbeit in'n Bergbau un de Stahlindustrie is se en deftige un boddenstännige Köken, de dör kulinaarsche Inflüsse deelwies lichter woorn is. Se is entstunnen in de Tied vun de Industrialiseern un met ji de Burenpotten, de betekend sünd för de westfäälsche Köken. Grüne doför sünd to'n Bispill, dat de Buern faken blots een Kokstee harren um dat Eten torecht to maken. Un de Burenpott weer heel praktisk, wiel de Mahltieden daarin fix un in en groote Mass klaar makt worrn kunn. Daarom kunn man seggen, dat de Ruhrpott kulinaarisch en Burentoppland is.

Düsse Köken weer nu dör verscheden histoorsche Vörfallen beriekt. Napoleon, to'n Bispill het sien Stielmus mitbröcht, as he dör de Region treckt is. In de Mitt vun't 19. Jahrhunnert tockde de Bergbau de eersten utlandsk Investooren und Ingenieure in de Gegeden twischen Ruhr un Lipp. Dorbi beriekt de Hollanners de Ruhrpottköken met Fisk, de Belgier met Endiviensalaat un Spargel un ok de Schlesier, Polen, Tschechen, Russen, Ungarn, Italiener un Türken beinflusstden se met jümehrn Gewohnheiden to eten. De buursk prent Arbeitsimmigranten verdeent nich genug Geld, warum se faken en Stück Land pachtden un dat Kamp bewarkden, um sik sülvst to versörger. Se hullen Deren, de se ok slachtden, um se to afsünnerlich Dagen to eten. Typisk Mahltieden ut'n Ruhrpott sünd to'n Bispill: Himmel un Eer, Panhas, Pannekoken met Pillewörmer, Pfefferpotthast, Braatappels ut Baukem of Schlodderkappes.

De Recepten sünd dorbi so unverwesselbaar un vöölsiedig as de Ruhrpott sülvst.

Düssen Bidrag is schrieven in ostfreesk Platt.

Quellen:

Wächter, Heinrich (2010): Das Ruhrgebiets Kochbuch. Essen mit Tradition. Köln: Helmut Lingen Verlag GmbH & Co. KG.

Mein Ruhrgebietskochbuch. Eine Auswahl typischer Kochrezepte aus dem Ruhrpott. Hrsg.: Komet.

Herbert Grönemeyer – Bochum

Herbert Arthur Wiglev Clamor Grönemeyer is en düütscher Muuskant, Produzent, Singer, Komponist un Schauspöler. Veele Minsken kennt hüm ut den Film „Das Boot“ ut dat Jahr 1981. Siet 1984 platzeeren sik faken siene Leden in de düütschen Musikcharts un veele daarvun ok up Platz een. He gellt as een vun de erfolgrieksten Muuskanten in Düütschland un is vör sien upfällig Maneer to singen un sien Bewegens dorto bekennt.

Dat Leed „Bochum“ ut dat Album „4630 Bochum“ werd vun veelen Minsken in Baukem as unamtlich Hymne vun de Stadt ankeken. Siet den 20. Määrt 1992 werd de Song ünner annern, tegen dat Vereensleed, vör jeden Heemspeel vun'n VfL Bochum sunge. In dat Leed geiht dat för den Singer üm Identität un Vertrauen, Heimaat un Glück.

Herbert Grönemeyer – Bochum

<https://www.youtube.com/watch?v=0vauzdH0fHY>

Tief im westen,
wo die sonne verstaubt
ist es besser,
viel besser, als man glaubt
tief im westen

Du bist keine schönheit
vor arbeit ganz grau
du liebst dich ohne schminke
bist 'ne ehrliche haut
leider total verbaut
aber grade das macht dich aus

du hast'n pulsschlag aus stahl
man hört ihn laut in der nacht
du bist einfach zu bescheiden
dein grubengold
hat uns wieder hochgeholt
du blume im revier
bochum
ich komm' aus dir
bochum
ich häng' an dir
glück auf,
bochum

du bist keine weltstadt
auf deiner königsallee
finden keine modenschauen statt
hier, wo das herz noch zählt
nicht das große geld
wer wohnt schon in düsseldorf?
Bochum
du bist das himmelbett für tauben
und ständig auf koks
hast im schrebergarten deine laube
machst mit 'nem doppelpass
jeden gegner nass

du und dein vfl

bochum

Düssen Bidrag is schrieven in ostfreesk Platt.

Quell:

<https://www.songtexte.com/songtext/herbert-gronemeyer/bochum-33dcf499.html>

Wolfgang Petry – Ruhrgebiet

„Ruhrgebiet“ heet dat Leed vun den düütschen Singer un Leedschriever Wolfgang slichtweg un hannelt vun de Antreckenskraft, de de Ruhrpott up hüm hett. „Zwischen Rhein und Weser, das Herz der Welt/ Hier bist du keine Nummer, keiner sieht auf dein Geld/ Eine grüne Oase zwischen Kohle und Stahl“ singt de Muuskant in sien Text un is heel weg vun düssen Rebet un „komm[t] nich mehr los“ dorvun.

Wolfgang Petry – Ruhrgebiet

<https://www.youtube.com/watch?v=aHFbzvMtMmk>

Wenn am Abend die Sonne versinkt,
vergessen die Arbeit, das Leben beginnt.
Für das, was wir lieben, uns krummgemacht,
wir lassen uns fallen, kopfüber in die Nacht.

Ihr habt mich gefangen und das gnadenlos,
aus Euren Krallen komm' ich nicht mehr los,
ich atme tief durch und denke „egal“ ,
Euer Herz ist aus Gold, Eure Seele aus Stahl.

Ihr seid das Ruhrgebiet,
die Droge die mich süchtig macht.
Das hätt' ich nie gedacht,
komm' von Euch nicht mehr los,

Ihr seid das Ruhrgebiet,
die Droge, die mich aufrecht hält,
Wo nur die Freundschaft zählt,
Ihr seid das Ruhrgebiet
Und das Ruhrgebiet bin ich.

Zwischen Rhein und Weser, das Herz der Welt,
hier bist Du keine Nummer, keiner sieht auf Dein Geld.
Eine grüne Oase zwischen Kohle und Stahl,
wenn wir zusammen feiern, ist uns alles egal.

Ihr habt mich gefangen und das gnadenlos,
aus Euren Krallen komm' ich nicht mehr los,
ich atme tief durch und denke „egal“ ,
Euer Herz ist aus Gold, Eure Seele aus Stahl.

Ihr seid das Ruhrgebiet,
die Droge die mich süchtig macht.
Das hätt' ich nie gedacht,
komm' von Euch nicht mehr los,

Ihr seid das Ruhrgebiet,
die Droge, die mich aufrecht hält,
Wo nur die Freundschaft zählt,

Ihr seid das Ruhrgebiet
Und das Ruhrgebiet bin ich.

[Solo (Gitarre, 8 Takte)]

Hier kannst Du leben bei Fußball und bei Bier,
bist nie alleine bei uns hier im Revier.
Wir geh'n gemeinsam durch dick und dünn,
hier ist meine Heimat, hier gehöre ich hin.

Ihr seid das Ruhrgebiet,
die Droge die mich süchtig macht.
Das hätt' ich nie gedacht,
komm' von Euch nicht mehr los,

Ihr seid das Ruhrgebiet,
die Droge, die mich aufrecht hält,
Wo nur die Freundschaft zählt,
Ihr seid das Ruhrgebiet
Und das Ruhrgebiet bin ich.

Wir sind das Ruhrgebiet...
die Droge die mich süchtig macht.
Das hätt' ich nie gedacht,
komm' von Euch nicht mehr los,

Wir sind das Ruhrgebiet...
die Droge, die mich aufrecht hält,
Wo nur die Freundschaft zählt,
Ihr seid das Ruhrgebiet
Und das Ruhrgebiet bin ich.

(<https://www.songtexte.de/songtexte/wolfgang-petry-ruhrgebiet-1175521.html>)

Vandage is de Singer ohn sien typisk Armbannen un Kruuskopp ünnerwegens un brengt nu, twölf Jahr na dat Bekanntmaken vun dat Enn vun sien Karriere, en neje Plate herut mit den Titel

„Genau jetzt“.

Düssen Bidrag is schreven in ostfreesk Platt.

Schlodderkappes ut'n Ruhrpott

Hart Arbeit, sühnig Mahltied – bi de Kumpels un Stahlarbeiders in't Reveer keem up den Disk, wat de klene Tuun achter'n Huus hergeev. „Schlodderkappes“ is ok bekennt as „börgerlik Spitzkohl“ un wurr faken un geern serveert, an leevsten mit een frisk Braadwurst, de sowat 8 Minuten rund umto in een Panne mit Ölje braden wurr. Dorto geev dat riekeln Musterd.

Bigaven för 4 Lüü

- 800g Spitzkohl
- 800g mehlig koken Kartuffels
 - 750ml Fleesknatt
 - 1 Lorbeerbladd
 - Kümmel
- 100g Schinkspeck
 - 50g Bottersmolt
 - 120g Ziepels
 - Solt
 - Peper
- 1 Bund friske Petersielje
- (friske Braadwurst un Must)



To Beginn den Kohl racken, in Striepen snieden un wasken. De Kartuffels schillen un dobbeln. De Kartuffels un den Kohl in en Bräder schichten un mit dat Fleesknatt, Lorbeerbladd un en bietje Kümmel gaar koken.



Dat Natt moot daarna to twee Dardels verkookt sien.



In de Tüskentied den Schinkspeck dobbeln un in een Pann mit Bottersmolt braden. De Ziepel's schillen, in Ringen snieden un in de Pann ok glasih anbraden.



Dat Ziepel-Speck-Mengsel ünner den Kohl heven un mit Solt un Peper ofsmecken. To'n Sluss de wusken un krabbt Petersielje ünnerheven.



To'n Sluss mit een friske Braadwurst un Must serveeren.

Smakelk Eten!



Düssen Bidrag is schrieven in ostfreesk Platt.

Plattdüütsch in de Medien (Sprachencharta)

An'n 20. Mai 2010 geev dat in Hamborg en Drepen vun den Bundesraat för Nedderdüütsch un wichtig Lüüd ut de Medien un de Politik. To dat Motto „Zwischen Kulturauftrag und Unterhaltungsprogramm – Plattdeutsch in den Medien“ snackden se över de aktuelle Situatschoon vun't Plattdüütsche in_e Medien, de Kansen to'n verbetern un de Sekerung vun plattdüütschen Angeboten, de dat al gifft.

Aktuelle Situatschoon

In de verleden Johren geev dat mehr Förderns no plattdüütsche Bidräge in de Medien as tovör. Dat is Utdrück dorför, dat de Plattsnackers mehr un mehr trankiel sünd op ehr Spraak. So as dat schient, is dat 21. Jahrhunnert gadelk för de Entwickeln vun't Plattdüütsche in de Medien. Sendungen in't Radio kricht de hoogste Tallen bi'n Inschalten, enige Bidräge in de Dagbladen un ok puur plattdüütsche Journalen, so as de Nettelkönning, sünd upkomen. Siet de 80er Johren verännert sik de Medienlandskupp in en Wuppdü. MAN: dat sünd jümmers blots Plattdüütsch-Eilannen in de Medienlandskupp, faken nich för Lüüd ünner 40 Johre, nich to de Hauptsendetieten un blots to heel vereinstig Themen. Daarum güng dat bi't Drepen in Hamborg. Dudelk Förderungen vun de Deelnemers weern to'n Bispill: dat Ofbilden vun all journalistisch Förmern un Themen in de Medienlandskupp, dat Inföhren vun en dör dat Gesetz fastleggt Sprakenquoot un düdelk Ofmakens manken Plattsnackers un repräsentativen Medienanbeders.

Sprachencharta

De Deelnemers vun't Drepen jüüstso de Europaraat foddert, dat een Verantwortung för't Plattdüütsche övernehmen moot. Platt is daarna keen Pleegfall sünnern Utdrück vun Veelfalt wat de Kultur angeiht. Ok un vör all de Politik moot ingrepen, üm de Ofmakens vun de Sprachencharta 1990 intohollen. De europäisch Charta vun Regionool- un Mindertahlspraken wüll, dat jüst düsse as Deel vun't Arve vun Europa wat de Kultur angeiht anerkennt warrt. De Regionool- un Mindertahlspraken schullen vör't utstaven schütt warrn un ehr Gebruuk in de Rebeten vun't Recht, vun de Scholen, vun't opentlik, wirtschaftlich, soziaal un kulturell Leven un ok in de Medien utwiedt warrn. Dorbi geiht dat vör allns üm dat Verbinnen mannigfaltiger Deelen vun de Inwohners. Düütschland hett de Charta al 1992 ünnerschriift un siet 1999 is se in Kraft. Dor is to'n Bispill schreift:

„Der Staat ist verpflichtet, Sendungen in Regional- und Minderheitensprachen als Teil des öffentlich-rechtlichen Angebots zu unterstützen oder Privatsender zu einem solchen Angebot aufzurufen. Auch andere Medienproduktionen muss er angemessen unterstützen.“

Man de Resultaten vun de Charta in de Kategorie Medien is bit nu lüttjet. Cornelia Nath, Deelnemer an't Drepen in Hamborg schrifft: „Dat Ziel vun de Sprakencharta is, dat de Gebruuk van Plattdütsch overall in de Sellschupp normaal word. Wenn dit ‚Normaliseren‘ van de Spraakgebruuk komen sall, düren Kinner un jung Lüü in de plattdütsche Programme van de Rundfunkanstalten un in de Dagbladen neet fehlen“. Ok Nordrhien-Westfalen hett enige Artikels ünerschriift, to'n Bispill den Artikel 1d un verpflichtet sik dormit, de Produktschoon un dat Verbreden vun audio- un audiovisuellen Warken in Regionool- un Mindertahlspraken to toproten un verlichten.

Macht un Upgaav vun de Medien

För't Ansehn vun en Spraak is de Rull vun de Medien nich to minn to taxeren. De Instellung, de över de Zeitung, dat Radio, dat Feernsehn un dat Internett vermiddelt warrt, draggt wesentlik to dat Prestige vun de noorddütsche Regionoolspraak bi. Daarom spöölt se bi de Stöön vun't tegensiedig Insehn un de Achtung vun anner Spraken un Kultuuren en entschdedt Rull. Dorbi is vör allns de Rull vun'n Staat foddert.

Indruck in't Geheel:

De plattdütsche Kultur winnt in wenig Niesken goot an. Man de allgemeen Medien sünd to eng op traditschoonelle Perspektiven un Inhalten berahmt.

Quell:

Bundesraat för Nedderdüütsch (Hg.): Zwischen Kulturauftrag und Unterhaltungsprogramm – Plattdeutsch in den Medien. Schriften des Instituts für Niederdeutsche Sprache. Band 40. Leer: Schuster-Verlag, 2010.

Düssen Bidrag is schrieven in ostfreesk Platt.

De fofftig Penns – Rappen op Platt

„Eine Sprache braucht ein gutes Image, um am Leben zu bleiben. Musik spielt da eine große Rolle.“

Reinhard Goltz, Baas vun dat Institut för nedderdüütsche Spraak, in: DIE ZEIT, 2014

Egentlik weer dat blots en Spaasvörhebben, as de dree Jungs ut Bremen sik 2003 tosomen settden, üm en Lied op Plattdüütsch to schrieven. Malde, Jaykopp un Torbo, dat sünd Sandkastfrünnen, de sik, no en Plattdüütsch-AG in de School, en Projekt utdenken drüffen. Daarför hebbt se en Lied vun den amerikaanschen Rapper 50 Cent op Plattdüütsch översett. Man dat bleev nich bi dat ene Lied. De dree Jungs blendden de Koppel „De fofftig Penns“, naamakt an dat amerikaansche Vorbild, un produzeerden wiedere Lieder op Platt. Toerst weern dat Covers, de se översetten dunnen, loter egene plattdüütsche

Texte un Lieder. „Wir sind keine Traditionalisten“, sä Torbo to DIE ZEIT. „Wir übersetzen das Platt in eine neue Zeit.“

Ünner dat Motto „Raven tegen Hoodüütsch“, wat ok en Songtitel vun hör is, hett de Koppel in'n Loop vun de Tied jümmer mehr Uptredens vör jümmer mehr Tokiekers. No de eerste opentlik Show 2009 in dat Plattdüütsch-Zentrum vun den Bremer Kark-Dag harrn se noch in't sülvige Jahr en Uptreden bi den Grand Prix vun Mindertahlspraken. Daarup folgden en Reeg vun Terminen bi de Medien, ünner annern bi Radio Bremen TV, RTL Nord un den NDR. 2011 gung se op ehr eerste Düütschland-Tournee un landt 2012 mit ehrn „*Somebody that I use to know*“-Cover vun Gotye ünner den Titel „Een, de ik mol kennt heff“ en groden Erfolg. In dat tokomend Jahr folgden Uptredens bi „Joko un Klaas“, „TV-Total“ mit Stefan Raab un de Präsentatschoon vun ehrn Song „Löppt“ bi den Bunnsvision Song Contest, wo se op Platz 7 landt. Mit düssen Song sünd se sogar op Platz 83 vun de düütschen Charts landt. Siet 2015 dröff ok hör Lied „Gröön un Witt“ bi kien Heemspeel vun'n Footballclub Werder Bremen fehlen.

„Wenn die Männer ihre gelben Friesennerze überziehen, [...] dann singen sie jedes Mal auch ein bisschen gegen den Tod an. Gegen den Tod der plattdeutschen Sprache.“

DIE ZEIT, 2014

Well de plattdüütschen Rapper noch live beleven wüll, mööt sük behemeln. Denn de Jungs ut Bremen geevt düt Jahr hör lest Konzerte, denn se findt „[...] nach 15 Jahren ist auch der beste Zeitpunkt für forever 15.“ Hör lest Tourdaten sünd:

Dezember 2018 in Hamborg

Dezember 2018 in Bremen.

Dat lest Woord för düssen Bidrag schullen de Jungs sülvst hebben. Op hör Internettkant schrievt se:

„Irgendwann werden Historiker sagen: ‚[De fofftig Penns] war[en] die Rettung der plattdeutschen Sprache.‘ Und wieder andere werden sagen: ‚Das war hundert Pro ihr Todesstoß.‘

Dann werden sie sich in die Haare kriegen und am Rand der Hauerei stehen, wie seit 2003, die drei Bremer-Norder, amüsiert grinsend und denken sich: ‚Löppt‘!“

Quell:

Baurmann, Jana Gioia: De fofftig Penns. Da seid ihr platt. In: DIE ZEIT Nr. 52, 2014. In't Internett oprufbaar ünner <https://www.zeit.de/2014/52/de-fofftig-penns-band-rap>.

De fofftig Penns. (Link: <http://www.defofftigpenns.de/>)

Bladderdeeg-Dwarrel mit en Füllung ut Tomaat un Puut

Wenn Ji Lüst hebbt in de warm Jahrstied licht un frisk to eten, denn is de Bladderdeeg-Dwarrel en goot Idee. Mit Tomaten, Ziepels un Krüden ut'n Tuun köönt Ji en sömmerlik Mahltied tövern. Veel Spaaß dorbi!



1. Bigaven för 4 Lüü:

- 1 Bladderdeeg (frisk, köhlig)
- 4 groote Tomaten
- Rucola-Salaat
- 400g Puutstrepn (marineert)
- 100g Schinkdobels
- 3 Vörjahrziepels
- 1 Beker Crème fraîche mit Krüden
- Solt, Peper un annere Krüden na Möög



2. Dat Vörbereiden:

- Bladderdeeg op'n Backblick utrullen
- Tomaten lütte Dobels snieden
- Ziepels in teder Ringen snieden
- dat Puutfleesk vun all Kanten goot anbraden

Wenn all Bigaven vörbereidt sünd, kann de Bladderdeeg beleggt warrn.



3. Dat Beleggen:

- den Rucolasalaat, de Ziepels, Tomaten, Puutfleesk un de Schinkdobels op den Bladderdeeg verdelen
- Crème fraîche in Klecksen daarbimaken
- goot Smaak andoon (Solt, Peper, Krüden)



4. Dat Tosomenrullen:

- den Dwarrel langssiets tosomenerullen ...



5. De vörverleden Stapp:

- ... un mit Dool bestrieken

	<p>6. Dat Backen:</p> <ul style="list-style-type: none"> – bi 160°C Ümlucht of 180°C Boven-Ünnerhitz so'n halv Stünn backen bit de Dwarrel mooi bruun is
	<p>7. Dat Serveren:</p> <ul style="list-style-type: none"> – kotte Tiet rüsten laten – in Schieven snieden – serveren un geneten
	<p>Goden Aptiet!</p>

Dat Oosterei

Dat Oosterei

De Froog, wo dat Oosterei-Symbool herkömmmt, goht wiet torüch in de vörchristlich Tiet. Dat Ei weer överall bekannt as Kiemzell vun't Leven. Ut em entwickelt sik, liekers et utsüht as wöör et sloten, stief un hart, vör de Ogen vun de Lüüd jümmer wedder nejete Leven. Düt sünnerbor Wunner vun de Natur weer för de Minschen en Teken för den Ausgangspunkt vun't Leven un ok för den Anfang vun de Welt un ehr Gödder. Se hebbt de Eerd denkt as ut een Ei slüppt Levensruum un ok de enkelte

Delen vun't Ei hebbt se den Hebben un de Eerd towiest. De Sün un ok de Urgoot weern also ut een Ei slüppt. Man vör allen staht dat Ei in'n Middelpunkt vun de Fruchtorkietsritualen bi de Fröhjohrsfesten, wenn se no de lange Wintersture dat neje Leven in de Natur beropen wüllt.

Ok dat Farven vun de Oostereier hebbt se schon in de oolt Tieten kennt. Düt wiesen Grafffunnen vun farvte Eierschaal un ok de Naam vun dat persische Neejohrsfest, dat „Fest vun de rode Ei“, wat se im Fröhjohr fiert. Dat Root is dorbi de Farv vun't Leven, vun de Sün un de Oppers.

Wo kümmt dat nu aver to dat Oosterei?

Fröhe Schriften wiesen, dat dat Ei vun Anfang an as christlich Symbool upnahmen warrt. Al in't twete Jahrhunnert, also direkt no dat Inföhren vun dat alljöhriegen Oosterfest, schrifft Melito, Bischof vun Sardes, in sien Schriften to dat Oosterfest vun dat „Ei vun de Hapen“. Bi Ephram (305-373) is dat Ei direkt betreckt op dat upstahn vun Jesus Christi vun de Doden. He vergliekt dat Ei mit den Graff – fast sloten un ohn Lev. Man de Eierschaal brickt up un schapt en jung Vagel; de Dood is braken dörch dat upstahn vun de Doden. Oostern is de Sieg vun dat Leven över den Dood. Sodennig sehn is dat Ei en sinnvull un schickelk Teken för Oostern. Üm de afsünnerlich Bedüden vun dat Oosterei to wiesen, warrt se farvt un wall root. Bet in't Mittelöller is dat egentlich dat roote oder Rootei. All anner Farven schölen man blot Kontraste sien. Loter koomt denn to dat roote Ei dat gülden Ei darto, wat in besünnerer Wies de Göttlichkiet vun Jesus ünnerstriekt.

Dat de Oosterhaas de Oostereier bringt, is en recht jung Traditschoon. De Haas is en Symbool för Fruchtorkiet un as solk künig. Man se brökt ok för de Kinners en Figuur, de de bunte Eier bringt. Un wiel hej to düssen Johrstiet sünnnerlich faken to sehn is, is de Haas to'n Oosterhaas worrn.

Düsse Bidrag is schrieven in oostfreesk Platt.

Quell:

Kruhöffer, Barbara und Mielke, Heinz-Peter (1981): Osterfest und Osterbrauch. Schriften des Mindener Museums für Geschichte, Landes- und Volkskunde. Volkskundliche Reihe, Heft 1.

Spelen un Traditschoonen to'n Oosterfest

Eiersöken

Dat wohl künnigste un verbredste Speel is dat Söken von de Eier. Düt Speel is so bannig mit dat Oosterfest verbinnt, dat se dat gor nich mihr as en Speel ansehn. Dat Söken vun de vörher versteckte Eier könnt ju afännern indeem ju de enkelte Farven vun de Eier Punkten towiest, so dat de Sieger no de Antohl vun Punkten herutfunn warrt un nich no de Antohl vun funden Eier.

Eierlopen

Fröher weern de Spele mit de Eier blots wat för de Groten. To'n Bispeel geev dat dat Eierlopen as Speel twischen en, de Eier sammelt un en Eierlöper. Wieldat de Sammler de Eier finnen un in en Korf to leggen hett, mööt de Löper in düssen Tiet en fastleggte Streek torüchleggen. Wenn de Löper al to dat Teel henkamen un de Sammler noch nich fardig is, mutt he

em en Zech betohlen.

Eierschuven

Bi dat Eierschuven hannelt et sik üm en Volksfest ut Bautzen. Well sien Ei de wietste Streek torüchleggt hett, kreeg dat Ei vun de annern un weer de Sieger. In Bautzen hebbt se dat aver ok mit Appelsienen speelt.

Eiertippen

Dat Eiertippen oder ok Eierpicken is en wiet verbreddt Spiel. Dorbi warrt de Spitzen vun de Eier annanner stött. Dat tobreckte Ei höört den Sieger. In de Region vun de Mosel seggen se dorto ok *Eier kibben*.

Oosterfüer

Dat Füler is ut Sicht vun de Kark de Freud över dat upstahn von de Doden vun Jesus, dat „Licht vun'e Welt“. Al in de Tiet vun de Heiden weern Flammen en Teken för nee mookte Kräft. Holt, wat brennt, schütt de Wintertiet verdrieven un de neje Saat för böös Geister schützen.

Dat am mihrsten wesentlich Fest vun de Christen warrt fiert mit en männich Tohl vun Traditschoonen: se stafferen ut, danzen, moken Fier un Krach. Mit all düsse jung un oolt Traditschoonen geven de Christen ehrn Gloven un dat upstahn vun Jesu vun de Doden neje Stärk. Dat Motto to dat Oosterfest: bunt, luut, hell un blied.

Düssen Bidrag is schrieven in oostfreesk Platt.

Quell:

Kruhöffer, Barbara und Mielke, Heinz-Peter (1981): Osterfest und Osterbrauch. Schriften des Mindener Museums für Geschichte, Landes- und Volkskunde. Volkskundliche Reihe, Heft 1.

RP Online (2005): Osterbräuche. So feiert man weltweit. <http://www.rp-online.de/leben/reisen/news/osterbraeuche-so-feiert-man-weltweit-aid-1.1605832>. Zuletzt abgerufen am 27.02.2018

Un wo hen mit de veelen Eier?

—

Falsch Haas



Bigaven:

För veer Portschoenen

För **den**
Braa:

För de Sooß:

3 Eier (Grött
M)

1/8 Liter Fleeßknatt

1 Ziepel grotte

1/8 Liter Rohm

600 g Mett

2 Esslepels Kreem

fraîche

1 Broodje

1 Teelepel Pulver vun

de Paprika (edelsööt)

1
Petersielje

Bund

Solt, Pepper, Bottersood vun'n Braa

2 Esslepels Saft vun en Zitroon

Botter

Solt

Peper

Dat Torechtmaken:



1. 2 Eier (Grött M) hart koken. Wieldeem 1 grotte Ziepel fien wüfeln un in 1 Esslepel Botter bi middlere Hitt glösern braden. Dat Bund Petersielje daarandoon. Eier schoen un palen.



2. Afkühlt Ziepel's-Petersielje-Mengsel, 600 g Mett, 1 in Water quellt Broodje, 1 Ei (Grött M), 2 Esslepels Saft vun en Zitroon, Solt un Peper in en Schöttel geven un akkerat kneden.



3. Dat Mett to en Laib förmen un 2 hart kokte Eier in de Mitt platzeern. Den Laib sluten un vörsichtig in en Pann mit Botter anbraden.



4. Mettdeeg vörsichtig mit en Stück Botter in en Kastfoorm leggen. Tominnste 30 Minüeten bi 180°C smoren. Wioldem den Braden af un to mit de Botter besmeren.



5. För de Sooß 1/8 Liter Fleeßknatt mit 1/8 Liter Rohm, 2 Esslepels Kreem Fraïche heetmaken un mit Solt, Peper un Paprika krüdern. De Botter vun den Braten daarandoon.



6. Den Hackbraden in Schiev snieden un serveren. Dorto topass: Soltkantüffeln un Miskgemüüs.

Goden Aptiet!

Düssen Bidrag is schrieven in oostfreesk Platt.

