

Jugendliche Isländer geben Konzerte mit Amandus-Orchester

Der Musikaustausch wird weiter mit Leben erfüllt

CUXHAVEN. Die Städtepartnerschaft zwischen Cuxhaven und Hafnarfjörður (Island) wird weiter mit Leben gefüllt. Am Freitag werden 25 isländische Jugendliche mit vier Lehrern der Musikschule Hafnarfjörður in Cuxhaven auf Einladung des Amandus-Abendroth-Gymnasiums zum Besuch erwartet. Die Gruppe wird bis zum 29. September in Cuxhaven verweilen.

Leiter der isländischen Gruppe ist Ármann Helgason. Die Jugendlichen und jungen Erwachsenen werden in dieser Zeit mit dem Orchester des AAG unter Leitung von Ulrich Schultz und den vier begleitenden Lehrern und Lehrerinnen aus Hafnarfjörður zusammen intensiv an einem musikalischen Projekt arbeiten.

Naturklänge des Meeres

Eine der Vorgaben des Erasmus-Projektes, das die gegenseitigen Besuche der jungen Musiker unterstützt. Im vergangenen Jahr weilte das Amandus-Orchester auf Island. Diesmal sollen die „Naturklänge des Meeres“ später musikalisch umgesetzt werden. Eine schöne Herausforderung für die Jugendlichen, aber auch für die Lehrkräfte.

Wattenmeer erkunden

Neben dieser Arbeit am Projekt stehen kulturelle Unternehmungen auf dem Programm. So werden die Gastgeber unter Leitung von Friederike Wolny und Ulrich Schultz mit den Isländern Cuxhaven erkunden, das einmalige Weltkulturerbe Wattenmeer den Gästen näherbringen und Bremen besuchen mit dem Schwerpunkt auf der Geschichte der Hansestadt.

Die Isländer werden in Familien untergebracht, sodass auch hier die deutsche Kultur „hautnah“ erlebt werden kann.

Am **Sonnabend, 23. September**, 13.30 bis 14 Uhr, werden die Isländer zusammen mit dem Amandus-Orchester ein gemeinsames Konzert auf dem Kaemmerplatz geben.

Am vorletzten Tag ihres Aufenthalts wird in der Aula des Amandus-Abendroth-Gymnasiums ein weiteres Konzert stattfinden. Und zwar am **Donnerstag, 28. September**, 19 Uhr. Der Eintritt ist frei. (hwi)



So war es im vergangenen Jahr beim Besuch des Amandus-Orchesters in Hafnarfjörður: Gemeinsame Probe vor dem Konzert im Saal der Tonlisterskoli.

Foto: AAG

+++ Wir im Cuxland +++

Gewerkschaft ehrt langjährige Mitglieder

Verdi-Ortsverein dankt 132 Jubilaren für ihre Treue

KREIS CUXHAVEN. Die Gewerkschaft Verdi im Bezirk Bremen-Nordniedersachsen hat ihre Jubilare zur Ehrung nach Cuxhaven eingeladen. Die Vorsitzenden des Ortsvereins, Astrid Wollenweber und Bernd Hesse, sowie Rainer Kuhn, Verdi-Bezirksgeschäftsführer, zeichneten viele Gewerkschaftsmitglieder für ihre langjährige Treue aus. Über 100 Jubilare und Gäste hatten den Weg ins „Havenhostel“ gefunden. 132 Mitglieder wurden für 25-jährige Mitgliedschaft geehrt, 63 für 40-jährige Mitgliedschaft, 24 für 50-jährige Gewerkschaftszugehörigkeit, 16 für 60 Jahre Mitgliedschaft, neun für 65-jährige Treue. Egon Hagedorn sollte sogar für seine 70-jährige Mitgliedschaft geehrt werden, konnte aber an der Veranstaltung nicht persönlich teilnehmen.

Der Cuxhavener Gewerkschaftssekretär Gunnar Wegener beleuchtete die beruflichen Werdegänge einzelner Jubilare und ging auf die Veränderung der Berufsfelder ein. Früher gab es noch in fast allen Einzelhandelsgeschäften gelernte Einzelhändlerinnen mit hoher Beratungskompetenz, heute seien im Handel überwiegend 450-Euro-Kräfte, und das größtenteils tariflos, beschäftigt. Wegener appellierte an die Jubilare, in ihrem Kampf für eine solidarische Gesellschaft nicht nachzulassen.

Die für 65 und 60 Jahre Mitgliedschaft persönlich geehrten Verdi-Jubilare sind: Klaus Bahlmann (Neuenkirchen), Alfred Griemsmann (Otterndorf) und Ernst Müller (Cuxhaven) für 65 Jahre. Für 60 Jahre Mitgliedschaft geehrt: Klaus Beimgraben (Hechtshausen), Klaus Brose (Cuxhaven), Joachim Brümmer (Hemmoor), Dieter Lagemann, Hildegard Meyn, Heiko Rettmer, Ingrid Riechers und Siegfried Vooth (alle Cuxhaven). (red)



Die für 65 und 60 Jahre Mitgliedschaft in der Gewerkschaft Verdi geehrten Jubilare auf dem Dach des Cuxhavener Havenhostels. Foto: Verdi



Carsten Elfers, Gerriet Gerdts, Torsten Stehr und Jan Schulze-Geißler sind vom Potenzial der Ackerbohne überzeugt.

Fotos: Kramp

Ackerbohnen sind als Schweinefutter zu schade

Ackerbohnen sollen aus der Vergessenheit geholt werden und wieder an Bedeutung gewinnen. Diese Hülsenfrüchte werden demnächst in Cadenberge im großen Stil sortiert, verpackt und vermarktet. Von dem regional erzeugten Produkt, das ein hochwertiges Lebensmittel und alternativer Eiweißträger ist, sind die fünf Gesellschafter überzeugt. Die graue Halle ist fertig, die Maschinen sind eingebaut, achteckige Pappbehälter stehen parat für die sortierte Ware. Bis auf kleinere Restarbeiten ist alles vorbereitet für den Start. Im Gewerbegebiet Cadenberge nimmt die Firma Fava-Trading im Oktober ihre Arbeit auf. Von Wiebke Kramp

Die Auferstehung der Ackerbohne steht bevor. Sau-, Fava-, Pferde-, Vieh-, Faber- oder Puffbohne wird sie auch genannt. Sie hat eben viele Namen. Dabei ist die Dicke Bohne gar keine Bohne, sondern eigentlich eine Wicke.

Man kennt sie heute meist nur als Schweinefutter. Zu Unrecht, sie sei viel zu schade, nur ein Dasein als Viehfutter zu fristen, finden die fünf Gesellschafter. Sie sind überzeugt von den vielen Vorzügen der ebenso eiweißhaltigen wie schmackhaften Fava-Bohne und investieren in ein neues Werk, um die Bohne von Cadenberge aus in die weite Welt zu schicken. Im Gewerbegebiet werden demnächst die getrockneten Bohnen sortiert, verpackt und vermarktet. Angepeilter Start von Fava-Trading ist im Oktober.

Die drei Landwirte Carsten Elfers und Jan Schulze-Geißler aus Balje und Gerriet Gerdts aus Cuxhaven-Altenbruch, die Genossenschaft Stader Saatzeit und der vom Landhandel kommende Torsten Stehr aus Wischhafen möchten die Hülsenfrucht aus ihrer Vergessenheit reißen. In Cadenberge haben sie für ihre Geschäftsidee das passende Umfeld gefunden. Von dem Projekt konnten sie auch die Landwirtschaftskammer Niedersachsen begeistern, die ihnen mit Fördermitteln zur Seite stand.

Von Cadenberge aus soll das hochwertige Lebensmittel aus regionaler Erzeugung in den Markt gehen. Von der 500-Gramm-Tüte mit individuellem Print für den Lebensmitteleinzelhandel bis zum 24-Tonnen-Seecontainer wollen sie ihre Fava-Bohnen anbieten – ob in Reinware, geschält oder halbiert. Je nach Kundenwunsch vermarkten sie auch veredelte Produkte wie Mehle, Schrote oder Flocken.

Zugesichert werden lückenlose Rückverfolgung zum Ursprung und strenge Qualitätskontrollen. Im Neubau in Cadenberge sind Deutschlands modernste Sortieranlagen eingebaut. „Abfall entsteht hier keiner“, so Torsten Stehr. Was sich wegen Aussehen

oder Größe eben nicht für Vermarktung im Lebensmittelbereich eigne, diene immerhin noch als hochwertiges Viehfutter – und selbst die Schalen seien dafür als Rohfasern geeignet.

Es ist die Revitalisierung eines traditionellen Produktes. Denn die gemeinsame Geschichte von Mensch und Ackerbohne ist eine lange. Ihre Samen fand man in Ausgrabungen einer Steinzeitsiedlung in Israel. Ab dem dritten vorchristlichen Jahrtausend tauchte die Ackerbohne im Mittelmeerraum auf, wie dortige Ausgrabungen belegen. Anschließend hat sie ihren Siegeszug bis Mitteleuropa angetreten. Bereits in den ersten Jahrhunderten nach Christus entwickelte sich an der Nordseeküste ein Anbauswerpunkt. Die Ackerbohne ist nämlich die einzige Hülsenfrucht, die auf salzigen Böden in Küstennähe gedeiht.

Noch in den Nachkriegsjahren wurden hierzulande Ackerbohnen als Mus, Suppe oder Eintopf aufgetischt. Seitdem sind sie aber weitgehend vom Speisezettel verschwunden. Ganz anders im Orient, der Türkei oder Großbritannien, wo diese Hülsenfrucht gern in der Küche Verwendung findet, etwa als Hummus oder Mehl für

Falafel. Allerdings scheint die Bohne mit zunehmend bewusster Ernährung gegenwärtig auf dem Sprung zu sein und hat durchaus das Zeug zur Trendsetterin.

Seit einigen Jahren haben Landwirte in dieser Region bereits wieder mit dem Ackerbohnenanbau begonnen, um die Fruchtfolge zu erweitern und den Boden durch die Stickstoffbindung zu verbessern.

„Die Marsch eignet sich hervorragend für den Anbau, sie wachsen hier gut, weil sie viel Wasser

brauchen“, betont Carsten Elfers. Die neue Anlage in Cadenberge soll die Wertschöpfung weiter verbessern. Denn der wertvolle Eiweißlieferant eigne sich eben auch hervorragend für die menschliche Ernährung.

„Die Ackerbohne ist ein ideales Lebensmittel – gerade auch für Allergiker. Mit ihrem nussartigen Geschmack kann man sie als Alternative für Nüsse verwenden oder daraus glutenfreie Brote backen“, schildert Jan Schulze-Geißler. Sogar Marzipan lasse sich aus dicken Bohnen herstellen. Die Gesellschafter sind überzeugt vom nachhaltigen Wirtschaften und sehen die von ihren Vertragslandwirten angebauten Ackerbohnen als zukunftsträchtige Alternative zu Soja.

Von den vielfältigen Möglichkeiten ihres Produktes sind die Gesellschafter überzeugt – und setzen darauf, dass die Wiederentdeckung der Hülsenfrucht jetzt weitere Kreise zieht. Die Hoffnungen liegen auf Einkaufsmärkten mit regionalen Produktangeboten oder regionale Restaurants, die die Ackerbohne aus der Niederelbe-Marsch neu entdecken – und so zur Vermarktung beitragen.

www.fava-trading.com

Hülsenfrucht

Man kennt sie hierzulande fast nur noch als Schweinefutter, dabei zählt die **Ackerbohne** mit Linsen und Kichererbsen zu den ältesten Lebensmitteln der Menschheit. Doch nach Einführung von Busch- und Stangenbohnenarten wurde die Ackerbohne fast nur noch als Tierfutter angebaut.

Ackerbohnen bevorzugen einen warmen, sonnigen Platz und Böden mit hohen Wasserspeicherkapazitäten.

Die Ackerbohne wächst schnell und liefert wichtiges Protein, Ballaststoffe, Mineralien und Vitamine. Sie enthält Kohlenhydrate, Kalium, Calcium, Magnesium, Eisen, Zink, Vitamin A, B und C. Ihr Geschmack ist leicht nussig.



Getrocknete und sortierte Ackerbohnen aus regionaler Erzeugung (hinten geschält und halbiert, vorn ungeschält) gehen demnächst aus Cadenberge in die Welt.