

Frische Haxen aus dem Backhaus

Trägerverein feiert Oktoberfest im Gemeinschaftshaus und servierte passende Speisen



Passend gekleidet fürs Fest waren nicht nur die Helferinnen Paula Schwedler (stehend, von links), Kathleen Krohe und Michelle Schormann, sondern auch viele Gäste im Albert-Wegener Dorfgemeinschaftshaus. © Foto: Roland Schrader

Bollensen – Für das passende Ambiente sorgte wieder einmal der Trägerverein der Dorfgemeinschaftsanlage in Bollensen beim Oktoberfest. So war der Veranstaltungsraum blau-weiß geschmückt. Zudem trugen die Helfer Lederhose und die Helferinnen Dirndl, als sie die Haxen und den Leberkäse mit Sauerkraut servierten. Rund 80 Gäste genossen die bayerische Lebensart an diesem Abend.

Die Vorbereitungen dauerten einen ganzen Tag, denn die von Schlachter Achim Bürmann zubereiteten Haxen wurde mehrere Stunden lang im mit Holz beheizten Backofen zubereitet. Die Schlachterei Otte aus Schönhagen lieferte die Fingerhaxen, Leberkäse und das Sauerkraut, das ebenfalls im Backhaus zubereitet wurde.

Das Backhaus gehört zum Albert-Wegener-Gemeinschaftshaus. In dem Backofen werden stets die Kartoffeln für das Pekeressen zubereitet, das bei den

Jahreshauptversammlungen der örtlichen Vereine serviert werde, sagte Matthias Schwedler als Vorsitzender des Trägervereins.

Das Oktoberfest ist für seinen Verein neben der dreitägigen Wursteprobe und den Vermietungen bedeutend, um das Haus zu unterhalten. Die Tagesmiete kostet 120 Euro und für den halben Tag 60 Euro.

Das Oktoberfest endete um 3 Uhr nachts. Die nächste Veranstaltung im DGH ist der Neujahrstanz des Junggesellenvereins am 1. Januar. Ansprechpartnerin für die Vermietung ist Melanie Fischer.

ZSV

bollensen.de