

Stader Tageblatt vom 05.09.2022

# Hansemahl: Brüderschaften servieren Labskaus am Fischmarkt

[Von Sabine Lohmann](#)

**Rund um den Stader Fischmarkt wurde am Sonnabend Labskaus serviert. Nach zweijähriger Corona-Pause haben drei Stader Brüderschaften das 13. Stader Hansemahl ausgerichtet. Mehr als 1000 Gäste ließen sich das traditionelle Gericht der Seefahrer schmecken.**

AOS-Chef Volker Richter ist an diesem Tag für die Kaufleute- und Schiffer-Brüderschaft von 1556 vorm Schwedenspeichermuseum als Küchenhilfe im Einsatz. Zusammen mit Bruder Eckardt Fischer füllt er Teller mit Labskaus. Im Hintergrund singen die Stader Hafensänger. Er sei zum ersten Mal dabei, sagt Bruder Richter, und ja, als Segler mag auch er Labskaus.



Labskaus schön garniert: Kaufleute- und Schiffer-Bruder Volker Richter präsentiert einen Teller. Foto: Lohmann

## Erlös wird gespendet

Schnell füllen sich die langen Tische und Bänke rund um das Hafenbecken des historischen Hansehafens. Traditionell veranstalten die Brüderschaften das Hansemahl am Tag der Hanse Ende Mai, unterstützt von der Hansestadt Stade und von Stade Marketing und Tourismus. Dieses Jahr wurde die Aktion coronabedingt in den September geschoben, nachdem sie zweimal ganz ausfallen musste.

Die Brüder der St.-Pankratii-Brüderschaft von 1414 bedienen ihre Gäste am Holzkrän, wo Stades Bürgermeister Sönke Hartlef und der präsidierende Ältermann Jürgen Baacke das Mahl eröffnet haben. Wie in den Vorjahren hat die Stader Qualifizierungsküche des Berufsbildungswerks das Mahl zubereitet und sorgt immer wieder für Nachschub. Eine Portion kostet 8,50 Euro. Der Erlös wird gespendet; in diesem Jahr geht er an die DLRG für ihre Jugendarbeit.

## **Viele „Stammkunden“ kommen immer wieder**

Die St.-Pankratii-Brüder Dirk Schütze und Arne Suhr füllen Teller mit Labskaus, Niko Arp bringt sie zu den mit gelben Blumen geschmückten Tischen. Klaus und Renate Seiler haben hier mit Hannelore und Herbert Plata Platz genommen. Sie gehören zu den „Stammkunden“. Das Labskaus schmeckt jedes Jahr gut, sind sie sich einig.

Das Jahrhunderte alte Matrosengericht wird traditionell aus Kartoffeln, Roter Bete, durchgedrehtem Pökelfleisch und Hering hergestellt. Die Zutaten ließen sich gut auf den Schiffen aufbewahren. Der Name stammt vom englischen „lobs-cou(r)se“, sinngemäß übersetzt mit „Speise für derbe Männer“. Entlang der friesischen Nordseeküste, in Norddeutschland und auch in Skandinavien wird der deftige Eintopf gegessen, der in vielen regionalen Varianten gekocht wird. In Stade isst man ihn garniert mit Spiegelei, Rollmops, Gurke, Rote Beete und Petersilie.

Bärbel Morgenroth und Ursula Schipf schmeckt es. Die Freundinnen sitzen bei der Rosenkranz-Gottes-Hülfe-Brüderschaft von 1482 am Holzkrän. Auch vor Corona seien sie immer gern gekommen, erzählen sie. Sie sei in Bremen geboren, und die norddeutsche Speise gehöre zu ihren Lieblingsessen, erzählt Bärbel Morgenroth. Früher habe sie hier mit ihrem inzwischen verstorbenen Mann jedes Jahr gegessen, sagt Ursula Schipf. Als gebürtiger Bayer sei er anfangs skeptisch gewesen, doch auch er habe das Seemannsgericht gemocht.

An den Absacker ist ebenfalls gedacht. Am Stehtisch verkauft Jörn-Hinnerk Abbe von der Rosenkranz-Gottes-Hülfe-Brüderschaft einen Kräuterschnaps aus Anis, Enzian und Orange: „Stader Gotteshülpe“ schmeckt auch nach Labskaus.