



Günter Duderstadt von der **Stader Brüderschaft** serviert Labskaus mit Spiegelei beim Hansemahl.

Speise der Seefahrer

Am 14. Mai serviert die Stader Brüderschaft Labskaus für jedermann

STADE. Labskaus ist ein Jahrhunderte altes Matrosengericht. Der Name stammt aus dem Englischen und soll so viel wie „Speise für derbe Männer“ bedeuten. Ein Labskaus-Essen für jedermann steht am Sonnabend, 14. Mai, von 11 bis 16 Uhr im Mittelpunkt des Hansemahls in Stade.

Erstmals findet das Stader Hansemahl in diesem Jahr wegen der Bauarbeiten am Fischmarkt nicht am Hansehafen, sondern am historischen Rathaus in der Hökerstraße statt. Zwischen 12 und 14 Uhr treten als musikalische Umrahmung der Veranstaltung die Stader Hafensänger auf. Auch Bier und alkoholfreie Getränke werden zum Labskaus-Essen angeboten.

In ganz Norddeutschland und auch Skandinavien ist der deftige Eintopf, der in mehreren regionalen Varianten bekannt ist, beliebt. Nach traditionellem Rezept wird Labskaus auf einer Grundlage aus Kartoffeln und Roter Bete mit durchgedrehtem Pökelfleisch und Hering hergestellt. Die Brüderschaften servieren das Gericht in Stade für sechs Euro pro Portion – ergänzt um ein Spiegelei.

Passend dazu bietet das Hansecontor Stade an einem Stand vor dem Rathaus Waren aus anderen Hansestädten an. Das Hansecontor ist ein Stader Verein mit dem Ziel, die hanseatische Idee zu verbreiten. Am Stand werden Produkte, die typisch für bestimmte Hansestädte sind, ange-

boten. Mit dieser Aktion lassen die ehrenamtlich tätigen Vereinsmitglieder auf originelle Weise den Handel zwischen den Hansestädten wieder aufleben.

Außerdem bietet die Stade Tourismus-GmbH ab 14 Uhr eine inszenierte Stadtführung unter dem Motto „Auf den Spuren der Hanse“ an. Bei der Erlebnisführung werden rund 350 Jahre Hansegeschichte Stades dargeboten. Die Gäste erwartet die Begegnung mit acht Figuren in historischen Gewändern, die ein Stück ihres Lebens zur Hansezeit preisgeben. Karten hierfür sind in der Tourist-Information am Hafen oder ☎ 041 41/ 4091 70 erhältlich. (mf)

www.stade-tourismus.de