

# Kochen für die Orgelpfeifen

Erlös aus Verkauf eines Rezeptbuches für Sanierung der Colnrader Kirchenorgel

**P**ikante Pilzsuppe, Rehkeule mit Rotkohlaufauf und Kartoffelpüree sowie Altländer Apfelaufauf: Hier handelt es sich nicht etwa um die Speisenfolge eines perfekten Dinners, sondern um drei von über 100 Rezepten aus dem Kochbuch „Colnrader Orgelschmaus“.

„Mit den Einnahmen aus dem Buchverkauf soll die Renovierung der Orgel aus dem Jahr 1858 in der Colnrader Kirche St. Marien vorangebracht werden“, sagt die Kirchenmusikerin und Organistin Katharina Breckweg.

Die „Königin der Instrumente“ sei nicht nur das musikalische Herz des Gotteshauses, sondern auch ein wertvolles Kulturgut, das vor dem Verfall gerettet werden müsse. Zahlreiche Hobbyköche und Hausfrauen hätten keine Sekunde gezögert und spontan ihre Schatzkästchen geöffnet, um alte Familien- oder Lieblingsrezepte zur Verfügung zu stellen.

Die Idee für das „Benefiz-Kochbuch“ geht auf die Colnraderin Inge Heinze zurück. „Wir haben nicht im Traum damit gerechnet, dass wir so viele Rezepte bekommen.



**Katharina Breckweg, Hilke Harms und Birgit Brandes** (von links) probieren ein Rezept aus. Nicht auf dem Bild: Ursel Brunkhorst. Kleines Foto: Orgelbaumeister Stefan Linke will die Orgel möglichst rasch sanieren. Fotos: Henseler

Ein zweiter Band ist bereits geplant“, freut sich die Musikerin über die Unterstützung.

Die Rezepte sind in schöner Handschrift, auf Schreibmaschine oder am PC geschrieben. Sven Breckweg hat sie gescannt und dann das Kochbuch mit Unterstützung der Druckerei Breckweg in Dötlingen in einer Auflage von 500 Exemplaren hergestellt.

So erklären sie einige durchgestrichene Wörter und witzige Anmerkungen, die den Speisen auf dem Papier gewissermaßen zusätzliche Würze geben. Rezeptnamen wie „Allgäuer Försterfreunde“, „Diplomaten-Salat“, „Sägespäne-Kuchen“, „Grill-Asche-Torte“ oder „Faule-Weiber-Kuchen“ machen schon wegen ihrer skurrilen Bittellung Appetit. Gleiches gilt für die folgende Formulierung aus dem erklärten Lieblingsrezept der fünfjährigen Malen Breckweg, dem „Geburtstagskuchen im Kindergarten Lummerland“: „Man nehme drei Kinder, und diese rühren mit Hilfe eines Erwachsenen folgende Zutaten nacheinander zusammen (...). Das Ausschlecken der Rührteigschüssel macht dabei den größten Spaß.“

Ein weiteres Schmankerl sind Mengenangaben für den „Hähncheneintopf“. So schreibt hier die Einsenderin, es handle sich nur um Zirkangaben, weil das Originalrezept verloren gegangen sei und sie immer nach Gutdünken koche.

Eines hat das Redaktionsteam – bestehend aus Hilke Harms, Birgit Brandes, Katharina Breckweg und Ursel Brunkhorst – schnell festgestellt: „Jedes Rezept kann leicht nachgekocht werden.“ Rudi Harms soll seine Frau Hilke sogar schon gefragt haben, ob jetzt nur noch Colnrader Spezialitäten auf den

Tisch des Hauses kämen, nachdem seine Gattin wieder mal eine der Leckereien aus dem „Orgelschmaus-Schmökler“ zubereitet hatte.

100 Kochbücher sind bereits am Erstverkaufstag auf dem Colnrader Hökermarkt weggegangen wie warme Semmeln.

Seitdem die Kreiszeitung erstmals über die nötige Orgelsanierung berichtet hatte (Ausgabe vom 22.

Juni: „Musikalisches Herz soll wieder klingen“) sind über 9.100 Euro an Spenden zusammengekommen.

„Nicht nur zahlreiche Einwohner, sondern auch die Freiwillige Feuerwehr Colnrade, der Altmaschinen-Club Weiße Riede und das Ofenhaus haben uns mit Sonderaktionen engagiert unterstützt“, erzählt Katharina Breckweg.

Zwar ist „nur“ noch eine Restsumme von etwa 4.000 Euro seitens der Kirchengemeinde zu erwirtschaften (ein Drittel der Kosten trägt die Landeskirche), doch das muss schnell geschehen, denn Orgelbaumeister Stefan Linke, der das Instrument mit seinen Mitarbeitern sanieren wird, hat bereits ersten Schimmelbefall und Korrosionsschäden im Instrument festgestellt. Sein Fazit: „Es gibt sehr dringenden Hand-



lungsbedarf“. Breitet sich der Schimmelpilz aus, schadet dies der ursprünglich 1858 von Carl Heyder aus Heiligenstadt erbauten und später von der Firma Führer überholten Orgel zusätzlich. Neben der gesamten Feinmechanik müssen 1.038 Orgelpfeifen gesäubert werden, so dass eine komplette Zerlegung der Orgel unumgänglich ist. Die Pfeifen werden nach der Säuberung mit Bürsten und Pressluft außerdem neu intoniert und gestimmt. Stefan Linke, früher Außenmitarbeiter der Firma Führer, ist seit sechs Jahren selbstständig. Er rechnet damit, dass sich die Arbeiten bis zu vier Wochen hinziehen werden.



**Titel des Kochbuches**

„Je später wir beginnen, desto teurer wird die Sanierung“, befürchtet Katharina Breckweg. Ziel des Kirchenvorstands ist es, die Sanierungsarbeiten möglichst noch in diesem Jahr anzugehen.

Dazu soll der 112-seitige „Orgelschmaus“ zum Stückpreis von 6 Euro beitragen. Erhältlich ist das Kochbuch im Ofenhaus Colnrade, in der Geschäftsstelle der LZO Harpstedt, in der Bucherei in Harpstedt und in der Gaststätte „Asendorf's Bauerndiele“ in Beckeln.

**A. Henseler / J. Bohlen**