

Friesen-Rap und Deichgranaten

Brodelpott widmet sich der niederdeutschen Kultur



Janine Claßen hat das Programm für die plattdeutschen Wochen im Waller Kulturhaus Brodelpott zusammengestellt.

FOTOS: ROLAND SCHEITZ

VON ANKE VELTEN

Osterfeuerberg. Man muss gar nicht lange drum herumreden: Um das Niederdeutsche ist es nicht gut bestellt. Wie prekär die Lage ist, zeigte sich spätestens 1999, als die alte Sprache der Hanse im Rahmen der europäischen Sprachencharta in Deutschland unter Schutz gestellt wurde – so etwas macht man nur mit vom Aussterben bedrohten Arten.

Was kann man also tun, um auch jüngeren Generationen zu zeigen, dass Platt überhaupt nicht altmodisch ist, sondern vor Leben sprüht? Janine Claßen vom Kulturhaus Walle und Lokalkultur-Macherin Christine Glenewinkel hätten da mehrere Vorschläge: zum Beispiel mit einem literarischen Geheimtipp, mit Rap und Rock 'n' Roll und mit zwei leibhaftigen Deichgranaten. „Platt in'n Brodelpott“ lautet das Motto in den kommenden Wochen. Und für den Herbst des kommenden Jahres ist sogar noch viel Größeres geplant.

Das Programm startet am Freitag, 6. März, 20 Uhr, mit einer literarischen Entdeckung: Die Waller Kulturwissenschaftlerin und Autorin Christine Glenewinkel möchte ihrem Publikum die Kurzgeschichten und Gedichte der niederdeutschen Schriftstellerin Maria von Höfen ans Herz legen. „Sühste woll!“ lautet der Titel der Lesung, die die thematische und sprachliche Vielseitigkeit der Schriftstellerin aus dem Oldenburger Münsterland zeigen wird. Im Anschluss gibt es Rock un sowat op Platt von Lars Köster alias Knipp Gumbo. Mit seinen Auftritten auf dem Waller Stadtteilstadtteil, im Golden City und bei seinen bisherigen Gastspielen im Brodelpott hat sich der platte Rock 'n' Roller schon längst eine Fangemeinde erspielt.

Ein Wiedersehen mit Hendrik Bloem und Martin Haßstaht steht am Freitag, 13. März, 20 Uhr, auf dem Programm. Die beiden gebürtigen Emder, die in Hamburg leben, sind als plattdeutsches Rapper-Duo Blowm un Maddin bekannt und für Titel wie „Nützt ja aal nix“, „Jck wull die wat“ oder „Mien Oma“. Im Brodelpott werden sie Verstärkung in Form der Maudefaades (auf Hochdeutsch: Mutterväter) mitbringen und versprechen ihrem

Publikum beste Unterhaltung mit einem kleinen Schwips und Binsenweisheiten vierten Grades.

Die Vorpremiere der großen Comeback-Tour der Deichgranaten ist für Freitag, 3. April, 20 Uhr, angekündigt. Dabei ist es mit dem Debüt der beiden temperamentvollen Ostfriesinnen noch gar nicht so lange her, erklärt Janine Claßen. Annie Heger ist dem Waller Publikum mit ihrem Soloprogramm Watt'n Skandal bereits wohlbekannt. Die Autorin, Kabarettistin, Schauspielerin und Sängerin – gebürtig aus Aurich, wohnhaft in Berlin – hat sich nach eigenen Angaben schon in frühesten Jugend vorgenommen, einmal als „Liza Minnelli aus Ostfriesland“ berühmt zu werden.

Singen und blödeln

Hörer des Radiosenders NDR1 kennen ihre Stimme aus der Sendung „Hör mal beten to“, bundesweit Aufmerksamkeit erhielt sie vor wenigen Tagen durch ihre engagierte Moderation der Teddy-Award-Verleihung bei der diesjährigen Berlinale, bei der sie Klartext gegen Rechtsradikalismus sprach. In ihrem ersten gemeinsamen Musik-Kabarett-Programm veraten die beiden blutsverwandten Deichgranaten Familiengeheimnisse, entwickeln Weltverbesserungsvorschläge und haben fest vor, singend und blödelnd die Herzen der Zuschauer zu gewinnen.

Seit Janine Claßen vor sechs Jahren die Geschäftsführung und Programmgestaltung des Kulturhaus Walle übernahm, hat die unterhaltsame Revitalisierung des Niederdeutschen dort ihren Stammsitz. Der Brodelpott wurde bereits zweimal Schauplatz echter Bremer Poetry Slams op Platt. Seit 2015 treffen sich außerdem Plattsnacker aller Generationen einmal im Monat zum Klöönwark beim Feierabendbier oder Ostfriesentee. Zuwachs für die fröhliche Runde ist auch beim nächsten Termin am Dienstag, 10. März, 18.15 Uhr, sehr willkommen.

Anders als Janine Claßen, die selbst aus dem Friesischen stammt und schon als Kind in einer Speeldeel auftrat, musste sich Christine Glenewinkel die Sprache erst aneignen. Wie gut sie das hinbekam, beweist sie unter anderem beim historischen Waller Rundgang op Platt, bei dem sie ihre neugierigen Gruppen einmal um'm Pudding und zu den spannendsten Orten in Walle führt – das nächste Mal am Freitag, 15. Mai, 17 Uhr.

Eine Broschüre mit dem Programm für „Platt in'n Brodelpott“ liegt im Kulturhaus Walle, Schleswiger Straße 4, und an vielen anderen öffentlichen Orten aus. Näheres zu den Akteuren, Terminen und Eintrittspreisen findet sich auch im Internet unter der Adresse kulturhaus-walle.de.



Christine Glenewinkel, Kulturwissenschaftlerin aus Walle, liest im Brodelpott Kurzgeschichten und Gedichte vor.

Öffnungszeiten: Mo. - Sa. 7-21 Uhr

Lestra

Genuss aus Leidenschaft

50 Jahre

Matthias Groth empfiehlt:

GOP Entrecôte
USA. Sehr schmackhaft und saftig.
€ 6,99 / 100 g **€ 6,49**

Lammlachs
Aus Neuseeland. Für Pfanne und Grill.
€ 42,99 / 1 kg **€ 39,99**

„Korte“ Kräuterschwein Nacken
Deutschland. Schmackhaftes Fleisch von glücklichen Schweinen.
€ 10,99 / 1 kg **€ 8,99**

Entenbrustfilet
Deutschland. Trocken gerupft.
€ 24,99 / 1 kg **€ 22,99**

Telhat Duran empfiehlt:

Basedahl Katenschinken
Von Hand ausgewählter, weicher, milder und geräucherter Schinken. Wird in 40 Jahre alten Räucher-kammern gereift.
€ 3,49 / 100 g **€ 2,99**

Cervelatmettwurst
Eine milde, feine Mettwurst aus Truthahn und Schweinefleisch.
€ 2,79 / 100 g **€ 2,49**

Bedford Trüffel-Leberwurst
Eine feine, kräftige, geräucherte Leberwurst mit ganzen Sommer-Trüffeln.
€ 2,99 / 100 g **€ 2,59**

Frühkartoffel Annabelle
Kl. 1, Zypern. Neue Ernte.
€ 2,29 / 1 kg **€ 1,87**

Japanischer Glasnudelsalat
Hausgemacht. Aus unserer Salattheke.
100 g **€ 1,29**

Mango
Kl. 1, Peru. Exotisch-süßer Geschmack.
€ 2,49 / Stück **€ 1,66**

Chicorée
Kl. 1, Belgien. Vielseitig und gesund.
€ 2,49 / 1 kg **€ 1,98**

Emmentaler
45 % Fett i.Tr., Kuhrohmlch. Traditionell handwerklich hergestellter Schweizer Emmentaler. Er reift 4 Monate.
€ 2,49 / 100 g **€ 2,22**

Passendale
50 % Fett i. Tr., Kuhmilch. Halbfester Schnittkäse aus Belgien, charakteristisch für ihn ist seine typische Brotform.
€ 2,79 / 100 g **€ 2,49**

Blaue Kornblume
60 % Fett i. Tr., Kuhmilch. Cremiger Bio-Blauschimmelkäse aus Dänemark. Angenehm würziger Geschmack.
€ 2,79 / 100 g **€ 2,55**

AKTION

Deutsche Markenbutter
250 g (100 g = 0,48 €) **€ 1,20**

Seelachs-Loins
Grätenfreies Rückenfilet.
100 g **€ 1,99**

King-Klipp-Filet
Weißes Filet. Für eine vielseitige Zubereitung.
100 g **€ 2,89**

Stremellachs
Eigene Herstellung.
100 g **€ 4,99**

Geflügelsalat
Mit Champignons, Mandarine und Spargel.
100 g **€ 1,89**

Garofalo Farfalle
Garofalo Penne
Garofalo Spaghetti
aus Hartweizengrieß
500 g (100 g = 0,56 €) je **€ 2,79**

2 + 1 Aktion
Kaufen Sie 3 Artikel und bekommen Sie einen davon gratis!

Bean to Bar Tafeln
versch. Sorten, z.B. Maracuja, Kokos, Tonkabohne ...
85 g (100 g = 4,69 €) **€ 3,99**

Pflaumen in Zartbitterschokolade
100 g **€ 2,49**

Kokosnuss in Zartbitterschokolade
100 g **€ 2,99**

Garofalo
Sélectionen
versch. Sorten, z.B. Lounge Pralinés
118 g (100 g = 8,47 €) **€ 9,99**

Sélectionen Vegan
74 g (100 g = 6,08 €) **€ 4,50**

Lestra Genuss Events

Spargelmenü
15. Mai 2020
Unser beliebtes Spargelmenü mit einer passenden Weinauswahl präsentieren wir Ihnen an diesem Abend.

Spargelmenü	15.05.2020	Wild genießen	06.11.2020
BBQ Royal	20.06.2020	Gans kulinarisch	13.11.2020
Italien trifft Spanien	03.07.2020	Trüffelmenü	27.11.2020

Karten im Markt oder online unter www.lestra.de/events erhältlich

10 % RABATT ab 12 Flaschen

2014 UNERHOERT Tiefrot, Pfalz
Perfekt geeignet für die letzten kühlen Tage. Intensiv, überzeugend und unwiderstehlich. Vollmundiger Rotwein mit satter Frucht und kraftvollem Abgang.
0,75 l (1 l = 10,67 €) **€ 8,00**

2017 UNERHOERT Riesling/trocken, Pfalz
Ein Riesling in der Burgunderflasche. Lecker und un-nachahmlich. Aromatisch, fruchtiger Riesling, der seinen perfekten Auftritt zu Käse, Pasta, aber auch kräftigen Fischgericht hat.
0,75 l (1 l = 9,33 €) **€ 7,00**

2014 Vorsprung BIO + Vegan Rotwein/halbtrocken, Rheinhessen
Cuvée aus Dornfelder & Regent. Ein angenehm fruchtiger Essensbegleiter mit weicher, vielschichtiger Tiefe und sanfter ansprechender Restsüße. Perfekt zu würzigen Antipasti-Platten
0,75 l (1 l = 10,67 €) **€ 8,00**

täglich ab 11 Uhr **Unser Mittagstisch zum Mitnehmen**
Aktuelle Tagesgerichte vom 09.03. bis 14.03.2020 *nur solange der Vorrat reicht*

Montag, 09.03.2020 Schweinegeschnetzeltes in Kräuterrahmsauce mit Champignons, Zwiebel-lauch und Langkornreis *C, I, J, K, L, 10 € 6,95	Dienstag, 10.03.2020 Hühnersuppe mit Lauch, Sellerie, Eierstich und Fleisch-bällchen *L, C, D, A, J, 10 € 5,95	Mittwoch, 11.03.2020 Panierte Schweine-schnitzel mit Erbsen-Möhren-Gemüse und Röstkartoffeln *A, D, I, J € 6,95	Donnerstag, 12.03.2020 Rinderhacksteak mit Senfjus, Spitzkohlgemüse und Kartoffel-püree *C, D, K, L, J, 10 € 6,95	Freitag, 13.03.2020 Victoriaabschflet mit Zitronensauce, Ingwer-Paprika-Gemüse und Kokosreis *C, I, J, K, L € 7,95	Samstag, 14.03.2020 Hähnchenschmelk mit buntem Kichererbsen-gemüse und Kartoffel-spalten *C, I, J, 8, 10 € 6,95
---	---	--	--	---	--

Vegetarisches Wochengericht: Tomatisiertes Gemüseragout mit Gnocchi und Parmesan *A, D, C, I, J, 3, 10 **€ 5,95**

Liste der Zusatzstoffe und Allergene: 1- koffeinhaltig, 2- Farbstoff, 3- Säuerungsmittel, 4- Chininhaltig, 5- Antioxidationsmittel, 6- Konservierungsstoff, 7- Nitritpökelsalz, 8- Geschmacksverstärker, 9- Phosphat, 10- Milcheiweiß, 11- Taurin, 12- Süßungsmittel, 13- geschwefelt, 14- geschwärzt, 15- gewachst, A- Gluten, B- Lupinen, C- Laktose, D- Eier, E- Soja, F- Sesam, G- Erdnüsse, H- Schalenfrüchte, I- Sellerie, J- Senf, K- Sulfite, L- Fisch, M- Krebstiere, N- Weichtiere

Gültigkeit vom 2. März bis zum 7. März 2020
Abgabe in haushaltsüblichen Mengen • Solange der Vorrat reicht • Irrtümer und Druckfehler vorbehalten

Unsere Angebote finden Sie auch auf: **www.lestra.de** **Horner Heerstraße 29-31 • Telefon 20 46 55**