



Original noch in der Heimatstube in Watzenborn-Steinberg: Hoingk wie er 1975 abgefüllt und gelagert wurde.



Entsteinen (Kernen) der Zwetschgen für den Kessel

## Hoingkkochen

*In der Heimatstube in Watzenborn-Steinberg wird eine alte Tradition wiederbelebt*

Wohin mit den im Herbst 2018 reichlichen Zwetschgen von den noch vorhandenen, aber ins Alter gekommenen Streuobstwiesen, um Watzenborn-Steinberg? Die unmittelbare Verwertung als Zwetschkuchen oder Zwetschgenknödel sind eine Alternative. „Einmachen“, Konfitüre oder Einschlagen zum Brennen von Zwetschgenschnaps sind weitere Möglichkeiten der Konservierung. Aber da gab es doch noch Hoingk als Brotaufstrich in der Jugendzeit. In der Heimatstube steht noch ein einfach mit Packpapier und Gummiring verschlossener Steinkrug mit der Aufschrift „Hoingk 1975“ und zudem sind noch die für das Hoingkkochen notwendigen Gerätschaften in der Heimatstube verfügbar.

Wir, die Mitglieder und Freunde unseres Ortvereins versuchten uns deshalb im Hoingkkochen im 150 Liter fassenden Emailkessel mit Holzfeuerung, der früher auch beim Schlachten und zum Kochen der Wäsche verwendet wurde. Dank dem noch vorhandenen Wissen insbesondere von Ursula Burger und Hannelore Schmandt und deren Bereitschaft, das Wissen weiterzugeben, starteten wir.

Schnell hatte sich herumgesprochen, dass Hoingk gekocht werden sollte, und es wurden Zwetschgen zum Pflücken angeboten. In gemeinsamer Runde wurden die Zwetschgen am Nachmittag gekernt und dabei Erinnerungen an früher im Zusammenhang mit dem Hoingkkochen („Hoingk-Leidersche, gläserne Stiefel, „Pädchestreuen“ mit Zwetschenkernen u. a.) ausgetauscht. Am nächsten Morgen um 5.30 Uhr wurde dann der Kessel mit den abends eingefüllten Zwetschgen angezündet. In den Kessel wurden noch drei Liter Wasser und zwei Hände voll Kerne gegeben und dann

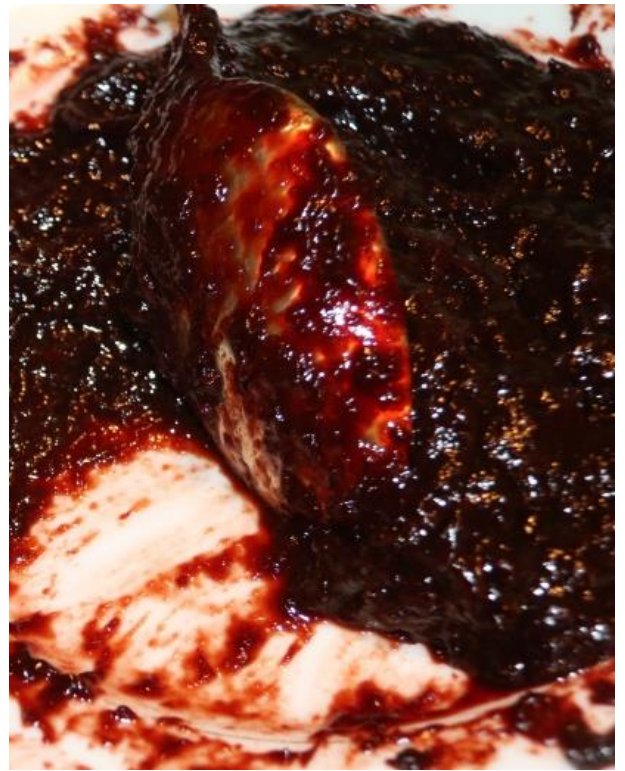
hieß es rühren, rühren, rühren mit dem speziellen „Hoingkrührer“, damit keine „unerwünschten Röstaromen“ entstehen. Alle zwei Stunden wurde das Rührteam ausgetauscht und nach ca. sechs Stunden kochen wurden der mittlerweile dunkelbraunen Zwetschgenmasse noch zwei Kilogramm Zucker hinzugefügt. Nach gut zehn Stunden kochen wurden die ersten Tests gemacht und die Masse begutachtet, ob sich auf einem Teller noch Flüssigkeit absetzt oder ob es sich mittlerweile um eine homogene Masse handelt.

Nachdem die Masse nach über elf Stunden kochen für gut befunden wurde, wurde das Heizen eingestellt und mit dem Abfüllen des Hoingks in Gläser begonnen. Dabei stellte sich heraus, dass dies am besten mit einem großen Suppenschöpfer oder Milchtopf mit Henkel in Verbindung mit einem Trichter geht. Auch hier war Teamarbeit gefragt, denn es wurden über 150 Gläser abgefüllt, unmittelbar mit einem klassischen Deckel verschlossen und am nächsten Tag mit einem entsprechenden Etikett versehen. Eine spannende Frage bei den älteren Mitstreitern war, wie der Boden des Kessels nach dem ausschöpfen aussah. Sie waren rundum zufrieden und lobten die Rührteams, denn es war nichts angebrannt.

Leider war die Nachfrage nach Hoingk so groß, dass wir trotz zweimaligem Kochen nicht alle Wünsche erfüllen konnten und das früher übliche Abfüllen in die Steinkrüge nicht mehr praktizieren konnten. Dies werden wir sicher beim nächsten Mal nachholen.



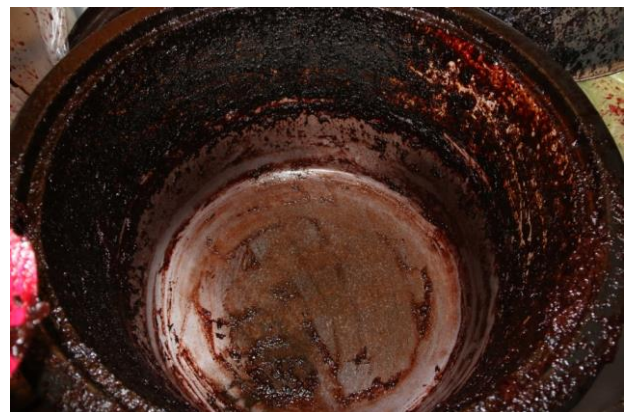
Die Masse fängt an zu kochen und mit dem „Hoingkrührer“ muss von Anfang an gerührt werden.



Wie lange müssen wir noch rühren? Wenn sich wie hier nach dem Aufbringen von etwas Masse auf einen Teller beim Verstreichen hinter dem Löffel kein Wasser mehr bildet, kann mit dem Abfüllen begonnen werden.



Die Masse reduziert sich durch das lange Kochen und den Wasserverlust ungefähr auf die Hälfte.



Blanker Kesselboden! So muss es sein; dann haben die Verantwortlichen am Hoingkrührer solide und immer gerührt



Zügiges Abfüllen der zähflüssigen Masse in Gläser



Fertig abgefüllte und etikettierte Gläser mit „Hoingk 2018“, des Ortsvereins die sehr schnell ausverkauft waren und für viele eine Erinnerung an die Jugendzeit sind.