

Pelēkie zirņi ar speki — Graue Erbsen mit Speck

Satt ist man, wenn der Topf leer ist.



Foto: Thea Kruse

„Graue Erbsen mit Speck“ ist ein traditionelles lettisches Gericht. Dort isst man es das ganze Jahr über.

In der Faschingszeit kann dieses leckere und deftige Gericht in Glückstadt und Elmshorn verkostet werden und das seit 1629. Sie werden auch Kapuzinererbsen genannt und waren im Dreißigjährigen Krieg Viehfutter. Die Menschen hungerten, also kochten und aßen sie diese, so überlebten sie.

Immer am Faschingsdienstag findet die kulinarische Gedenkfeier, aus geschichtlichen Gründen, in der Elmshorner Gegend, statt. Es ist ein Fest, eine Völlerei, die man erlebt haben muss. Und im März können Sie in Niendorf in den Genuss dieses Gerichts kommen.

„Graue Erbsen mit Speck“ ist eine Art Eintopf, wobei der Hauptbestandteil die grauen Erbsen sind. Es gibt so viele verschiedene Wege es zuzubereiten, wie es Haushalte gibt, die es kochen. Alle, die es schon einmal probiert haben, waren begeistert. Aber es ist deftige Kost und nichts für Vegetarier oder Veganer.

Gehen Sie das Abenteuer ein und probieren Sie die „Grauen Erbsen“. Sie werden es nicht bereuen. Wir wünschen Ihnen guten Appetit.

Die Plätze an den Tischen im Saal sind reserviert mit den Angaben „Anzahl der Personen, Namen oder Telefonnummer“. Reservierte Karten holen Sie bitte 30 Minuten vor Veranstaltungsbeginn ab. Danach erlischt Ihre Reservierung.

Änderungen vorbehalten



Gefördert mit Mitteln der Freien und Hansestadt Hamburg

29.03. 2025

Samstag, 13 Uhr • Eintritt: € 13,00

Vorverkauf ab 21. Februar 2025

Büro Bürgerhaus Mo bis Fr 9-13 Uhr

Info-Café im Bürgerhaus Mo Di Do Fr 10 -13 Uhr,
Mo Di Mi 15 -18 Uhr

Büchereck Niendorf-Nord, Nordalbinger Weg 15

Restkarten an der Kasse

EINE VERANSTALTUNG DES BÜRGERHAUSES FÜR NIENDORF

Niendorfer Kirchenweg 17 • ☎ 58 97 66 43 • www.buergerhaus-niendorf.de



BERENBERG-GOSSLER-HAUS