

Leserbrief

„Komm mein Junge, ich zeig dir das“

Wie hat man früher Birnenkompott gemacht? Diese Frage wurde jetzt im Haus Elisabeth des Burghofes Schönebeck beantwortet:

Im Diakonie Burghof Schönebeck, Haus Elisabeth, zeigt Be-

wohnende Frau Grimpe unserem Schülerpraktikanten Jannis, wie man früher Birnenkompott hergestellt hat. Interessiert beobachtet Jannis unsere Bewohnenden, die emsig Birnen schneiden, die dann

in einen großen Topf mit allen Zutaten vereint zum Kochen gebracht wurden.

„Wie genau bereitet man ein Birnenkompott zu, Frau Grimpe?“, fragt Jannis interessiert. „Hör gut zu, mein Junge, damit du später auch selber einmal einen Birnenkompott zubereiten kannst.“ Die Birnen zunächst schälen, vierteln und in kleine Stücke schneiden. Anschließend das Wasser mit dem Zucker, Vanille-Zucker, der Zimtstange und den Nelken zum Kochen bringen.

Die Birnen dazu geben und wiederum aufkochen und so rund zehn Minuten köcheln lassen. Zum Schluss noch den Zitronensaft hinzugeben und das Kompott kalt stellen.

Zum Mittagessen gab es also Kompott als Nachtisch, und alle Bewohnenden schmeckte es besonders gut.

**Sven Rudloff,
Ergotherapeut Diakonie,
Burghof Schönebeck**



„Komm mein Junge, ich zeige dir, wie man früher Birnenkompott gemacht hat“: Erna Grimpe, Schülerpraktikant Jannis und Eckhardt Böning (von links) bei der Zubereitung.

Foto: Sven Rudloff