

„Quetschehoink“ fürs Apfel- und Kartoffelfest Jung und Alt lassen alte Tradition wieder aufleben

Nachdem im vergangenen Jahr der „Treffpunkt Bahnhofstraße“ nach dem Umbau offiziell fertiggestellt und übergeben wurde, hatte man die Idee, in dem Kessel der alten Waschküche Quetschehoink zu kochen. Da sich in diesem Jahr eine gute Zwetschenernte abzeichnete, wurde diese Idee erstmals umgesetzt. Heinz Kunz vom Naturschutzring Ehringhausen hatte den Kessel in der Waschküche bereits vor mehreren Wochen angeschlossen.



Am Montag den 17. September wurde der alte Kupferkesseleinsatz gründlich gesäubert und der Kessel wurde einer Funktionsprobe unterzogen. Da die Probe positiv verlief stand dem Quetschehoink-Kochen nichts mehr im Wege.

Das „Daubhäuser-Quetschehoink-Komitee“ hatte unter Federführung von Erhard Henrich für genügend Zwetschen gesorgt und diese in den Treffpunkt Bahnhofstraße angeliefert. Hier hatten sich dann am Dienstagmorgen zahlreiche Helferinnen und Helfer versammelt um die Zwetschen zu entkernen.



Gegen 11.00 Uhr war der Kessel dann fast randvoll gefüllt, der Kessel wurde angeheizt, und es konnte mit dem Kochen begonnen werden. Hierzu wurden wieder viele Helfer gebraucht, da die Masse ständig gerührt werden muss, um ein Anbrennen zu verhindern. Ebenso musste das Feuer unter dem Kessel ständig kontrolliert werden. Die Kinder der Naturschutzringkindergruppe „Die Wiesel“ nebst Eltern beteiligten sich auch rege an der Rührarbeit. Nach über 8 Stunden – etwa gegen 19.30 Uhr – war es endlich soweit, der Quetschehoink war fertig.