

50 Jahre Grünkohlessen des Bürgerbataillons

Kommenden Freitag geht es im Rathausaal hoch her – alle Karten restlos ausverkauft

VON RAIMUND CREMERS

BÜCKEBURG. Fast wäre es durchgerutscht, das Jubiläum. Aber kurz vorher ergab eine Recherche: Dieses Jahr wird zum 50. Mal das Grünkohlessen des Bürgerbataillons gefeiert. Dementsprechend steht es unter dem Motto „50 Jahre Grünkohlessen des Bürgerbataillons“.

Es findet am kommenden Freitag, 27. Januar, ab 19 Uhr im Rathausaal statt. Karten gibt es keine mehr. Nach zweijähriger coronabedingter Pause sei die Freude auf ein geselliges und persönliches Beisammensein offensichtlich so groß gewesen, dass alle 400 Plätze ruckzuck weg gewesen seien, freute sich Stadtmajor Martin Brandt, als er jetzt das Programm vorstellte.

Das wartet mit einer Neuerung auf. Um wie in den Vorjahren zu vermeiden, dass die Veranstaltung nach dem Essen relativ schnell beendet ist, kommt im späteren Verlauf gegen 22.30 Uhr ein DJ zum Einsatz, der im Joël-Le-Theule-Saal für Stimmung sorgen soll.

Dann sind auch Gäste willkommen, die zuvor nicht beim Grünkohlessen dabei waren. Während des Essens selbst sorgt das Blasorchester Bückeburger Jäger für Stimmung.

Begonnen hat alles vor 50 Jahren, im November 1973, als sich das Bürgerbataillon zum



Festwirtin Jennifer Mohme-Xhata und Stadtmajor Martin Brandt freuen sich auf das restlos ausverkaufte Jubiläums-Grünkohlessen des Bürgerbataillons.

FOTO: RC

ersten Mal zum Grünkohlessen traf, zu dieser Zeit noch im Forsthaus Heinemeyer. Schon damals war es als Benefizveranstaltung zur Förderung der Jugendpflege gedacht, damals befand sich das Jugendzentrum im Aufbau, die heutige Jugendfreizeitstätte. Noch heute sammelt das Bataillon Spenden für die von ihm initiierte „Kinderhilfe“. „Mehr als 30000 Euro kamen seit 2010 zusammen“, wie der Stadtmajor zusammengerechnet hat.

Wie vor der Pandemie wird wieder eine große Delegation aus Bückeburgs niederländischer Partnerstadt Zuidplas erwartet, dazu Delegationen aus

den Nachbarstädten Minden, Stadthagen und Obernkirchen, dazu die Repräsentanten der dem Bataillon verbundenen Institutionen wie Bundeswehr, Landeskirche und natürlich Alexander zu Schaumburg-Lippe. Erstmals sei auch eine bedeutende Zahl weiblicher Teilnehmer dabei, wie Brandt betonte.

Damit alle hungrigen Mägen gut gefüllt werden und der Durst gelöscht wird, hat Festwirtin Jennifer Mohme-Xhata ein 15-köpfiges Serviceteam im Einsatz. In der Küche werden Anfang der Woche bereits die Vorbereitungen anfangen, gilt es doch, 120 Kilogramm Grünkohl, 100 Kilo Kartoffeln, 1000 Würstchen und 70 Kilogramm Bauchfleisch vorzubereiten. Sieben Köche sind in der Küche im Einsatz.