

## Wiehnachtsplätzchen backen

Plattdeutsch ist eine Sprache, die in zahlreichen Regionen von Norddeutschland verbreitet ist. Seit vielen Jahrhunderten wird in Schleswig-Holstein, und auch in Hohenwestedt, Plattdeutsch gesprochen. In den Dörfern und auf dem Land ist es häufig auch heute noch die Sprache der Bauern und der Landbevölkerung.



Doch diese schöne Heimatsprache wird nicht mehr so gepflegt wie in früheren Zeiten und droht in Vergessenheit zu geraten. Viele Menschen beherrschen die plattdeutsche Sprache nicht und verstehen sie auch nicht. Das war in früheren Jahren ganz anders: Das beste Beispiel hierfür war "Der Utroper von Hohenwestedt", Johannes Kruse. Er verkündete bis zum Anfang der 1930er Jahre Neuigkeiten des Ortes auf Plattdeutsch. Viele Menschen und Organisationen bemühen sich in der heutigen Zeit darum, diese Sprache zu erhalten und zu pflegen. Wir vom Museumsverein Hohenwestedt e.V. möchten zum Erhalt dieser schönen Sprache beitragen, indem wir einige Geschichten und Begebenheiten auf Plattdeutsch an dieser Stelle veröffentlichen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen!

## Utensilien to´n Backen ut fröher Tieden

As ik düsse Daag in unse schön Heimatmuseum enige Utstekformen un anner Backutensilien ut fröher Tieden weller entdeckt heff, heff ik mi an de schön Advents- un Wiehnachtstiet erinnert, de ik as Kind mit mien Geschwister in de Familie beleevt heff.



Wi hebbt uns in de Köök üm den Disch versammelt un staken Plätzchen un lütte Figuren ut den Lebkokendieck.

De Köök un dat ganze Huus hett na Advent un Wiehnachten duft, so dat een dat Water buchstöövlich inn Mund tosommenleef.

All hebbt wi uns bannig Möch geben un elk vun uns woll de smuckste Lebkokenfigur maaken.

Mien Broder harr al echt rode Backen, aver ni vun Utrollen un Utsteken. Nee, meist vun ständig Naschen.

He hööp ümmer vör den Backoven un luurt sehnsüchtig darop, dat Moder nu dat eerste Blech mit de fardig backen Lebboken ut den Backoven holl.

He greep glik to, un steek en Plättchen in sien Mund, un bums, harr he sück de Tung verbrennt un lööp hopsend un quiekend dör de Köök.

Moder muss em direkt infangen, hett em en kolen Löpel geven, de he in sien Mund schööv, üm sien Tung to köhlen.

As nu de Lebkoken trech bakt weern, seten wi all gemöötlich in de Köök, un dörf eenige vun de Leckereen probieren.

An düsse feinen Saken ut mien Kindheet muss ik denken, as mi de Utstekformen in unser schön Heimatmuseum in de Hannen fullen.

In unse Museum giff dat tallriek Utensilien to n Backen ut fröher Tieden to sehn. Kamen se mol int Museum, um de ole Utstekformen to bewunnern. Dor to laden we jem hertli in.

Ju häbt doch bestimmt ok en Rezept för Wiehnachtsplätzchen, un sons prüf dat ünnere ut!

## Rezept für weiße Plätzchen



250 g Mehl  
60 g Zucker  
1 Pack. Backpulver  
1 Ei  
1 Messerspitze Salz  
125 g Butter

1. Die Zutaten werden mit den Knethaken des Rührgerätes bearbeitet und danach zu einem glatten Teig geknetet.
2. Den Teig dann zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 30 Minuten, besser 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
3. Eine Arbeitsfläche bemehlen, den Teig 2-3 mm stark ausrollen und danach die Plätzchen ausstechen.
4. Danach die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C) 8-10 Minuten backen.
5. Die fertigen Plätzchen mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.