

Heimatverein lud ein zum „Panhas am Schwenkmast“

Gahlen. Trotz kaltem und regnerischem Wetter kamen am Freitagabend (9. Januar) zahlreiche Besucher zum Fest „Panhas am Schwenkmast“ auf das Gelände des Museums „Olle Schuer“.

Der Gahlener Heimatverein hatte das kulinarische Event bereits zum 13. Mal organisiert – nach dem Vorbild des Wulfener Heimatvereins.

Kulinarische Renner

Das Fleisch für den Panhas stammte von Gahlener Landwirten und wurde vom Wulfener Metzger Andreas Schroer verarbeitet. Das genaue Rezept bleibt geheim, doch die Herstellung orientiert sich an traditionellen Methoden früherer Hausschlachtungen. Panhas und Wurstebrot gehörten damals zu jedem Schlachtfest.

Einige ältere Besucher erinnerten sich an diese Zeit und erzählten von den Metzgern, die im Winter Schweine schlachteten und aus der Wurstbrühe mit Buchweizenmehl den typischen Brei für Panhas anrührten. Am Freitag übernahmen die „Kü-

chenfeen“ Vera Lachmann, Eva Krake, Ingrid Gülker, Anke Stordel und Christiane Oberwinster die Zubereitung. Neben Panhas waren auch Wurstebrot mit Apfelscheiben und Schwarzbrot gefragt – einst ein Arme-Leute-Essen, heute ein kulinarischer Renner. Am Getränkestand gab es Lippebräu-Bier der Braugruppe „Good Sud“. Wer es wärmer wollte, fand Platz in der Museumsscheune „Olle Schuer“. Der Vorsitzende Jürgen Höchst bedankte sich bei der Arbeitsgruppe „Gohlens godde Geister“ und den Landtechnikfreunden für die Unterstützung beim Aufbau der Tische. Viele Besucher nutzten die Gelegenheit zu einem Rundgang durch das Museum, das zahlreiche Exponate aus Landwirtschaft und Haushalt zeigt.

Ein Highlight ist die Klumpenkammer mit Maschinen zur Herstellung von Holzschuhen – eine einmalige Sammlung in der Region. Das Fest bot nicht nur kulinarische Genüsse, sondern auch lebendige Heimatgeschichte – ein gelungener Abend für alle, die Tradition und Gemeinschaft schätzen. *H.Sch.*



Die „Küchenfeen“ Vera Lachmann, Eva Krake, Walburga Holl, Ingrid Gülker, Anke Stordel, Christiane Oberwinster, Hannelore Brancard und Sabine Wolter (v.l.) boten Panhas, Schmalz- und Wurstebrot an.

FOTO HELMUT SCHEFFLER

Quelle: Dorstener Zeitung vom 15.01.26