



## Störkringel – eine legendäre Spezialität aus Wewelsfleth

Störkringel sind kleine gesottene und gebackene Brezeln aus Mehl, Wasser, Rübensirup und Anis. (Anm.: In Holstein sagt man Kringel anstatt Brezel)

Sie wurden in früheren Zeiten in sehr großer Zahl speziell an mehreren Orten an der Niederelbe als Schiffsproviant hergestellt.



Störkringel

Zeichnung von Paul Holtorf

Die auf Schnüren zu jeweils 60 Stück zum sogenannten „Busch“ aufgezogenen Störkringel dienten schon im siebzehnten Jahrhundert den Schiffern und Seeleuten als Dauerproviant. Sie wurden um 1800 allein in Wewelsfleth von 8 Bäckereien insbesondere für Schiffer aus Hamburg und von der Niederelbe gefertigt. Nach dem bekanntesten Ort ihrer Herstellung wurden sie Störkringel genannt.

### Wewelsflether Störkringel

#### Zutaten für ca. 60 Stück:

600 g Mehl  
15 g Salz  
60 g Anis  
60 g dunklen Zuckerrübensirup  
21 g Frischhefe (entspricht einem halben Würfel)  
ca. 300 ml Wasser

#### Zubereitung:

Aus der Hefe, dem Sirup, 125 g Mehl und dem Wasser einen Vorteig herstellen (etwa wie Pfannkuchenteig). Etwa eine viertel Stunde einwirken lassen.

Dann die übrigen Zutaten in den Teig geben und intensiv durchkneten. Gegebenenfalls eine geringe Menge Wasser hinzu geben, um den Teig geschmeidig zu machen.

Aus dem Teig einen kleinen Kringel formen. Wenn sich der Teig wieder zusammen zieht, den gesamten Teig noch etwas ruhen lassen und anschließend nochmals intensiv kneten. Dann jeweils aus etwa 15 Gramm Teig einen schlanken Strang ausrollen und daraus die Kringel formen.

Backofen auf 225 Grad vorheizen.

In einem Topf Wasser zum Sieden bringen und die Kringel hinein geben. Die an die Oberfläche steigenden Kringel abtropfen lassen und dann auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen und etwa 30 Minuten mit 200 Grad bei Umluft backen, bis sie hart sind. Danach noch etwa 30 Minuten bei 100 Grad trocknen lassen.

Abschließend die gebackenen goldgelben Kringel (etwa 60 Stück) auf eine danach zusammen geknotete Schnur zum sogenannten „Busch“ aufziehen und zur Aufbewahrung an geeigneter Stelle aufhängen oder die Kringel in einer geschlossenen Dose aufbewahren.