



Bardowicker Gemüsetradition

Ein Beitrag von Elisabeth Roos und Beate Schmalen

Bardowick? Das ist bisher vor allem für seinen Dom und das tolle Ausflugscafé *Bardowicker Mühle* bekannt. Dabei gibt es doch in Bardowick noch einiges mehr zu entdecken, denn wer weiß schon, dass Bardowick auf eine jahrhundertealte Gemüsetradition zurückblicken kann und einst das erste Dorf in Norddeutschland war, das sich dem Gemüseanbau erwerbsmäßig verschrieb? Doch sind davon auch heute noch Spuren zu sehen? Was ist von den alten Traditionen übrig geblieben? Um Bardowick und seine Bräuche kennenzulernen, sei eine Fahrradtour von Lüneburg nach Bardowick empfohlen, die zu verschiedenen Gemüseorten in Bardowick führt und einem den Ort mehr als schmackhaft macht. Wo ist es schließlich heute noch möglich, das Gemüse direkt vom Feld zu kaufen?

Historie Gemüseanbau und -handel Bardowick

Die Geschichte des Gemüsestandortes Bardowick fängt bereits vor einigen Jahrhunderten an. Bardowick, das heute ein Vorort von Lüneburg ist, war bereits Markt- und Warenumschlagplatz, als Lüneburg noch gar nicht existierte. Schon während Karl dem Großen galt Bardowick als wirtschaftliche, politische und geistliche Metropole, da es „Marktflecken“, Münzort und Zollstation zugleich war.¹ Mit dem Aufstieg Heinrich des Löwen begann dann allerdings der Abstieg Bardowicks, denn der Herrscher vernichtete 1189 den ganzen Ort, lediglich der Bardowicker Dom blieb erhalten. Bardowick verschwand nach seiner Vernichtung für ca. 200 Jahrhunderte von der Landkarte, ehe sich dann ab 1400 der Gemüseanbau und -handel entwickelte. Es gibt bis heute Spekulationen darüber, ob der Gemüseanbau durch Kontakte zu den Zisterziensern, deren Kloster in Scharnebeck steht, beeinflusst wurde. Zisterzienser sind seit vielen Jahrhunderten für ihre Lehre im Gartenbau bekannt und es ist heute bewiesen, dass sie bis ins 13. Jahrhundert Rechte an mehreren Bardowickern Höfen besaßen.² Schriftliche

Beweisstücke, ob es Einflüsse durch die Zisterzienser gab, sind aber nicht vorhanden, weshalb hier nur spekuliert werden kann.

Die ersten urkundlichen Beweise für den Gemüseanbau tauchen im 15. Jahrhundert auf, denn bereits 1445 sind erste Lieferungen nach Hamburg in Rechnungsbüchern dokumentiert.³ Dieser frühe Zeitpunkt ist beachtenswert, denn planmäßiger Gemüseanbau war bis dato in Norddeutschland unbekannt. Ab Mitte des 17. Jahrhunderts sind die „Gartengewächse“ dann auch Bardowicks größte Erwerbsquelle. Zu diesem Zeitpunkt werden hauptsächlich Kohl, Rüben, Petersilienwurzeln und Kräuter geerntet. Bardowick hat sich also einige Jahrhunderte nach der Zerstörung durch Heinrich den Löwen wieder rehabilitiert und ist erneut wohlhabend geworden.⁴

Für das gute Gelingen des Gemüseanbaus und den Handel gibt es mehrere Gründe. Zum einen sind es die Bodenbeschaffenheiten und der hohe Grundwasserstand rund um Bardowick, und zum anderen ist es die gute Anbindung per Wasserweg nach Hamburg. Was genau ist aber an den Böden so besonders? Es handelt sich dabei um tonige Sandböden der Ilmenauniederung, die besonders reich an Nährstoffen und Humusbestandteilen sind. Dank des hohen Grundwasserstands sind sie nur sehr selten ausgetrocknet und eignen sich daher das ganze Jahr gut zum Anbau.⁵ War das Gemüse schließlich geerntet, profitierte Bardowick von der Anbindung an Ilmenau und Elbe, sodass das Gemüse schnell nach Hamburg verschifft werden konnte. Die Bardowicker Landwirte konnten ihr frisches Gemüse wegen dieser guten Anbindung also direkt in den Großstädten verkaufen. Sie garantierten eine tägliche Versorgung der Märkte in Hamburg, Lüneburg und anderen Städten. Zur Hochzeit des Gemüsehandels belieferten die Bardowicker einen Großteil Norddeutschlands. Die Verbindung über den schnellen, für schlagempfindliche Produkte schonenden Wasserweg war daher von enormer Bedeutung.⁶

Die Gemüseproduktion war und ist immer noch vor allem Familiensache. Fremdkräfte und Tagelöhner wurden trotz der harten und intensiven Arbeit nur selten eingestellt. Fast der komplette landwirtschaftliche Betrieb Bardowicks war damals auf den Gemüseanbau ausgerichtet, Getreideanbau wurde eigentlich nur betrieben, wenn Felder sich als nicht gemüsetauglich herausstellten.⁷ Zur erfolgreichen Unterhaltung der Gemüsfelder benötigten die Bauern Spezialkenntnisse, die von Generation zu Generation sowohl mündlich als auch praktisch weitergegeben wurden. Jede Gemüsesorte hatte und hat nämlich ihre eigenen Anforderungen. Das hinderte die Landwirte aber nicht daran, viele unterschiedliche Sorten anzupflanzen; es gab nur sehr wenige Höfe, die sich auf bestimmtes Gemüse spezialisierten.⁸ Das machte den Gemüseanbau in Bardowick so besonders. Auf vielen Feldern sah man daher sogenannte „bunte Beete“, also Felder, auf denen mehrere Gemüsesorten und Kräuter durcheinander wuchsen. Dies ermöglichte den Bardowickern eine Ernte von Frühjahr bis späten Herbst. Die Felder lagen daher nur sehr selten brach, denn nach der Ernte konnte sofort wieder gesät werden. Der Bardowicker Gemüseanbau war also eine nie stillstehende Bewirtschaftung.⁹ Auch mit dem Obstanbau haben es die Landwirte immer wieder probiert, er hat sich aber letztendlich nie gegen den Gemüseanbau durchgesetzt.¹⁰

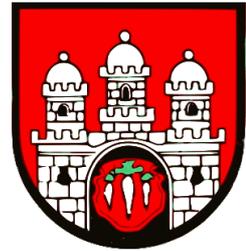
Aber wie sah es nun eigentlich mit dem Gemüsehandel aus? Bisher wurde nur erwähnt, dass dieser wegen der guten Anbindung an die Wasserwege regelrecht aufblühte. Bardowick hatte eine enge Handelsbeziehung zu Hamburg, was sich im Bardowicker Plattdeutsch bemerkbar macht. Der leichte Hamburger Einschlag ist auch heute noch zu hören.¹¹ Das Bardowicker Gemüse wurde auch nur von Bardowickerinnen verkauft.

Jeder Hof hatte über die Sommermonate eine Angehörige als ständige Vertreterin in Hamburg. Die Frauen trugen dabei schmucklose dunkle Trachten mit blauen feinkarierten Kopftüchern. Auf dem Kopf trugen sie das Gemüse in sogenannten „Kopfkiepen“. Das waren Körbe, die mit ca. 25 Kilogramm Gemüse bepackt waren.¹² Zusätzlich trugen die Frauen noch einen Korb am Arm, der ähnlich schwer war. Sie gingen dann entweder durch die Straßen und hausierten bei den einzelnen Häusern oder aber, und das war meistens der Fall, verkauften ihr Gemüse vor dem „Zippelhaus“.

Das „Zippelhaus“, Zipolle bedeutet auf Plattdeutsch Zwiebel, war von 1537 bis 1887 ein großes Lagerhaus in der Nähe der Katharinenkirche in Hamburg. Obwohl es über Jahrhunderte den gleichen Namen trug, handelte es sich aber nicht immer um das gleiche Haus, denn 1674 musste das alte „Zippelhaus“ abgerissen und anschließend neu gebaut werden.¹³ Bei beiden Häusern war es möglich, das Gemüse direkt vom Lager aus zu verkaufen. Die Hamburger und Bardowicker Handelsbeziehungen waren zu der Zeit so eng verknüpft, dass die beiden Städte einen Vertrag miteinander schlossen, in dem Hamburg den Bardowickern das „Zippelhaus“ gegen einen geringen Mietzins auf ewige Zeiten überließ und sich gleichzeitig verpflichtete, es in Schuss zu halten.¹⁴ Bis heute hält sich die Anekdote, dass dieses Recht erst verfallt, wenn eine Händlerin ein uneheliches Kind im „Zippelhaus“ gebären würde. Obwohl der Vertrag für ewige Zeiten geschlossen wurde, musste das „Zippelhaus“ 1887 der Hamburger Speicherstadt weichen. Allerdings bekamen die Bardowicker eine hohe Auslösung von 40.000 Mark für „ihr Zippelhaus“.¹⁵ Heutzutage erinnert lediglich der Straßename „Beim Zippelhaus“ an die lange Verkaufstradition der Bardowicker Gemüsehändlerinnen in Hamburg. Die langen Aufenthalte der Verkäuferinnen über die Sommermonate verkürzten sich aber schon ab den 1840er Jahren. Durch die neue Eisenbahnstrecke zwischen Bardowick und Hamburg konnten die Händlerinnen täglich nach Hamburg fahren. Die langen Aufenthalte im „Zippelhaus“ waren damit schon Jahre vor dessen Abriss vorbei.

Der Bardowicker Gemüseanbau wurde über die vielen Jahrhunderte immer wieder auf die Probe gestellt. So gab es vor allem seit Ende des 19. Jahrhunderts Probleme mit der Bewässerung der Felder. Durch die Begradigung der Ilmenau senkte sich der Grundwasserstand in Bardowick um ca. einen Meter, was die Gemüsebauern stark beklagten.¹⁶ Der hohe Grundwasserstand ist schließlich Voraussetzung für den erfolgreichen Gemüseanbau. Als dann im Jahr 1932 auch noch eine Stauschleuse gebaut wurde, die den Grundwasserstand erneut senkte, entschlossen sich die Bauern zur Selbsthilfe und gründeten die „Berechnungsgesellschaft Bardowick“.¹⁷ Schon im darauffolgenden Jahr begann man mit dem Bau des Pumpenhauses, sodass der Ilmenau Wasser entnommen werden konnte, das dann durch ein mehrere Kilometer langes Rohrnetz geschickt wurde und schließlich über 100 stationäre Regner die Felder versorgte. Damit war Europas größte künstliche Berechnungsanlage geschaffen.¹⁸ Heutzutage werden die Felder über drei Grundwasserbrunnen versorgt, aber sowohl der Bardowicker Friedhof als auch die Freiwillige Feuerwehr greifen zum Teil immer noch auf die Leitungen zurück.¹⁹

Zurück in die Gegenwart: Die seit Jahrhunderten wichtige Einnahmequelle für Bardowick wird bis heute im Bardowicker Wappen und auch in vielen Familienwappen repräsentiert. Das Stadtwappen zeigt auf rotem Hintergrund ein großes Burgtor mit drei Türmen. Im Torbogen befindet sich ein Schild, auf dem drei weiße Petersilienwurzeln abgebildet sind. Bis heute ist die Gemüsetradition also stark in der Bardowicker Stadtgeschichte verwurzelt.



© Fremdenverkehrsbuero.info

Der Gemüseanbau in Bardowick heutzutage und seine Bedeutung

Auch heute noch wird der Ort Bardowick stark von dem Gemüseanbau geprägt. Das Ortsbild hat sich seinen Eindruck eines Dorfes, welches von der Landwirtschaft lebt, trotz suburbanen Zuzugs erhalten. Dies fällt einem als Besucher auch während eines Ausflugs nach Bardowick sofort auf. Die verschiedenen Gemüsehöfe, die heute noch in Bardowick existieren, werden seit vielen Generationen von den gleichen Familien geführt. Sie konnten sich über Jahrzehnte mit ihrem Gemüseanbau und -verkauf erfolgreich etablieren und so ihren Lebensunterhalt verdienen. Außerdem bauen sie nach der jahrhundertealten Tradition eine bunte Vielzahl an Gemüsesorten an, die nach wie vor sowohl auf den Märkten in der Umgebung als auch in Hamburg verkauft werden.²⁰ Das fruchtbarste Anbaugelände für das Gemüse befindet sich weiterhin im östlichen Teil von Bardowick, insbesondere zwischen der Bundesstraße B4 und der Ilmenau.

Über die Zeit hinweg ist die Anzahl der landwirtschaftlichen Betriebe allerdings zurückgegangen. Mittlerweile wird der Gemüseanbau nur noch von wenigen alteingesessenen Familien betrieben. Die Anzahl ist einerseits durch das Aufkommen neuer und anderer Erwerbstätigkeiten und andererseits durch das Nutzen vieler Anbauflächen zur Bebauung von Wohnraum gesunken. Die Bevölkerungszahl hat sich nämlich seit Ende des Zweiten Weltkrieges in Bardowick verdoppelt.²¹ Aus diesem Grund muss sich der Flecken Bardowick auch heute ständig mit der Frage beschäftigen, wie das bekannte dörfliche Ortsbild und die Tradition des Gemüseanbaus erhalten bleiben können, angesichts der Nachfrage nach mehr Wohnraum und der Nähe zur Hansestadt Lüneburg.²² Einige Betriebe haben deswegen zusätzliche Anbaufläche in einem Umkreis von 15 km gepachtet, um den Verlust auszugleichen und den Ertrag aufrechtzuerhalten.

Bardowick und der Gemüseanbau sind bis heute vor allem für die ausgezeichnete Qualität des Gemüses bekannt. Durch das Anbauen einer bunten Vielfalt an Gemüsesorten wirkt der Ort zu allen Jahreszeiten wie ein bunter Flecken. Heute werden insbesondere Möhren, Bohnen, Erbsen, Kohl, Sellerie, Porree, Küchenkräuter und, für die wohlbekannte Hamburger Aalsuppe, Kohlrabi, Schwarzwurzeln und Steckrüben angebaut. Des Weiteren ist das Suppengrün sehr typisch für den Bardowicker Gemüseanbau. Jegliche Gemüsesorten werden angebaut, abgeerntet, gewaschen, gebunden und schließlich verkauft. Das Binden des Suppengrüns ist tatsächlich eine ganzjährige Aufgabe.²³ Durch die Vielfalt an Gemüsesorten werden die Felder das ganze Jahr bestellt, weshalb der Besuch auch im Winter gedeihendes Gemüse in Bardowick sichten und kaufen kann. Das Abernten des Gemüses wird seit Jahrhunderten als „krud'n“²⁴ bezeichnet. Bis vor einigen Jahren ließ sich auf jedem Gemüsehof noch eine Krudeküche finden, in der das geerntete Gemüse gewaschen, geputzt, sortiert, gebündelt, gewogen und verpackt wurde.²⁵ Die Krudeküchen werden aber heutzutage nicht mehr benötigt,

da das Gemüse nun direkt am Feld in einen Frischlastwagen gepackt wird, damit es auf den verschiedenen Märkten frisch angeboten werden kann. Wie bereits zuvor erwähnt, wurde das Bardowicker Gemüse zuvor fast ausschließlich auf den Märkten in Hamburg verkauft. Heute jedoch werden auch andere Märkte in der direkten und weiteren Umgebung angefahren. Zu diesen gehören unter anderem Lüneburg, Lauenburg, Soltau und Uelzen. Ein großer Anteil wird aber weiterhin in Hamburg verkauft.²⁶



Das Gemüse aus Bardowick kann aber nicht nur auf den städtischen Märkten gekauft werden, sondern auch in Bardowick selbst. Viele Betriebe haben nämlich Hofläden direkt an ihren Gemüsehof angegliedert. In diesen Gemüsescheunen können die Besucher das frische Gemüse direkt von den Bauern kaufen. Die größten Läden gehören den Familien Wilkens, Warnecke, Meyer, Gade und Bardowicks. Ihre Höfe und Scheunen sind über den ganzen Ort verteilt und bieten dem Besucher eine Vielfalt an Angeboten.

Das Bardowicker Erntedankfest und die Wahl zur Wurzelkönigin

Der traditionsreiche Gemüseanbau spiegelt sich auch im alljährlichen Erntedankfest wider, welches seit mittlerweile 65 Jahren gefeiert wird. Das Bardowicker Erntedankfest ist mit tausenden Besuchern das größte in ganz Norddeutschland. Es findet jedes Jahr am dritten Samstag im September statt und ist mit seinem großen Festumzug zu einer schönen Tradition geworden.²⁷ Mit einem Dankgottesdienst im Bardowicker Dom wird das Erntedankfest jedes Jahr eingeleitet. Am Nachmittag können die Besucher dann die schmuckvollen Wagen des Erntedankumzugs betrachten. Hierfür bilden sich Wagenbaugemeinschaften, die über Tage und Wochen hinweg einen eigenen Erntedankwagen entwerfen, bauen und schmücken. Grundsätzlich werden die Wagen mit Blumen, vor allem Dahlien, und Gemüse geschmückt, zusätzlich erhält aber jeder Wagen noch ein eigenes Motto. Während des festlichen Umzugs werden alle Wagen den Besuchern am Straßenrand präsentiert, damit abschließend der schönste prämiert werden kann. Nach dem Festumzug gibt es auf dem Festplatz schließlich ein großes Konzert, sowohl mit musikalischen als auch tänzerischen Darbietungen.²⁸

Eine weitere langjährige Tradition in Bardowick ist die Wahl der Wurzelkönigin. Bis 2014 wurde diese während des großen Wurzelballes im März jedes Jahres gekrönt, mittlerweile ist die Wahl der Wurzelkönigin aber mit dem Erntedankfest zusammengelegt worden. Die Wahl ist nun ein fester Bestandteil des Erntedankfests. Die Tradition der Wurzelkönigin besteht seit 1963 und spiegelt erneut die Bedeutung des

Gemüseanbaus für den Ort wider.²⁹ Als Vertreterin des Ortes reist sie für unterschiedliche Veranstaltungen in die umliegenden Orte und setzt sich dort als Repräsentantin des Fleckens Bardowick für die Anliegen ihrer Heimat ein. Bardowick ist der einzige Ort, der der Wurzel bzw. Rübe eine Auszeichnung in Form der Wurzelkönigin widmet. Die Königin wird mit einem typisch norddeutschen Umhang, einem Diadem, einem Zep-ter und einer Kette mit 51 Silbermöhrrchen, eins für jedes Dienstjahr, ausgestattet.³⁰ Durch die Zusammenlegung des Erntedankfestes und der Wahl der Wurzelkönigin er-hoffen sich die Verantwortlichen, die Begeisterung für die Wurzelkönigin weiterhin zu erhalten, um die Tradition noch lange fortführen zu können.

All diese Traditionen, Feste und kleinen Gesten weisen darauf hin, dass die Bardowi-cker den Gemüseanbau nicht nur als Erwerbstätigkeit sehen, sondern auch als charak-terisierende Eigenschaft des Ortes, dessen Tradition auch in Zukunft bestehen soll.

Auf den Spuren des Gemüseanbaus – Mit dem Fahrrad von Lüneburg nach Bardowick



Um den Gemüsestandort Bardowick selbst zu erkunden, eignet sich besonders eine Fahrradtour von Lüneburg nach Bardowick, da Sie auf dieser Tour auch die schöne landschaftliche Umgebung von Lüneburg erleben. In Bardowick angekommen, führt die Route Sie nicht nur zu Stationen des Gemüseanbaus, sondern auch zu historischen Stätten des Dorfes.

Startpunkt der Fahrradtour ist der Marktplatz vor dem Lüneburger Rathaus. Von dort aus fahren Sie nördlich die Bardowicker Straße entlang, bis Sie zur ersten großen Kreuzung gelangen. Sie biegen rechts (Richtung Osten) ab und folgen der Reichenbachstraße bis zur Ilmenau-Brücke. Vor der Brücke biegen Sie links ab, denn hier startet der ausgeschilderte Radweg in nördliche Richtung nach Bardowick. Die nächsten 5,5 km folgen Sie diesem Weg und fahren entlang der idyllischen Ilmenau Richtung Bardowick. Auf halber Strecke befindet sich eine kleine Hütte, die zu einer kurzen Verschnauf- und Essenspause einlädt. Wenn Sie dem Radweg nun weiter folgen, erreichen Sie schon bald den Ort Bardowick. Bevor Sie allerdings in den Ort hineinfahren, erhalten sie einen wunderschönen Anblick auf den Flecken. Man erkennt hier sehr deutlich den ländlichen Charakter von Bardowick. Erste Gemüsefelder können entdeckt werden, welche ab dem Frühjahr die bunte Vielfalt des Gemüseanbaus zeigen. Am Eingang des Ortes befindet sich ein kleiner Steg, an dem früher die Schiffe anlegten, um das Gemüse zu den Hamburger Märkten zu bringen. Auch heute sieht man dort noch ein kleines Schiff mit dem Namen Bardowick.

Ab jetzt folgt die Fahrradtour der *Europäischen Route der Backsteingotik*, die Sie in den Kern des Ortes führen wird. Die erste Station dieser Route ist das Stift St. Nikolaihof, welches aus mehreren Wohngebäuden, einer Kapelle und der neuen Stadtbücherei

besteht. Auch hier können Sie sich auf einer der Bänke ausruhen, bevor Sie sich weiter auf den Weg machen. Die Route führt Sie weiter, vorbei an der Gedenktafel St. Wilhadi, Richtung Ortszentrum. Im Ortskern angekommen befindet sich auf der rechten (nördlichen) Seite in der St. Johannisstraße das *Gildehaus*, Heimatmuseum des Fleckens Bardowick. Das typisch niedersächsische Hallenhaus zeigt eine detaillierte und interessante Ausstellung über die Historie des Gemüseanbaus in Bardowick. Die Ausstellung besteht nicht nur aus Ausstellungstafeln und Bildern, Sie können auch Gerätschaften und alte Werkzeuge besichtigen, die für den früheren Gemüseanbau genutzt wurden. Auch die traditionellen Trachten dieser Umgebung mit den Kopfkörben werden hier ausgestellt.



Schräg gegenüber des Gildehauses befand sich einst der Gemüsehof der Familie Scharnhop. An der Außenwand des Gebäudes sehen Sie das typische Erkennungsschild der Bardowicker Gemüsebauern. Dieses werden Sie in Bardowick häufig wiedersehen. Wenn Sie der *Europäischen Route der Backsteingotik* weiterhin folgen, erreichen Sie innerhalb weniger Minuten den Bardowicker Dom, der über die Grenzen Bardowicks hinaus bekannt ist. Nehmen Sie sich ruhig die Zeit und besichtigen den Dom mit seinem imposanten Goldaltar und der großen Orgel.

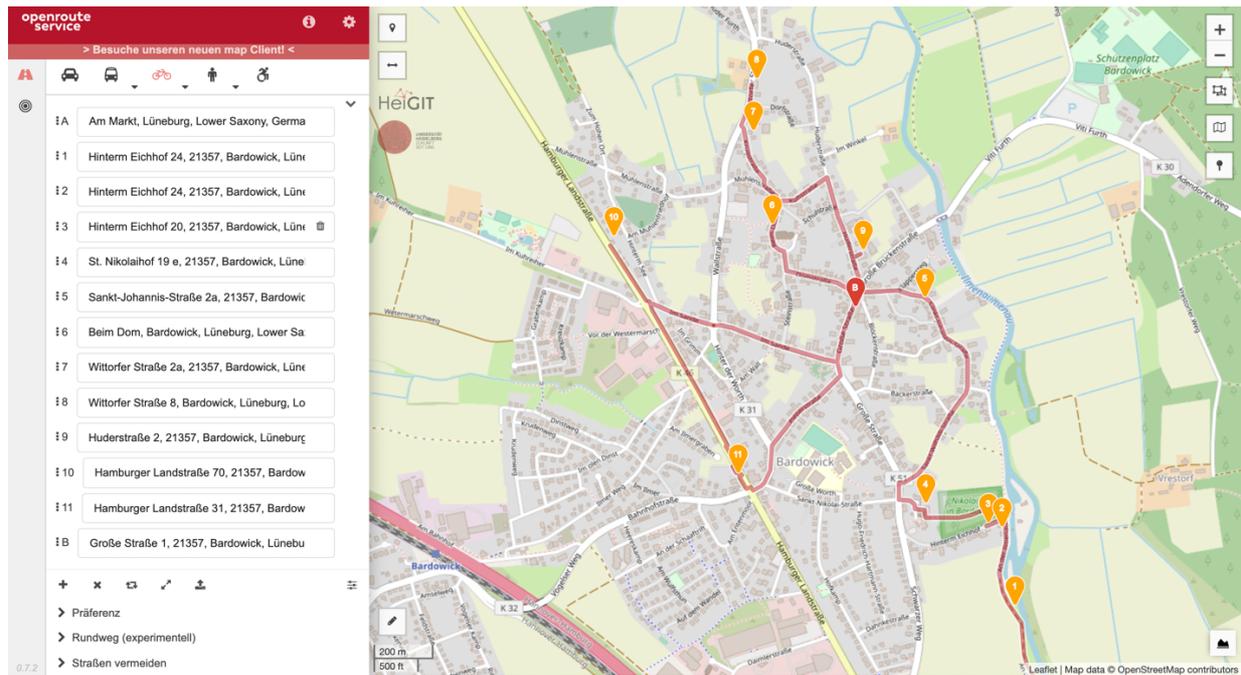
Am Dom verlassen Sie nun die ausgeschilderte Route und begeben sich auf eine Erkundungstour des Bardowicker Gemüseanbaus. Hierfür fahren Sie nördlich des Domes in die „Mühlenstraße“. Dieser folgen Sie nur ca. hundert Meter, bis Sie sich an der nächsten Gabelung rechts halten und in die „Krugstraße“ fahren. Am Ende dieser Straße befindet sich der Gemüsehof der Familie Gade (*Wittorfer Straße 2*), auf dem Sie auch frisches Gemüse, vor allem Kartoffeln, aus Eigenanbau erwerben können. Zwei Häuser weiter befindet sich der Gemüsehof von Familie Warnecke (*Wittorfer Straße 8*). Auch hier gibt es einen direkten Hofverkauf von Gemüse.

Fahren Sie nun in südlicher Richtung die Wittorfer Straße ein kurzes Stück entlang und biegen Sie direkt in die nächste Straße (Dorfstraße) nach links ein. Am Ende der Dorfstraße rechts in die Huderstraße einbiegen und dieser fast bis zur Kreuzung folgen. Dort finden Sie den Hofladen von Jens Meyer und seiner Familie (*Huderstraße 2*). Ihr Gemüsehof hat eine über zwei Jahrhunderte lange Tradition in Bardowick, wo in der Stadt und Umgebung über 20 Kulturen übers ganze Jahr verteilt anbauen.

Um zur nächsten Anlaufstation zu gelangen, fahren Sie die Huderstraße bis zum Ende entlang und biegen dann nach rechts in die Große Straße ein. Auf dieser fahren Sie bis zur übernächsten Kreuzung, an der sich auch ein Lidl-Supermarkt befindet und biegen wieder nach rechts in die Straße "Im Sande" ein. Folgen Sie der Straße bis zum Kreisel, überqueren Sie diesen geradeaus über die 2. Ausfahrt und fahren bis zur Hamburger Landstraße. Biegen Sie nach rechts ab und fahren ein kleines Stück in nördlicher Richtung, bis Sie zur vorletzten Station gelangen: dem Gemüseanbau der Familie Wilkens (*Hamburger Landstrasse 70*). Seit 1927 setzen sie auf den regionalen und saisonalen Anbau von Obst und Gemüse. Die Erträge ihres Anbaus können mittwochs und samstags auf dem Lüneburger Wochenmarkt erworben werden.

Um zur letzten Station zu gelangen, wenden Sie und fahren Sie in südlicher Richtung die Hamburger Landstraße wieder zurück und noch weiter geradeaus, bis Sie zum Gemüsehof von Carsten & Carmen Meyer (*Hamburger Landstraße 31*) gelangen, der sich auf der rechten Seite befindet.

Für den Rückweg nach Lüneburg fahren Sie ein kleines Stück die Hamburger Landstraße weiter entlang und biegen Sie direkt in die erste Straße nach links ein. Fahren Sie auf der Pieperstraße in Richtung Ortsmitte. Diese Straße ist die Einkaufsstraße Bardowicks, hier findet dienstags von 8-12 Uhr der wöchentliche Markt statt. Am Ende der Pieperstraße biegen Sie direkt rechts in die Große Straße ab. Genau dort können Sie dann entscheiden, ob Sie der Europäischen Route der Backsteingotik weiter folgen wollen, welche Sie zunächst nach Adendorf und schließlich zurück nach Lüneburg führt. Alternativ fahren Sie den Hinweg an der Ilmenau entlang wieder zurück nach Lüneburg.



Route, Open Street Map

Quellenverzeichnis

Literatur

- Anonymus 1949: Künstlicher Regen bringt Segen. In: Preuß, Werner 2014: Bardowick und seine Menschen. S. 113-115.
- Corssen, Friedrich 1928: Die Geschichte des Zippelhauses. In: Preuß, Werner 2014: Bardowick und seine Menschen. S. 93-101.
- Jencyk, Gerhard 1973: Bardowicker Jahrbuch 1970/71. Band 1, Flecken Bardowick.
- Oberdieck, Hermann 1914: Garten- und Ackerbau. In: Preuß, Werner 2014: Bardowick und seine Menschen. S. 82-89.
- Pagel, Marianne/Christa Wilkens 2005: Die neuzeitliche Entwicklung einer norddeutschen Fleckengemeinde – Bardowick vom 16. bis 19. Jahrhundert. Teil III.
- Peters, Sabine 1995: Gemüsebau und –handel. In: Flecken Bardowick – Festschrift zum 1200-jährigen Jubiläum. S. 32-33.
- Wisser, Astrid/Gerhard Jencyk 1993: Bardowick – Der Gemüsegarten von Hamburg. In: Fundstücke – Zweites Heimatbuch für den Landkreis Lüneburg. S. 113-126.

Internetquellen

- Landeszeitung 2015: Eine Frage der Tradition. <http://www.landeszeitung.de/blog/lokales/266753-eine-frage-der-tradition>, abgerufen am 11.02.2016.
- Landeszeitung 2015: Tausende Besucher säumen Strassen bei Bardowicker Erntedank-Umzug. <http://www.landeszeitung.de/blog/lokales/265299-tausende>

besucher-saeumen-strassen-bei-bardowicker-erntedank-umzug, abgerufen am 11.02.2016.

Maack, Kai 2011: Bardowicker Wurzelkönigin. <http://fit-durch-gemuese.de/ausdex.htm>, abgerufen am 11.02.2016.

Niedersächsischer Bildungsserver 2016: Nachhaltige Siedlungsentwicklung zwischen Vergangenheit und Zukunft – Denkmalschutz in Bardowick. <http://nibis.ni.schule.de/~nachsied/>, abgerufen am 11.02.2016.

Alle Abbildungen ohne weitere Kennzeichnung wurden von den Verfasser/innen erstellt.

-
- 1 Vgl. Wisser, Astrid/Gerhard Jencyk 1993: Bardowick – Der Gemüsegarten von Hamburg. In: Fundstücke – Zweites Heimatbuch für den Landkreis Lüneburg. S. 113-126, hier S. 113.
 - 2 Vgl. Pagel, Marianne/Christa Wilkens 2005: Die neuzeitliche Entwicklung einer norddeutschen Fleckengemeinde – Bardowick vom 16. Bis 19. Jahrhundert. Teil III. S. 267.
 - 3 Vgl. ebd., S. 268 f.
 - 4 Vgl. ebd., S. 270.
 - 5 Vgl. Oberdieck, Hermann 1914: Garten- und Ackerbau. In: Preuß, Werner 2014: Bardowick und seine Menschen. S. 82-89, hier S. 84.
 - 6 Vgl. Pagel/Wilkens 2005, S. 290.
 - 7 Vgl. Oberdieck 1914, S. 83.
 - 8 Vgl. ebd., S. 84.
 - 9 Vgl. Peters, Sabine 1995: Gemüsebau und –handel. In: Flecken Bardowick – Festschrift zum 1200-jährigen Jubiläum. S. 32-33, hier S. 32.
 - 10 Vgl. Pagel/Wilkens 2005, S. 281.
 - 11 Vgl. Wisser/Jencyk 1993, S. 125.
 - 12 Vgl. Oberdieck 1914, S. 85.
 - 13 Vgl. Corssen, Friedrich 1928: Die Geschichte des Zippelhauses. In: Preuß, Werner 2014: Bardowick und seine Menschen. S. 93-101, hier S. 96.
 - 14 Vgl. ebd.
 - 15 Vgl. ebd., S. 97.
 - 16 Vgl. Anonymus 1949: Künstlicher Regen bringt Segen. In: Preuß, Werner 2014: Bardowick und seine Menschen. S. 113-115, hier S. 113.
 - 17 Vgl. ebd.
 - 18 Vgl. ebd., S. 114.
 - 19 Vgl. ebd., S. 115.
 - 20 Vgl. Jencyk, Gerhard 1973: Bardowicker Jahrbuch 1970/71. Band 1, Flecken Bardowick, S. 167.
 - 21 Vgl. ebd.
 - 22 Vgl. Niedersächsischer Bildungsserver 2016: Nachhaltige Siedlungsentwicklung zwischen Vergangenheit und Zukunft – Denkmalschutz in Bardowick. <http://nibis.ni.schule.de/~nachsied/>, abgerufen am 11.02.2016.
 - 23 Vgl. Jencyk 1973, S. 193.
 - 24 ebd., S. 194.
 - 25 Vgl. ebd.
 - 26 Vgl. ebd., S. 210-211.
 - 27 Vgl. Landeszeitung 2015: Tausende Besucher säumen Strassen bei Bardowicker Erntedank-Umzug. <http://www.landeszeitung.de/blog/lokales/265299-tausende-besucher-saeumen-strassen-bei-bardowicker-erntedank-umzug>, abgerufen am 11.02.2016.
 - 28 Vgl. ebd.
 - 29 Vgl. Maack, Kai 2011: Bardowicker Wurzelkönigin. <http://fit-durch-gemuese.de/ausdex.htm>, abgerufen am 11.02.2016.
 - 30 Vgl. Landeszeitung 2015: Eine Frage der Tradition. <http://www.landeszeitung.de/blog/lokales/266753-eine-frage-der-tradition>, abgerufen am 11.02.2016.