

# **Landesbibliothek Oldenburg**

## **Digitalisierung von Drucken**

Seeltersk - Saterfriesisch

## Seeltersk – Saterfriesisch

*Gretchen Grosser*

### Aal ferstuuden sik

As nu Pingster deer waas, do sieten jo aal tousoamen un luurden ap dät, wät kuume schuul. Un dät duurde uk nit loange, do fäng dät oun tou suusjen un tou bruusjen fon n'Heemel häär. Dät waas juusso, as wan n'Stoarm apkumt, un in dät ganse Huus, wier jo sieten, fälde man dät. Uk kreegen jo Tungen tou sjoon, as wan dät Fjuurflammen wieren. Do deelten sik, un ap älkuneen fon hier sätte sik een Tunge deel. Un jo wieren ful fon dän hillige Gäist, un jo fängen oun tou baalen in uurse Sproaken, so as die Gäist dät ienroate, dät uuttouspreeken.

Nu woonden in Jerusalem allerhound Juden, do dät mäd hieere Gloowe gans niep noomen, un fröier in't Uutlound woond hieden, allerwegense, wier dät Moansken rakt unnern Heemel. Do koomen, as dät Bruusjen losgeen, in n'grooten Swoarm tousoamen un moakeden groote Oogene, dan älkeen heerde, dät jo juust in hieere Sproake boalden. Jo wunnerden sik grääsich. „Sunt düsse Ljude, do deer juust baale, nit uut Galiläa? Wo is dät bloot muugelk, dät wie do heere un ferstounde älk in sien Moudersproake? Deer sunt Perser un Meder, Ägypter un Lybier, uk Römer un masse uurs Foulk. Aal baale jo in hieere Sproake von aal dät Groote, wät Goad däin häd, un wie konnen dät ferstounde! (Apostelgeschichte 2, 1 – 12)

Iek hääbe mie tou Pingster Gedankene moaked un mie so foarstoalt, wan dät nu bie uus uk moal bie sun grooten Stoarm, as die bie uus uk oafter is, so geböarde. Ap älk fon uus koom n'Tunge addeel un alle Ljude kuden sik dan ferstounde, ofwäil do Hoochdüütske, do Plattdüütske, do Seelterfräisen, do Türken, do Libanesen un Rußlo-unddüütske, do in uus Täärp woonje, aal in hieere oaine Sproake baale. Mon, dät waas oaber wät. Wie kuden ap Raise gunge ätter Amerikoa,

sunner Ängelsk baale tou können. Wie baale deer dan Seeltersk, un aal können uus ferstounde. Wät kuden wie uus Oarbaid, Jäild un Moite spuarje! Wie hougeden goar naan Dolmetscher un neen Sproakkurse moor, do Koastere hieden dät ful lichter un do Schoulbäidene uk. Of dät wäil beeter waas? Wäl weet? Dan roate dät wildäge wäil noch moor Ljude sunner Oarbaid, un iek säärm hiede uk neen Schüüfken moor.

*Gretchen Grosser*

## **Räntnere hääbe dät altied glieke drok**

Wät kon me sik toumäts uk aal wät tousoamendweele. Bie mie kumt dät wäil deerfon, dät iek mie altied toufuul foarnieme, wät iek so deeges aal noch dwoo wol. Kumt mie oaber dan uunferwoars wät deertwiske, dan kuume iek deermäd inne Rudulten un oarbaidje mie fääst.

Knu waas dät so. Iek hiede tou uusen kweeden: „Mäiden rakt dät moal Truchnunner-leten, of jou dät gefaalt of nit. Sun leten kon iek dan ädder genouch kloor hääbe. Fluks ätter’t Middai-leten gunge iek ättern Friseur. Iek mout nödich wier Krull in mien Hiere hääbe.“ Dän uur Dai waas iek so tiedich kloor. Uum twelich hieden wie in uus Köakene al wier scheene Laie, un iek hiede losgunge kuud. Min Mon liet mie oaber wiete: „Lenchen fangt eerst uum hoolich twoo wier oun, deeruum können wie noch wäil een ganse Uure Siesta moakje.“ „Du hääst gjucht, Gregor“, meende iek, „dan gunge wie noch n’Schoft sitte. Wan iek fon n’Friseur wier inne bän, dan wol iek bie uus Wäante noch ieuwen do Bäade frisk beluuke.“ Iek siet noch man juust in min Sässel un snurkede as altied fluks ien. Tou glieker Tied noom iek Uurträksele uut Schap un geen deermäd ju Trappe ätter do Wäante-Koomere uume-hooch. As iek deer ju Doore eepen moakede, tjoude iek mien Oogene nit. Lenchen, mien Friseurin, klieuwede juust een loange Boan Tapete anne Muure, die kliesterge wäite Quast liech buppe ap n’Bääd. Inne Timpe fon dän Koomer bääter’t Klooderschap stuid ju littje Erika mäd’ n loangen Baisem un hoalde ju Spinnschäardelse fonne Muure.



Ju säärm waas uk al gans ienwieuwed. Iek hääbe mie dät Spil nit loange bekieked un uk niks kweeden, hääbe ju Doore tichtmoaked un bän dan inne Boadekoomer geen. Deer saach dät uut! Die ganse Foutbeen liech ful fon Holtpinne fon uus "Solitär"-Spil. Noa, do kuud iek nit aal apsäike. Dät faalt mie tou stuur. Iek bän loange nit moor so gelänkich as aleer un hääbe Piene in bee Kniebele. Un iek wüül ja noch ättern Friseur! Iek wude deeruum so ferträitelk un fäng oun tou huuljen.

As iek mien Klüüsen wier eepenmoakede, waas dät al hoolich tjoo, iek hiede al een Uure bie'n Friseur weese kuud. Nu man gau! Mäd'n Höidie waas iek bie Lenchen un Erika. Iek hiede ju Doorklinke noch inne Hounde und kwaad bliede tou do bee: „Kiek, deer sunt Jie bee ja al wier!“ Ferwunnert keeken jo mie juun, un mädnunner hääbe wie dan ätters laached. Fon Bääde-Beluuken is dän Dai niks moor wuden.

*Gretchen Grosser*

## **Älk sien Möage, Wätseleeges-leten ap n'Sundai**

Uus Boas waas säilden in sien Firma in Ait. Maasttieds heelt hie sik in Berlin ap. Dät waas foar uus Kontor-Wuchtere gjucht goadelk. Wie doasten dan in sien Köakene uus leten woorm moakje. Insen, as wie aal mädnunner anne Disk sieten un ounfange wüüln, uus Mäil tou hoolden, fräigede Wilma gans dul: „Wäl fon Jou häd Knoblauch in sien leten?“

Noa, neemens koande of moate Knoblauch, iek fonsäärm uk nit. „Gretchen, in Dien Biefstuk is Knoblauch oane, igittegit, wät stjunkt dät hier! Dien Sweegeroolden sunt uk Flüchtlinge, un do sjoode neen leten sunner Knoblauch. Bie doo rakt dät uk sundeeges Buuskool.

Stalt Jou dät moal foar, Wätseleeges-leten ap n'Sundai Die roare Röak ferpestet uus dan smoals uus ganse Woonung, wan die Gestank fon Hilperts fon buppen addeel kumt!“ „Wilma, iek weet nit, of Knoblauch in mien Frikadelle is, iek wol mien Sweegermuur äuwerch fräigje“, kwaad iek deerap gans ferlain. Dät diede iek dan



fonsäärm un kreech tou Oantwoud: „Freilich, Gretel, Knobliech muß do nai, sunste schmecka die Fleeschbruutla doch goor nich!“ Bie Gros- ser’s roate dät uk immer sundeeges: „Schweinebrota miet Kließla und Sauerkraut“.

Dät rakt dät bie mie uk dälich noch oafter sundeeges. Mien ganse Familie fraut sik ap düt leten. Appe uur Siede moate min Swee- gerfoar neen Boone. As Sweegermuur stuurwen waas, fersuurgede ich Opa mee. Inne Boonetied, wier bie uus wäil moor as eenmoal inne Wieke Boone appe Disk koomen, meende hie insen: „Wu sein mir bloß hingekumma? Immerfort diese verpuchten Boon, die hoan bei ins ni amoal die Pfaade gefrassa. Koch doch amoal Sauerkraut und a Stick- la Knobliechwurst dazuu!“

Kiek, so is dät: Die eene mai so jadden Boone un die uur Buus- kool. Älk kon bie uus nu noch iete, wät hie mai. Bloot Lieuwer un Sänmoalk servierje iek nit. Dät mai iek nit moal ruuke!

*Gretchen Grosser*

## „Uus deegelk Brood reek us dälich“

„Uus deegelk Brood reek us dälich“: So beedje ful Moansken appe ganse Wareld alle Deege. Jesus häd kweeden: „Suurgjet nit for dän touken Dai, wät skällen wie iete of drinke un ounluuke?“

Un Luther häd kweeden: „Goad rakt uus alle Deege Brood un wäil uk, wan wie him nit deeruum biddje, oaber wie biddje in uus „Vater unser“, dät Goad uus erkanne läite mai un wie mäd Tonkjen uus Brood fon him kriege.“

Uus deegelke Brood hääbe wie apstuuns uuremäite. Düütsk- lound is dät Lound mäd do maaste Brood- un Bröödken-Soarten. Wie können uus uutsäike, wät foar Brood wie iete wollen. Ful Ljude moasten äigentlik al moonige Deege biddje: „Reek uus daach nit sofuul Brood, wie smiete dät al alle Deege inne Mülltunne.“ Millionen fon Moansken appe Wareld kuume oaber foar Smoacht nit in’n Släip of stierwe uumdät jo niks tou ieten hääbe, un wie gunge mäd uus leten so roukloos uume. Wan uus Brood n’Dai aller is, können wie dät daach



noch iete. Dät rakt so froaie Rezepte foar Broodsoppen. Wie können uk oold Brood ätter Ljude brange, do Kaninken, Hougste of Hannen hääbe. Deer wät dät goud ferwertet.

Iek säärm hääbe so groote Gewietensbiete, wan uus moal Brood ferskimmelt is. Wie hääbe do Tieden noch mee belieuwt, as wie jädten noch n'Sniede moor iete wäild hääbe. Dät roate oaber bloot Brood ap Lieuwendsmiddelkoarten un wude uus toudeelt. Wie moasten uk noch bie'n Bakker deerfoar uureloang anstounde. So hääbe sik do Tieden annert. Dälich können wie uus sääd Brood koopje.

Deeruum wät uk oafter toful ienkooped un dan einfach wächsmieten. Een gans Graubrood hääbe iek foar n'poor Jiehe uut n' Pääprierkontainer leeken. Die Container waas bit anne Oore ful, un dät bruune Brood keek sun bittje uut dän Kasten. Dät loange Graubrood waas nit ferskimmelt, man knäppelhääd. Wieruum wude dät wäil eerst koopd un dan so äntsuurged? Iek hääbe dät meenuumen ätter Huus, in n'Ommer Woater stat un dan uus Hannen tousmieten.

Ju „Tafel“ nimmt daach uk aiske jädten Lieuwendsmiddel an, uk, wan jo al n'Dai aller sunt. Ju mout sik in Toukumst uum sukke wichtige Spenden wäil Suurge moakje. Iek hääbe leesen of heerd, dät Bakkeräien hiere Brood, wät jo touful hääbe, ferkoopje können.

Deeruum skäl dan Strom moaked wäide. Iek smiete neen Brood einfach so wäch. Iek kweede: dät is Sände. Wan iek dät dwoo, dan duurt iek ja uk neen „Vater unser“ moor beedje, un dät waas dan gans läip foar mie.

### **Ap Düütsk:**

„Unser tägliches Brot gib uns heute“: So beten viele Menschen auf der Welt jeden Tag. Jesus hat gesagt: „Sorgt nicht für den nächsten Tag: Was sollen wir essen und trinken und anziehen?“

Und Luther hat gesagt: „Gott gibt uns alle Tage Brot und wohl auch, wenn wir ihn darum bitten, aber wir bitten in unserem „Vater unser“, dass Gott uns erkennen lassen möge und wir mit Danken unser Brot von ihm bekommen.“

Unser tägliches Brot haben wir jetzt übermäßig. Deutschland ist das Land mit den meisten Brot- und Brötchen-Sorten. Wir können uns aussuchen, welches Brot wir essen wollen. Viele Leuten müssten eigentlich schon an manchen Tagen bitten: „Gib uns doch nicht so viel Brot, es verschimmelt uns, und wir schmeißen es jeden Tag in die





Mülltonne.“ Millionen Menschen auf der Welt kommen vor Hunger nicht in den Schlaf oder sterben, weil sie nichts zu essen haben, und wir gehen mit unserem Essen so verantwortungslos um.

Wenn unser Brot ein Tag älter ist, können wir dieses doch noch essen. Es gibt so schöne Rezepte für Brotsuppen. Wir können auch altes Brot zu Leuten bringen, die Kaninchen, Pferde oder Hühner haben. Dort wird dieses gut verwertet.

Ich selbst habe so große Gewissensbisse, wenn uns einmal Brot verschimmelt ist. Wir haben die Zeiten noch miterlebt, als wir gern noch eine Schnitte mehr gegessen hätten. Es gab aber nur Brot auf Lebensmittelkarten und wurde uns zugeteilt. Wir mussten auch noch beim Bäcker dafür stundenlang anstehen. So haben sich die Zeiten geändert. Heute können wir uns satt Brot kaufen. Deswegen wird auch oft zu viel eingekauft und dann einfach weggeworfen. Ein ganzes Graubrot habe ich vor ein paar Jahren aus einem Papier-Container gezogen. Der Container war bis oben hin voll, und das braune Brot schaute so ein bisschen aus dem Kasten. Das lange Graubrot war nicht verschimmelt, aber knüppelhart. Warum wurde dieses wohl erst gekauft und dann so entsorgt? Ich habe es mitgenommen nach Hause, in einen Eimer Wasser gesteckt und dann unseren Hühnern hingeworfen.

Die „Tafel“ nimmt doch auch gern Lebensmittel an, auch wenn sie schon einen Tag älter sind. So werden sie sich vielleicht demnächst um solche sehr wichtigen Spenden Sorgen machen müssen. Ich habe gelesen oder gehört, dass Bäckereien ihr überflüssiges Brot verkaufen können. Daraus soll dann Strom gemacht werden. Ich werfe kein Brot einfach so weg. Wenn ich das aber doch tue, dann darf ich ja auch kein „Vater unser“ mehr beten, und das wäre doch ganz schlimm für mich.







*Oliver Hermes*

## Talea Prepens – eine Weltmeisterin aus Cloppenburg



Foto: Ludger Langosch, Münsterländische Tageszeitung

Nachwuchs-Leichtathletin Talea Prepens hat die Kreisstadt bekannt gemacht. Von den Titelkämpfen 2017 in Nairobi kehrte sie als Weltmeisterin der Altersklasse U 18 aus Kenia zurück – und das mit damals 15 Jahren.

Die talentierte Leichtathletin des TV Cloppenburg feierte ihren bislang sportlichen Höhepunkt mit der Goldmedaille im 200-Meter-Sprint. Mit einem phänomenalen Endspurt fing Prepens damals die Spanierin Jael Bestué (23,61 Sekunden) und die Weltmeisterin über 100 Meter, die Türkin Mizgin Ay (23,76 Sekunden) noch ab. Mit ihrer Siegerzeit von 23,51 Sekunden stellte sie eine neue persönliche Bestzeit auf.