

Hannes Flesner



Ostfriesische Spezialitäten

Bottermelk-Tango

Krintstut-Blues

Gröön-Bohnen-Rock´n´Roll

Tee-Walzer

Akkordeon

Mit Akkordbezifferung eingerichtet von Hermann Wojciechowski

Wilhelm Haake Musikverlag

9251

Bottermelk-Tango

Text: Hannes Flesner

Melodie: Gerd Pundt

Akkordeon

Einrichtung für Akkordeon:

Hermann Wojciechowski

The musical score is written for an accordion in 4/4 time. It consists of five staves of music. The key signature has one flat (B-flat). The first staff starts with a treble clef and a 4/4 time signature. Chords are indicated above the notes: Dm, A, Dm, Dm, A, Dm. The second staff begins at measure 9 and includes the instruction '1 mal' and '2 mal' above the notes. Chords are A, Dm, Gm, Dm, A, Dm, Gm. The third staff starts at measure 18 and includes chords Dm, A, E, A, D, and Em. It features several triplet markings (indicated by a '3' over a bracket). The fourth staff starts at measure 27 and includes chords A, Em, A, and D. It also has triplet markings. The fifth staff starts at measure 36 and includes chords Em, A, Em, A, and D. The score concludes with a double bar line and repeat dots.

Bottermelk-Tango

Text: Hannes Flesner Musik: Gerd Pundt

1. Vers

De Stolt van ganz Ostfreesland is
de Koh, de Koh, de Koh.
Se giff't uns Melk un Botter un Kees,
de Koh, de Koh, de Koh.
Dat leckerst is de Bottermelk,
Un dat is ook man good,
denn doar maak wi en Tango van,
de geiht de Lüh in't Bloot!

Refrain:

Bottermelk-Tango,
kennt elk un een
van Bunderhee bit Nördernee,
Bottermelk-Tango,
danz't elk un een
van Bensorsiel bit Westrhauderfehn.
Bottermelk-Tango,
kennt elk un een
van Bunderhee bit Nördernee,
Bottermelk-Tango,
danz't elk un een
van Dornumersiel bit Westrhauderfehn.

2. Vers

Dat Fell, dat treckt man aver't Kopp,
de Koh, de Koh, de Koh.
Se giff't sogar hör Steert för't Sopp,
de Koh, de Koh, de Koh.
Dat leckerst is de Bottermelk,
Un dat is ook man good,
denn doar maak wi en Tango van,
de geiht de Lüh in't Bloot!

Refi

Bottermelk-Tango,
kennt elk un een
van Bunderhee bit Nördernee,
Bottermelk-Tango,
danz't elk un een
van Bensorsiel bit Westrhauderfehn.
Bottermelk-Tango,
kennt elk un een
van Bunderhee bit Nördernee,
Bottermelk-Tango,
danz't elk un een
van Dornumersiel bit Westrhauderfehn.

3. V

Wie dat Land berühmt maakt hätt,
de Koh, de Koh,
hier en Denkmal sett,
de Koh, de Koh,
Dat is de Bottermelk,
un dat is man good,
denn doar maak wi en Tango van,
de geiht de Lüh in't Bloot!

Refi

Bottermelk-Tango,
kennt elk un een
van Bunderhee bit Nördernee,
Bottermelk-Tango,
danz't elk un een
van Bensorsiel bit Westrhauderfehn.
Bottermelk-Tango,
kennt elk un een
van Bunderhee bit Nördernee,
Bottermelk-Tango,
danz't elk un een
van Dornumersiel bit Westrhauderfehn. –



Gröön-Bohnen Rock'n'-Roll

Text: Hannes Flesner

Melodie: Gerd Pundt

Einrichtung für Akkordeon:

Hermann Wojciechowski

Swing! ♩ = ♩³

Akkordeon

G C N.C. F

B^b F C B^b F

B^b F C

B^b 1, 2. F 3. F B^b C F F

Krintstuu-Blues

Text: Hannes Flesner Melodie: Gerd Pundt

Einrichtung für Akkordeon:

Hermann Wojciechowski

Swing! $\text{♩} = \text{♩}^3$

Akkordeon

7 F C 3 F B \flat F B \flat F G C

13 F B \flat F D G C F 3 C

19 F B \flat F D G C F 3 C 3 3

Tee-Walzer

Text und Melodie: Hannes Flesner

Einrichtung für Akkordeon:
Hermann Wojciechowski

Akkordeon

9

18

27

Ostfriesische Spezialitäten

Wat to ´n eten un drinken ut Oostfreesland

„Krintstuut“ – Korinthenbrot

Zutaten

500 g Weizenmehl	30 g Schmalz
250 g Roggenmehl	175 g Korinthen
20 g Hefe	125 g Sultaninen
250 ml Milch oder Buttermilch	50 g Sukade
etwas Zucker	50 g Orangeat

Die Hefe wird mit 2 Teelöffel und ½ Teelöffel Zucker verrührt. Die Hälfte des Mehls wird in eine tiefe Schüssel gegeben, man macht in der Mitte eine Vertiefung, gibt die Hefe dazu, überstäubt es mit etwas Mehl und stellt es mit einem sauberen Küchenhandtuch zugedeckt an einen warmen Ort. In der Zwischenzeit lässt man die Milch mit dem Schmalz lauwarm werden. Nach ca. 30 Minuten die Flüssigkeit unterrühren und zuletzt das restliche Mehl unterkneten. Die Korinthen usw. werden erst vor dem Formen des Brotes in den Teig geknetet.

Die Backzeit beträgt bei mittlerer Hitze ca. 1 ½ Std.

„Buttermilchbrei“ – Karmelkbree

Zutaten:

½ l Wasser
1 l Buttermilch
50 g Graupen
1 Teelöffel Zucker
1 Teelöffel Salz

Die Graupen (*Gört*) werden gewaschen, eingeweicht und dann eine Stunde weichgekocht. Eventuell muss zwischendurch etwas Wasser nachgegossen werden. Dann gibt man die Buttermilch und etwas Salz dazu und lässt den Brei noch etwa eine Stunde langsam sämig kochen. Die Masse muss öfters umgerührt werden, damit sie nicht anbrennt. Gewürzt wird mit Sirup oder Zucker. Ein Schuss normale Milch kann man gerne hinzugeben.

Buttermilchbrei wird heute in den Molkereien Ostfrieslands gerne hergestellt und ist in dort in Einzelhandelsgeschäften zu kaufen.



Gröön-Bohnen Rock 'n' Roll

Leben und Werk des Hannes Flesner (1928-1984)

Als "fröhlichen Ostfriesen" kannte man ihn aus Funk und Fernsehen. Doch Hannes Flesner mischte schon seit den 50er Jahren "ganz oben" in der Unterhaltungsbranche mit.

Er war z.B. BILD-Zeitungsredakteur, Pressechef der Plattenfirma Philips und arbeitete als Texter und Produzent für andere renommierte Künstler.

Eine spannende und jeder Hinsicht außergewöhnliche Biografie mit einer Fülle kurioser Anekdoten und vielen seltenen Dokumenten.

Autor: Werner Jürgens

Haake 9010
(ISBN 3-9809104-1-5)

Haake 9251

ISMN-979-0-2024-9251-2



Musik für Akkordeon