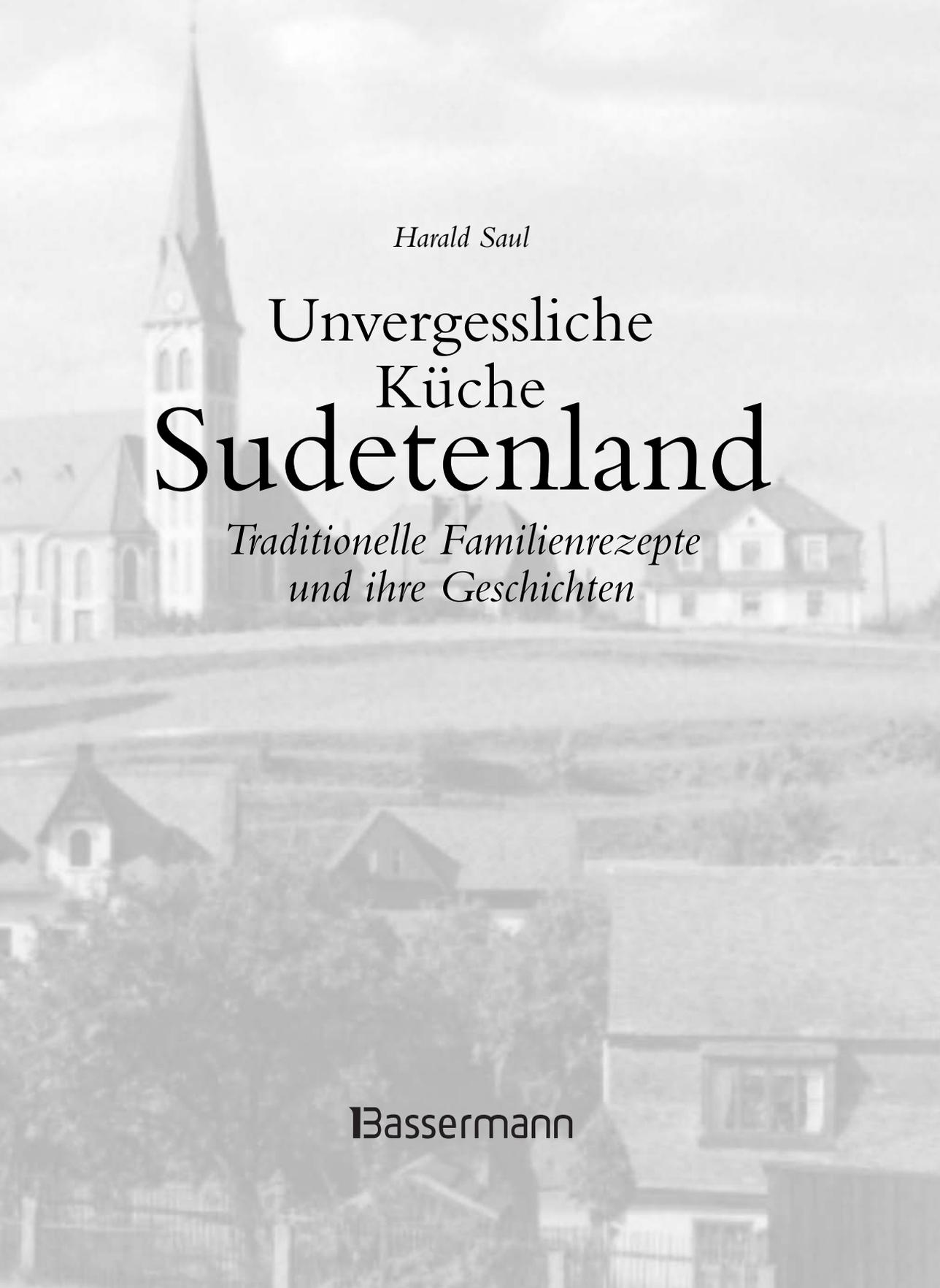


Unvergessliche
Küche
Sudetenland



Fam. Schoenig

Familie Juster



Harald Saul

Unvergessliche
Küche
Sudetenland

*Traditionelle Familienrezepte
und ihre Geschichten*

Bassermann

Titelabbildung:
Böhmen – Blick auf den Jeschken bei Reichenberg,
zwischen 1890 und 1900

Inhalt



- 6** Vorwort
- 9** Spezialitäten aus der Bäckerei Richard Prousa in Grünwald an der Neiße
 - 16** Das Kochbuch von Familie Friedland aus Gablonz
 - 22** Hausküche von Meta Dietzsch aus Reichenberg
 - 26** Friedel Wiese aus Haindorf und ihre Hausrezepte
- 30** Vom Knödelfritz zum Millionär – Friedrich Vetter aus dem Isergebirge
 - 37** Hausrezepte von Erna Schaar aus Schluckenau
 - 42** Das Kochbuch der Familie Hofbauer aus Teplitz-Schönau
 - 51** Elfriede Zeidler aus Wallern
- 56** Das Erinnerungskochbuch von Karl Grosse aus Johannesberg
 - 60** Das Schellmann-Kochbuch – Bensen um 1890
 - 65** Die deftigen Gerichte der Familie Pleyer aus Soos
 - 72** Erinnerungen von Marianne Gäbler aus Labant
 - 80** Der Koch Heinrich Engel aus Karlsbad
- 89** Böhmisches-sächsisches Spezialitäten von Alois Ruf aus Untersachsenberg bei Eger
 - 96** Das Kochbuch von Auguste Lässig aus Eger
 - 100** Der Koch Martin Kuklinski aus Marienbad
- 107** Anton und Karl Fassmann aus Budweis – Kochen aus Leidenschaft
 - 113** Küchentipps von Schwester Josepha Schaberth aus Olmütz
 - 116** Sternberger Küchenrezepte von Adelheit Mediger

Vorwort

*M*eine erste Bekanntschaft mit dem Sudetenland liegt weit zurück. Um 1968 lernte ich im thüringischen Sonneberg Frau Dudek kennen, die einen für diese Gegend ungewöhnlichen Dialekt sprach. Die Umsiedlerin aus dem Sudetenland kochte bei einem Gastwirt oberhalb des Sonneberger Juttaplatzes vor allem deftige thüringische Gerichte, aber auch ihre Buchteln und ihr Kleckselkuchen waren ein Geheimtipp unter der Stammkundschaft. Sie sprach nicht gern über ihr Schicksal, aber ich wollte mehr wissen und unterhielt mich oft mit ihr über „die alten Geschichten“, wie sie es immer bezeichnete.

Zu DDR-Zeiten konnte ich nicht viel über die Vertreibung in Erfahrung bringen, da dieses Geschichtskapitel zu den Tabuthemen gehörte. Doch ich spürte, dass etwas Unrechtes geschehen sein musste. Umsiedlern, die ich ansprach, fiel es schwer, über ihre Erlebnisse in der Nachkriegszeit zu berichten. Gern folgte ich deshalb nach dem erfolgreichen Start meiner Reihe „Familienkochbücher“ der Anregung, auch die gesammelten sudetendeutschen Materialien aufzubereiten und mich intensiv mit dem Sudetenland zu beschäftigen.

Als Sudeten wird in erster Linie ein Mittelgebirgszug bezeichnet, der sich auf einer Länge von 300 km zwischen der Zittauer Bucht (Lausitzer Gebirge) im Westen bis zur Mährischen Pforte im Osten erstreckt. Er gliedert sich in mehrere Gebirge, wie das Iser- und Riesengebirge im Westen oder das Adler- und Altvatergebirge im Osten. Alle diese Gebirge wurden seit dem Mittelalter von deutschen Bauern und Bergleuten erschlossen. Über viele Jahrhunderte hinweg lebten Deutsche und Tschechen in friedlicher Nachbarschaft. Als man nach dem Ersten Weltkrieg nach einer gemeinsamen Bezeichnung der damals in Böhmen, Mähren und Mährisch-Schlesien lebenden 3,3 Millionen Deutschen suchte, wählte man den Begriff Sudetendeutsche, der auch Eingang in die Politik fand.

Das Sudetenland umfasste insgesamt eine Fläche von ca. 28 000 Quadratkilometern. Dazu gehörten neben den Randgebieten von Böhmen und Mähren auch Sudeten- oder Mährisch-Schlesien, jener kleine Teil Schlesiens, der 1763 nach dem Siebenjährigen Krieg zwischen Österreich und Preußen bei Österreich verblieb, sowie verschiedene deutsche Sprachinseln (z.B. in Iglau, Konitz, Brünn, Wischau oder Olmütz).

Das Verhältnis zwischen Deutschen und Tschechen veränderte sich mit Beginn des 20. Jahrhunderts, als sich der nationale Konflikt immer mehr zuspitzte. Historische Ereignisse mit weitreichenden Folgen für das Verhältnis zwischen Deutschen und Tschechen markierten der Erste Weltkrieg, die Gründung der Tschechoslowakischen Republik 1918, das Münchner Abkommen 1938 sowie die Vereinnahmung der tschechischen Gebiete als ‚Reichsprotectorat Böhmen und Mähren‘ unter Adolf Hitler. Der Zweite Weltkrieg und die Verbrechen des nationalsozialistischen Regimes steigerten den Hass auf alle Deutschen. Nach Kriegsende brach sich dieser Hass Bahn in der vielerorts mit großer Grausamkeit durchgeführten Zwangsausweisung der alteingesessenen deutschen Bewohner.

KARLSBAD



TEPLITZ-SCHÖNAU



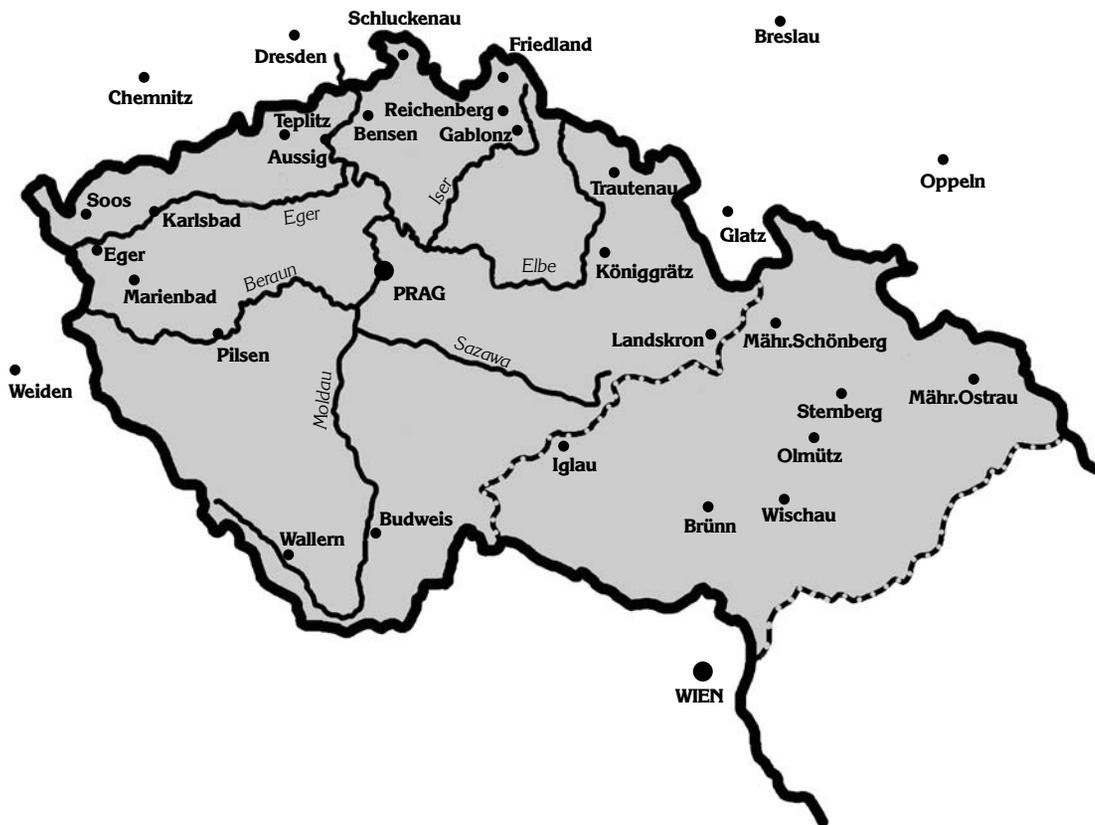
FRIEDLAND



REICHENBERG



GABLONZ



EGER



MARIENBAD



BRÜNN



OLMÜTZ



STERNBERG



Was Generationen in Jahrhunderten aufgebaut hatten, musste in Stundenfrist mit Koffer und Rucksack verlassen werden. Im Zuge dieser Vertreibung verloren zwischen 1945 und 1946 fast 3 Millionen Sudetendeutsche ihre Heimat. Zahlreiche Todesopfer waren zu beklagen. Die Überlebenden wurden in die sowjetische bzw. amerikanische Besatzungszone, nach Sachsen, Thüringen, Mecklenburg oder nach Bayern abgeschoben. Nur wenige Sudetendeutsche konnten sich der Vertreibung entziehen. Ihre Kinder sind der deutschen Sprache kaum noch mächtig.

Heimat ist ein oft und von vielen Menschen heute doch recht oberflächlich gebrauchtes Wort. Wie wichtig die Geborgenheit und Wärme eines Zuhauses sind und wie schmerzlich man es vermisst, erlebte ich einmal mehr bei den Begegnungen mit Menschen aus dem Sudetenland, die ihre Heimat verloren haben, aber nicht ihre Erinnerungen. Ich erfuhr berührende Einzelschicksale. Manche ehemalige Sudetendeutsche haben in einer neuen Heimat ihr Glück gefunden, andere fühlen sich – auch nach nun fast 60 Jahren – enturzelt, vereinsamt und verbittert in ihrer Umgebung.

Das zentrale Thema meiner historischen Geschichtenbücher ist das Kochen. Viele ehemalige Sudetendeutsche begannen nach einer gewissen Übergangszeit wieder nach ihren traditionellen Rezepten zu kochen, selbst wenn es seinerzeit schwer war, die typischen Zutaten wie z.B. saure oder süße Sahne zu beschaffen.

Eine Fülle klassischer, in manchen Familien mit sudetendeutschen Vorfahren noch immer beliebte Speisen habe ich kennen gelernt und ausprobiert. Die Küche im Sudetenland beruht auf den Traditionen der verschiedensten Landstriche und der heimischen Bevölkerung. Hier vermischen sich auf schmackhafte Weise sächsische, böhmische, schlesische, österreichische und bayrische Einflüsse, je nach Nähe der sudetendeutschen Region zum anliegenden Grenzland. Fruchtige Obstknödel erinnern an österreichische Marillenknödel, deftige Kartoffel- oder Speckknödel und süße Quarknocken weisen böhmische Wurzeln auf; Kartoffelpuffer, Gezn und Buchteln haben sächsische Verwandte. Die Nähe zu Schlesien zeigen Gänseleber und Sauerkrautsuppe. Einfach und bodenständig sind die meisten der sudetendeutschen Gerichte. Was Wald und Feld, der eigene Garten und Stall boten, wurde verarbeitet. Wildgerichte fehlen im Speiseplan, dafür gibt es Fischspezialitäten, Deftiges von Rind, Schwein und Hammel.

Die Rezepte dieses Buches konzentrieren sich – den Familienschicksalen folgend – vor allem auf die grenznahen Gebiete zu Sachsen, da hier der Schwerpunkt meiner Sammeltätigkeit lag. Aber auch berührende Schicksale und originelle Rezeptproben aus Mähren und der Budweiser Gegend konnten aufgenommen werden.

Die hier vorgestellten Familienrezepte aus dem Sudetenland sollen so – wie auch meine Sammlungen zur ostpreußischen und schlesischen Küche – individuelle Aspekte der Küchenkultur wiedergeben. Sie folgen dem Anspruch, die Vergangenheit zu bewahren und für die Nachgeborenen lebendig zu halten. Mein herzlicher Dank gilt allen, die mitgeholfen haben, dass dieses Buch entstehen konnte.

Karald Sawt

*Spezialitäten aus der Bäckerei
Richard Prousa in Grünwald an der Neiße*



Hochzeit 1926:
Richard und Maria Prousa,
geborene Linke

Die Prousas folgten mit ihren drei Kindern nicht dem Weg vieler Sudetendeutscher aus Gablonz ins damalige Westdeutschland, sondern versuchten es in der sowjetischen Besatzungszone, obwohl bei Kaufbeuren in der Nachkriegszeit ein Neugablonz gegründet wurde, wo sich auch Verwandte der Prousas niederließen.

Seit 1980 kenne ich Marianne und Jürgen Krause aus Pößneck. Marianne Krause, geborene Prousa, stammt aus Grünwald, einem Ortsteil von Gablonz (Jablonec nad Nisou). An den Ort

ihrer Kindheit hat sie fast keine Erinnerung mehr. Nur der Tag der Vertreibung ist ihr unvergesslich im Gedächtnis geblieben.

Manchmal fuhr ich mit den Krauses übers Wochenende nach Pößneck, wo es am Haus von Mariannes Eltern in der Jenaer Straße immer etwas zu heimwerkern gab. Das Haus der alten Prousas empfing den Besucher mit angenehmer Kühle und der Duft nach ganz frisch Gebackenem und Kaffee hingen in der Luft. Backen war die große Leidenschaft des über 80jährigen einstigen Bäckermeisters aus dem Sudetenland.

Richard Prousa, 1899 in Lautschnei geboren, war Bäcker wie sein Vater und führte seit 1918 die elterliche Bäckerei Grünwald, Auf der Hütte Nr. 100, mit größtem Erfolg.

Im Juli 1945 erfolgte die Ausweisung. Innerhalb weniger Stunden hatte die Familie mit dem 12jährigen Richard und den 4jährigen Zwillingsschwestern Margit und Marianne die gutgehende Bäckerei zu räumen und den hauptsächlich von Vater Richard in harter Arbeit geschaffenen Besitz zu verlassen. Jeder durfte nur 30 Kilogramm des eigenen Hab und Gutes mitnehmen. Die beliebte Bäckerei übernahm der tschechische Bäcker Geselle.

Die Familie Prousa wandte sich zunächst nach Zittau; vier Wochen später mussten sie sich entscheiden, ob sie im Osten oder Westen Deutschlands leben wollten. Als Vater Richard von einem Freund hörte, dass in Jena ein tüchtiger Bäcker gesucht wurde, zog die Familie dorthin. Bis 1950 lebten die Prousas in der Saalestadt, dann entdeckte der Bäcker in der Zeitung ein Stellenangebot, in dem ein Meister für Keksfabrikation von der Schokoladenfabrik Berger im thüringischen Pößneck gesucht wurde.

Der sudetendeutsche Bäckermeister Richard Prousa bewarb sich und wurde eingestellt. Die Bäckerfamilie zog nach Pößneck. Ab 1955 hieß die Firma dann Berggold, 1961 kamen die Schokoladenfirmen Berggold und Rotstern unter dem Namen VEB Thüringer Schokoladenwerke zusammen und blieben bis zur Wende vereint. Heute gibt es die beliebten süßen Sachen im Schokoladenwerk Berggold GmbH weiterhin – zur Freude vieler Naschkatzen.

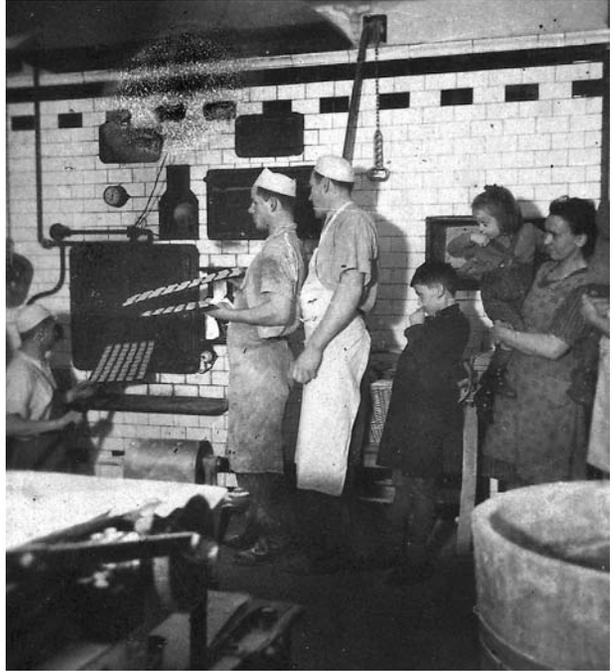
Die drei Bäckerskinder fanden ihr Glück in ihren Familien und in der Arbeit. Sohn Richard war neben seiner eigentlichen beruflichen Tätigkeit ein in Thüringen sehr bekannter Freizeit-Schmalfilmer. Als Rentner lebt er heute in Jena. Marianne Krause und Margit Prousa sind auch als rüstige Rentnerinnen in Pößneck geblieben und immer unterwegs.

Gablonz und die Stätten ihrer Kindheit bleiben ihnen in plastischer Erinnerung – der Vater in der Backstube stehend und die Mutter im Geschäft.

Die neue Bäckerei von Richard Prousa in Grünwald 1935

Schweißtreibendes Handwerk: Blick in die Backstube, 1944

Die drei Bäckerskinder –
letztes Bild aus der alten Heimat im Frühjahr 1945





Grünwald um 1940

Grünwalder Teeplätzchen

250 g Weizenmehl,
125 g Butter,
1 Ei,
75 g Zucker,
1 TL abgeriebene Zitronenschale,
Johannisbeergelee nach Bedarf zum Einstreichen,
Puderzucker zum Bestreuen der Plätzchen

Das Weizenmehl in eine Schüssel sieben und die Butter in Flöckchen auf das Mehl geben. Dann das Ei und den Zucker zufügen, zuletzt die abgeriebene Zitronenschale. Alles gut verkneten und eine halbe Stunde kühl stellen.

Den Teig ausrollen und mit einem Weinglas Kreise ausstechen. Backbleche mit Backpapier auslegen und mit den Teigkreisen belegen. Bei Mittelhitze die Plätzchen goldgelb backen. Sofort, nachdem sie in der Backröhre Farbe angenommen haben, mit dem Johannisbeergelee bestreichen. Zusammenklappen und mit Puderzucker dick bestreuen.

Grünwalder Wickel-Mohnkuchen

Teig

1,5 kg Weizenmehl,
100 g frische Hefe oder 2 Päckchen Trockenhefe,
1/4 l Milch, 250 g Butter, 250 g Zucker, 1 Prise Salz,
Saft und abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone, 2 Eier

Füllung

40 g Butter, 20 g Weizenmehl,
200 g Mohn, in der Milch einweichen, 1/4 l Milch,
125 g Rosinen, in Wasser einweichen, abtropfen lassen,
50 g Zitronat, hacken, 50 g süße Mandeln, abziehen und hacken,
1 Prise Zimt

Den Hefeteig wie üblich zubereiten und an einen warmen Ort zum Ruhen stellen. Für die Füllung die Butter in einem großen Topf zerlassen, dann mit dem Mehl beginnend alle anderen Zutaten nacheinander zufügen. Die Füllung so lange unter Hitze rühren, bis diese fest wird. Den Teig zu einem offenen Kranz ausrollen und noch einmal gehen lassen. Dann die Füllung hineingeben und alles zusammenrollen. Mit Eigelb bestreichen. Bei 180 Grad Umluft hitze goldgelb backen.



Marianne Prousas Großeltern, Heinrich und Rosa Linke,
vor ihrer Gürtlerei, Grünwald um 1925

Der Prousa-Zwieback mit Guss – ein Schlager

Teig

500 g Weizenmehl,
30 g Hefe,
1/4 l Milch,
5 g Salz,
40 g Zucker,
80 g Butter oder Fett

Guss

100 g Butter,
100 g Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker

Wie gewohnt aus den Zutaten (bis auf die Butter) einen Hefeteig zubereiten und diesen zuge-
deckt an einem warmen Ort ca. eine Stunde gehen lassen.

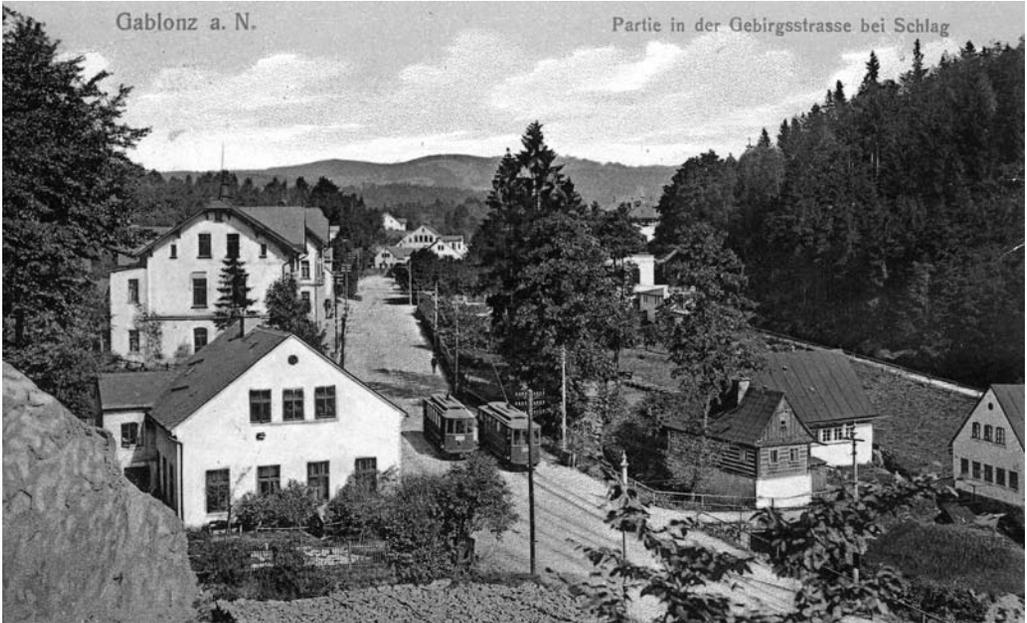
Die Zwiebäcke werden lockerer, wenn man den Teig zweimal gehen lässt. Dann erst die But-
ter unterkneten, jetzt die Zwiebäcke kneten und in die Endform bringen. Nochmals gehen las-
sen und dann bei Mittelhitze (180 Grad) goldgelb backen.

Für den Guss die geschmolzene Butter mit Zucker und Vanillezucker mischen. Auf die noch
warmen Zwiebäcke streichen.

Kekse nach Prousas Art

1 Ei,
60 g Zucker,
1 Prise Salz,
Saft einer viertel Zitrone,
60 g zerlassene Butter,
250 g Weizenmehl,
1 Prise Hirschhornsalz

Die Zutaten verrühren, zu einem Teig kneten und dünn ausrollen. Mit einem Weinglas Plätz-
chen ausstechen. Backblech mit Backpapier auslegen und darauf die Plätzchen geben. Kekse
mit einer Gabel einstechen und bei Mittelhitze in 10 Minuten goldgelb backen.



Gablonz um 1900

Die Grünwalder Nachwuchs-Feuerwehrleute 1930



Das Kochbuch von Familie Friedland aus Gablonz



Helene Friedland mit Sohn
Eberhardt im Juni 1921
in Reichenberg

*A*ls einziges Kind liebevoller Eltern erlebte Helene Friedland eine wunderschöne Kindheit. Vater Josef arbeitete in der Glasperlenfabrik in Gablonz, Mutter Hella half als Köchin bei größeren Feiern in der Gaststätte „Zur schönen Aussicht“ in Ober-Josefsthal bei Gablonz aus.

Gablonz, das seinen Namen von „jablon“ (Apfelbaum) ableitet und einen Apfelbaum im Stadtwappen trägt, war zunächst ein Leineweberort. Nach den Hussitenkriegen brachten deutsche Ansiedler das Glashandwerk mit, die erste Glashütte nahm 1548 ihren Betrieb auf. Mitte des 18. Jahrhunderts begann mit der vorwiegend für den Export bestimmten Schmuckwarenherstellung der kometenhafte Aufstieg der Gablonzer Unternehmen.

Der Glasperlenmacher Josef Friedland verstarb 1906 an einer nicht richtig auskurierten Lungenentzündung. Seine Witwe Hella Friedland zog mit der 15jährigen Helene zu Verwandten nach Ruppertsdorf, nahe Reichenberg (heute Liberec).

Die Mutter verdiente als Haushälterin eines leitenden Beamten der deutschen Bibliothek den Lebensunterhalt, während ihre Tochter in einer Hauswirtschaftsschule in Reichenberg lernte. Die strenge Lehrerin Fräulein Knoth brachte den Mädchen Kochen, Nähen und gründliches Putzen bei. Fräulein Knoth schenkte Helene am Ende ihrer Lehrzeit ein großes leeres Kochbuch, das sie ganz in ihrem Sinne mit traditionellen oder eigenen Rezepten füllen konnte. Zwischen 1908 und 1942 sammelte Helene Friedland insgesamt 268 Rezepte. Das letzte Rezept stammt vom 23.12.1942 und die feine Schrift ist verwischt. An diesem Tag kam die Nachricht vom Tod ihres Sohnes Eberhardt, er starb in einer Schützenstellung nahe Stalingrad durch einen russischen Scharfschützen.

Eberhardt war Helene Friedlands erstgeborener Sohn. Sie hatte 1914 einen jungen Mann namens Otto Rübsam kennen gelernt – dieser fiel jedoch an der Ostfront. Der gemeinsame Sohn Eberhardt wurde 1915 geboren. Einige Jahre später verliebte sich Lenchen Friedland in einen Musiker, der jedes Jahr zur Reichenberger Augustmesse bei Abendveranstaltungen aufspielte. Leider war sie nicht die Einzige, der er die Ehe versprach. So bekam Helene zwar 1920 ihren zweiten Sohn Helmut, musste aber weiterhin auf ein Eheglück verzichten.

Helmut absolvierte das Reichenberger Gymnasium Rosenthal. Da er sehr begabt war, bekam der Junge ein Förderstipendium vom Reichenberger Fabrikanten Johann Liebig und durfte später eine Musikschule besuchen. Helmut spielte wunderbar Klavier und fand 1938 eine Lehrstelle bei einem Klavierstimmer. Er sollte einmal dessen Atelier mit Verkaufsraum übernehmen. Leider konnte Helmut die Lehre nicht beenden – sein jüdischer Lehrherr verschwand 1939 wie Tausende andere Leidensgefährten in einem der Konzentrationslager.

Helmut Friedland hatte von seinem Vater nicht nur die musischen Fähigkeiten, sondern auch eine unheilbare Augenkrankheit geerbt. Durch diese Sehbehinderung blieb ihm der Krieg erspart. 1944 heiratete er die Kriegswitwe und Lehrerin Eleonore Habermann und war ihren beiden Söhnen ein guter Vater.

So bekam Mutter Helene doch noch Enkelkinder, um die sie sich liebevoll kümmerte. Die Friedlands kamen 1946 durch die Vertreibung nach München, Helmut zog mit seiner Familie 1957 nach Chemnitz.

Noch heute hängen die Landschaftsbilder aus der sudetendeutschen Heimat in Helmut Friedlands guter Stube am Chemnitzer Markt. Der nun fast blinde 84jährige wird liebevoll von seiner Lebensgefährtin Rita Klein umsorgt, die ebenfalls mit ihrer Familie aus Reichenberg vertrieben wurde. Bei Besuchen in München lernte Rita Klein auch Helene Friedland noch kennen – diese tapfere Frau, die ihrem sehbehinderten Sohn die Natur so wunderbar beschreiben konnte. Der alte Herr liebt sein Sudetenland auch nach so langer Zeit über alles. Von gestochener Schärfe sind die Erinnerungsbilder, die er in sich trägt, besonders die an seine Mutter Helene Friedland.

Mutters Rezepte
Ober-Josefthal bei Gablonz - um 1900

(Hella Friedland, geb. Stern 1872-1937)

Fleischpudding mit Kartoffeln

500 g Kartoffeln, mehlig kochend,
50 g Schweineschmalz,
3 Eier,
1 Zwiebel, fein würfeln,
Semmelbrösel für die Form,
30 g Parmesan,
40 g Butter

Fleischfülle

400 g Schweinehack,
50 g Schmalz,
1/2 kleine Zwiebel,
Salz, Pfeffer,
1 altbackene Semmel, eingeweicht

Kartoffeln schälen, kochen und durch eine Presse geben. Zwiebelwürfel im Fett anrösten, Eier und Salz zugeben.

Für die Fleischfülle Hackfleisch mit Zwiebel in Schmalz anrösten, mit Salz und Pfeffer würzen. Hackmasse mit der eingeweichten, gut ausgedrückten Semmel vermengen.

Eine Kastenform gut ausfetten und mit Semmelbrösel bestreuen, dann eine Schicht Kartoffelmasse einbringen, dann eine Schicht Fleisch, dann wieder eine Schicht Kartoffelmasse. Das Ganze bei 150 Grad im Wasserbad in geschlossener Form eine Stunde garen lassen. Dann mit einem Zwirnfaden schneiden, die Stücke auf die Teller legen, obenauf den Parmesan streuen. Zuletzt mit Butter beträufeln.



Gasthaus „Zur schönen Aussicht“ in Ober-Josefsthal bei Gablonz

Gablonzer Landbevölkerung um 1900



Rauchfleisch-Kartoffel-Strudel

*1 kg Kartoffeln, 100 g Grieß,
150 g Weizenmehl, 4 Eier,
Salz, Pfeffer aus der Mühle*

Füllung

*400 g Rauchfleisch, gekocht,
100 g Semmelmehl, 50 g Butter, 2 Zwiebeln,
100 g Schweineschmalz*

Die Kartoffeln kochen, pellen und durch ein Sieb streichen. Grieß, Mehl und Eier dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zu einem Rechteck auf einem Leinentuch ausrollen und mit dem in kleine Würfel geschnittenen Rauchfleisch bestreuen. Das Semmelmehl in Butter anbraten, bis es eine rotbraune Farbe annimmt. Das Semmelmehl ebenfalls über die Rauchfleischwürfelchen geben. Den Teig zusammenrollen, das Tuch gut zusammenbinden und die Rolle in einem großen Topf oder in einem Bräter im kochenden Salzwasser eine gute halbe Stunde zugedeckt garen lassen.

In dieser Zeit die Zwiebeln feinwürflig schneiden und im Schmalz braun braten.

Den Strudel aus dem Tuch holen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf flachen Tellern anrichten und mit den gebräunten Zwiebelwürfeln und dem Schmalz übergießen.

In vielen Familienkochbüchern fand ich auch andere Füllungen, wie Spinat, Schmorkraut (Weißkraut) und Pilze verschiedenster Art.

Ruppersdorfer Kartoffelbuletten

*1 kg Kartoffeln,
Salz und Muskat nach persönlichem Geschmack,
2 Eier, 100 g Weizenmehl,
150 g Kochschinkenwürfel, Schmalz zum Braten*

Panade

*Mehl, 1 Ei,
Milch und Semmelmehl*

Die gekochten Kartoffeln abpellen und durch eine Presse geben, mit Eiern, Salz, Muskat und Mehl einen geschmeidigen Teig kneten. Die angebratenen Kochschinkenwürfel dazugeben und runde Buletten formen. Die Buletten im Mehl wälzen und durch das Ei mit der Milch ziehen. Im Semmelmehl wälzen und im heißen Schmalz braten.



Ruppertsdorf 1923

Ruppertsdorfer Rinderbraten mit saurer Gurke

*800 g Rinderbraten,
50 g Speck, in Streifen geschnitten,
Salz und Pfeffer nach Belieben,
50 g Schmalz,
3 Zwiebeln,
200 g saure Gurken,
30 g Weizenmehl*

Das Fleisch mit den Speckstreifen durchziehen und würzen, mit Salz und Pfeffer würzen. In Schweineschmalz scharf anbraten. Den entstandenen Bratfond immer wieder mit Wasser aufgießen, damit sich genug Soße bildet. Nach ca. einer Stunde Schmoren den fertigen Braten warm stellen.

Saure Gurken in feine Streifen schneiden. Die Soße mit den Gurkenstreifen verfeinern und mit dem in kaltem Wasser angerührten Weizenmehl binden. Die Soße noch einmal kräftig aufkochen, damit sich der Mehlgeschmack verflüchtigt.

*Hausküche von Meta Dietzsch
aus Reichenberg*



Meta Dietzsch 1919

Die alte Tuchmacherstadt Reichenberg (Liberec) am Fuße des Jeschken war bis 1945 die bedeutendste deutsche Stadt in den böhmischen Ländern und ein wichtiges Wirtschaftszentrum mit Textil-, Holz-, Nahrungsmittel- und Glasindustrie. Sie erlangte zudem große kulturelle Bedeutung, die weit über den Rahmen vergleichbarer Provinzstädte hinausging. Immer noch erinnern schöne alte Bürgerhäuser, das Rathaus in niederländischer Neorenaissance oder das Stadttheater von 1883 an diese Zeit. Auch heute ist Reichenberg wieder ein wichtiges wirtschaftliches Zentrum im nördlichen Böhmen.

Meta Dietzsch (1891-1973) entstammte einer alten Reichenberger Möbeltischlerfamilie. Ihr Vater August Dietzsch besaß in der Nähe des Spitals „Aller Heiligen“ in Reichenberg eine kleine Werkstatt. Besonders gut verstanden sich der Großvater und der Vater von Meta Dietzsch auf das Nachbauen von Schreibtischen im Louis-Seize-Stil des berühmten Kunsttischlers Roentgen.

Ab dem Jahre 1919 übernahm Metas Bruder Wilhelm die Tischlerei. Meta führte ihm die Bücher und arbeitete außerdem noch als Lagerschreiberin in der Wollfabrik Neumann. Die tüchtige junge Frau hatte mit Männern kein Glück. Ihr Verlobter verließ sie wegen einer reichen Hoferbin, die von ihm schwanger wurde. Meta zog zu ihrem mittlerweile verheirateten Bruder Wilhelm und führte ihm den Haushalt.

Im Jahre 1923 wurde dem Bruder ein Sohn geboren. Die kinderlose Meta kümmerte sich liebevoll um ihren kleinen Neffen Heinrich. Heinrich wurde Soldat und geriet 1942 in Gefangenschaft. Er erlebte die Schlacht vor Stalingrad mit all ihren Schrecken. Die kämpfenden russischen Soldaten stürmten die deutschen Schützengräben mit bloßen Händen, mit Spaten, Schaufeln oder Äxten. Heinrich Dietzsch überlebte nur, weil er sich tot stellte. Beim Beräumen der Schützengräben wurde er entdeckt und kam zur Zwangsarbeit in ein Bergwerk.

Meta wurde zur Arbeit in einem Rüstungsbetrieb zwangsverpflichtet. Schon 1944 begann Familie Dietzsch, Wertvolles bei der Verwandtschaft im sächsischen Chemnitz in der Scheune eines Bauernhofes zu lagern. Denn wie viele Sudetendeutsche waren sie keine Anhänger Hitlers und ahnten, dass der Überfall auf die Sowjetunion der Anfang vom Ende war.

Erst 1947 kam Heinrich Dietzsch aus der Kriegsgefangenschaft frei und fand seine Eltern und seine Tante Meta beim Cousin Fritz in Chemnitz wieder. Heinrich Dietzsch erhielt eine Anstellung bei der Wismut und arbeitete unter Tage. Später lernte er die charmante Krankenschwester Hannelore aus dem sudetendeutschen Leitmeritz kennen, ließ sich in ihre Nähe versetzen und bald darauf wurden sie ein Paar. 1950 bezog das Ehepaar in Johannegeorgenstadt eine kleine Wohnung. Zwei Jahre später kam Werner in die Familie, ein Heimkind aus Halle.

Doch das Familienglück zu dritt war nur von kurzer Dauer; Werner wurde 1957 beim Rollerfahren von einem Wismutkipper überfahren. Hilfe und Trost spendete Tante Meta, die zu den Dietzschs nach Johannegeorgenstadt gezogen war. Anhand ihrer Erinnerungen schrieb sie zwischen 1957 und 1962 ein dickes Kochbuch mit Rezepten aus dem Sudetenland. Jeden Abend, wenn Hannelore und Heinrich Dietzsch von ihrem Dienst nach Hause kamen, wartete ein typisches Gericht aus der alten Heimat auf sie.

82jährig verstarb Meta Dietzsch, ohne Reichenberg noch einmal wiedergesehen zu haben. Bei Hannelore und Heinrich Dietzsch bleibt sie unvergessen.



Harald Saul

Unvergessliche Küche Sudetenland

Traditionelle Familienrezepte und ihre Geschichten

Gebundenes Buch, Pappband, 128 Seiten, 17,0 x 23,0 cm
ISBN: 978-3-8094-2339-3

Bassermann

Erscheinungstermin: August 2009

„Die Erinnerung knüpft feine, starke Fäden, trägt mir liebe Bilder, liebe Worte zu.“ Marie von Ebner-Eschenbach, geboren 1830 in der Nähe von Kremsier/Kromeríž

Kaum etwas lässt unsere Erinnerungen so lebendig werden, wie die Namen und die Düfte der Lieblingsgerichte aus unserer Kindheit. Doch wie so vieles im Leben gehen auch die Lieblingsrezepte im Laufe der Jahre verloren und damit auch ein Stück Heimat. Hier sind sie alle wieder zu finden.



[Der Titel im Katalog](#)