

Ostpreußen

≡ Marion Lindt ≡

Ostpreußen

Rezepte, Geschichten und
historische Fotos

Bassermann

Kleines ostpreußisches Wörterbuch

| | | | |
|-----------------------------------|--------------------|------------------------|------------------------|
| <i>Beeten</i> | rote Bete | <i>Lange Gerichte</i> | Eintopfgerichte |
| <i>Brotkampen</i> | Brotenden | <i>Maggikraut</i> | Liebstöckel |
| <i>Bruken</i> | Steckrüben | <i>Mairan</i> | Majoran |
| <i>Buntes Gericht</i> | Gemüseeintopf | <i>Maitrank</i> | Grog |
| <i>Fleck</i> | Kutteln, Pansen | <i>Mostrich</i> | Senf |
| <i>Gekröse</i> | Gänseklein | <i>Pfefferkraut</i> | Bohnenkraut |
| <i>Gelbörchen</i> | Pfifferlinge | <i>Pflaumenkreide</i> | Pflaumenmus |
| <i>gemahlenes Rindfleisch</i> | Rinderhack | <i>Reibbrot</i> | Paniermehl |
| <i>gestowt</i> | gedünstet | <i>rote Rübe</i> | rote Bete |
| <i>Gewürzkörner</i> | Piment | <i>Sauerampf</i> | Sauerampfer |
| <i>Glumse</i> | Quark | <i>Saure Klopse</i> | Königsberger Klopse |
| <i>grüne Petersilie</i> | frische Petersilie | <i>Schabbelbohnen</i> | Schnittbohnen |
| <i>Gurkenkraut</i> | Borretsch | <i>Schmand</i> | Sahne |
| <i>Kaddigbeeren</i> | Wacholder | <i>Schmorkohl</i> | Weißkohl |
| <i>Kaneel</i> | Zimtstange | <i>Schnibbelbohnen</i> | Schnittbohnen |
| <i>Kartoffelinsen</i> | Kartoffelpuffer | <i>Spirkel</i> | Speckwürfel |
| <i>Keilchen</i> | ovale Klöße | <i>Striezel</i> | Stollen |
| <i>Klunker</i> | Klumpchen | <i>wilder Wermut</i> | Beifuß |
| <i>Kumst</i> | Sauerkraut | <i>Wruken</i> | Steckrüben |

Inhalt

| | |
|---|----|
| Kleines ostpreußisches Wörterbuch | 4 |
| Ein Wort zuvor | 6 |
| Von der ostpreußischen Gastfreundschaft | 8 |
| Die ostpreußische Küche einst und jetzt | 10 |
| Die Kräuter und Gewürze in der ostpreußischen Küche | 12 |

Die Rezepte

| | |
|----------------------------------|-----|
| <i>Suppen und Lange Gerichte</i> | 14 |
| <i>Fischgerichte</i> | 30 |
| <i>Fleischgerichte</i> | 38 |
| <i>Kartoffelgerichte</i> | 54 |
| <i>Mehl- und Eierspeisen</i> | 64 |
| <i>Gemüsegerichte</i> | 72 |
| <i>Salate</i> | 84 |
| <i>Süßspeisen</i> | 94 |
| <i>Backwerk</i> | 102 |
| <i>Seelenwärmer</i> | 116 |

| | |
|---------------------------------|-----|
| Rezeptverzeichnis nach Kapiteln | 124 |
| Karte von Ostpreußen | 126 |
| Impressum | 128 |

Ein Wort zuvor

Es wird so viel von der französischen, der österreichischen, ja der chinesischen Küche gesprochen; und wenn größere Menüs zu festlichen Gelegenheiten zusammengestellt werden, wimmelt es auf den Speisekarten nur so von fremdländischen Gerichten. Unter „ferner liefern“ kann man höchstens eine schwäbische, bayerische, rheinische oder Hamburger Spezialität entdecken. Aber – Hand auf ´s Herz – haben Sie bei einem solchen Anlass irgendwann und irgendwo schon einmal einen ostpreußischen Leckerbissen serviert bekommen? Wohl kaum. Wer – außer uns Ostpreußen selbst – kennt denn schon die köstlichen Spezialitäten, mit denen wir bei unseren Gästen so manche Lorbeeren ernten?

Schon lange wurmt es mich, dass man zu glauben scheint, wir hätten uns in Ostpreußen lediglich von Königsberger Klopsen, Cranzer Flundern, Tilsiter Käse und in Notzeiten von Marzipan ernährt. Deshalb schrieb ich dieses Buch – ein Kochbuch, das ganz den ostpreußischen Spezialitäten gewidmet ist. Es will dazu beitragen, Vorurteile gegen die ostpreußische Küche zu korrigieren. Lassen Sie sich überraschen, liebe Kochfreunde, und studieren Sie unsere landestypische Küche.

Erprobte Original-Rezepte sind es, die ich Ihnen in diesem Buch serviere. Rezepte, wie sie in handgeschriebenen Diarien oder Vokabelheften auf vergilbten Blättern mit steiler deutscher Schrift geschrieben standen. Als Leseseichen in einem hinübergeretteten alten Schmöcker entdeckte ich so auch eines Tages das in unserer Familie berühmt gewordene Rezept von Tante Linchens „Haferflockenmakronchen“, das schon im Ersten Weltkrieg Triumphe gefeiert haben soll (Rezept Seite 115). Die alte Kathrin, Tante Lina's treuer Hausgeist, muss es wohl zu Papier gebracht haben. Da steht es schwarz auf weiß: „Makronchen nach Frau Lina Gaudzun“. Selbst geschriebene Rezepte sind so etwas wie geheime Schätze, die man ungern in fremde Hände legt. Sie enthalten eine ganz persönliche Machart des Kochens, die nach und nach variiert wurde, in die man – je nach Laune und Geschmack – immer von Neuem eine Prise Fantasie hineinkomponierte. Also kurz: Rezepte mit „avec“.



Die Königin-Luise-Brücke der Stadt Tilsit.

Haben Sie das Buch durchgekaut – ich hoffe bis zur letzten Seite – dann versuchen Sie es einmal mutig, Ihren Gästen eine neue lukullische Schöpfung zu servieren. Ich garantiere Ihnen, dass Ihre Gäste von den leider viel zu wenig bekannten ostpreußischen Spezialitäten begeistert sein werden. Und noch ein paar Spielregeln bitte ich Sie beim Kochen zu beherzigen: Kochen Sie nicht mit „spitzer“, sondern mit liebevoller Zunge, kochen Sie spielend und nicht mit tierischem Ernst, kochen Sie mit Charme und Pläsier. Ich habe mir von meiner Großmutter sagen lassen, zum Kochen gehören drei Dinge:

- eine Portion Schneid
- ein Quäntchen Fantasie
- und ein kleines Augenzwinkern.

Alsdann, denke ich, dürfte nichts schiefgehen. Gutes Gelingen!

Marion Lindt

Von der ostpreußischen Gastfreundschaft

Die ostpreußische Gastfreundschaft ist nicht wegzudenken von den ostpreußischen Spezialitäten selbst, und ich übertreibe nicht, wenn ich behaupte, dass die sparsamste Hausfrau in Ostpreußen als Gastgeberin zur Verschwenderin werden konnte. Je weiter man nach dem Osten kommt, desto herzlicher wird ja bekanntlich die Gastfreundschaft. Die ostpreußische galt immer als sprichwörtlich, und sie ist es bis heute geblieben. Nicht nur, dass jeder Fremde, der unverhofft ins Haus schneite, sofort zur Familie an den gedeckten Tisch gebeten wurde, die Ostpreußen können es auch bis auf den heutigen Tag nicht lassen, den Gästen ein „Schmeckerchen“ für die Daheimgebliebenen mitzugeben; für die Kinder einen „Streimel vom Blechfaden“ (ein Stück Blechkuchen), für die Erwachsenen ein „Zipfelchen“ von der selbst gemachten Leberwurst. Dieses „Zipfelchen“ wiegt selten weniger als ein halbes Pfund. Selbst in der knappen „Markenzeit“ teilte man die karge Ration redlich mit dem Gast. Man tat es nicht unwillig, es gehörte sich eben so. „Lieber sich selbst etwas versagen, als dem Gast nicht aufzutragen“, das war und ist die Devise des Ostpreußen. Oder: „Wo vüle äte, wart ook noch eener satt!“

Die ostpreußische Gastfreundschaft konnte man am besten bei einer Landhochzeit kennenlernen, zu der nicht nur die Verwandtschaft von weit und breit angereist kam – auch das ganze Dorf pflegte daran teilzunehmen. Und dies nicht nur für ein, zwei Tage, nein, eine ganze Woche und länger dauerte die große Festlichkeit mit Vor- und Nachfeier. Meist fiel sie in die Zeit nach der Ernte. Sämtliche Gasthöfe rundherum waren für die Hochzeitsgäste belegt, denn mehr als zweihundert Menschen konnte man schlecht im Brauthaus beherbergen. Wochen vorher wurde geschlachtet, gebacken, gekocht, „gekrischelt“ (gebraten). Eine stattliche Anzahl von Kälbern, Schweinen, Gänsen, Enten und Hühnern musste dran glauben, und Eier, Butter, Schmalz hat man in unglaublichen Mengen für den festlichen Schmaus verarbeitet. Gespart wurde an nichts, alles musste überreichlich vorhanden sein. Da sollte niemand sagen, er wäre nicht bis „an den Rand“ satt geworden. Die Brauteltern setzten ihren Ehrgeiz und Stolz daran, dass die Vorräte noch für weitere hundert Gäste hätten reichen können.

Wer zu so einer Landhochzeit reiste, musste Zeit und einen stabilen Magen mitbringen. Der Genuss aller ostpreußischen Spezialitäten in exquisiter Zubereitung – ein paar renommierte Köche und Kochfrauen hatte man eigens für Wochen engagiert – riss während der Tage und Nächte nicht ab. Das gesamte Dorf „stand auf Stützen“ (war in Aufruhr), an Schlafen war nicht zu denken. Dafür sorgten auch schon die Musikanten, die pausenlos zum Tanz aufspielten. Und natürlich „scherbelte“ (tanzte) jeder mit, auch die Ältesten. Zur Ruhe kam man erst, wenn man – voll bepackt mit Hochzeitskuchen und anderen Leckerbissen – wieder zu Hause angekommen war und vor Übermüdung am liebsten gleich mit den Kleidern ins Bett gefallen wäre. Nerven und Magen waren zwar reichlich überfordert und durcheinander geraten, aber das gehörte nun mal zu einer richtigen ostpreußischen Landhochzeit, bei der ein Danken beim Essen fast eine Beleidigung für die Hausfrau gewesen wäre. Ja, die Gastfreundschaft war in Ostpreußen eben ganz selbstverständlich.

Ostpreußischer Notgeldschein: 25 Pennige, Stadt Neidenburg, 1921.



Die ostpreußische Küche einst und jetzt

Bevor ich Ihnen, liebe Kochfreunde, die Rezepte unserer ostpreußischen Spezialitäten präsentiere, möchte ich etwas klarstellen: Eine Ähnlichkeit der ostpreußischen Küche mit der französischen, wienerischen oder sonst einer prominenten ist kaum zu entdecken. Was nicht heißen will, dass wir nicht auch wie jene über mancherlei Kniffe und Raffinements verfügen. Die leichtere und beschwingtere Lebensart der Franzosen spiegelt sich selbst in ihrer Küche wider – sie ist wie Champagner, der rasch ins Blut geht. Die ostpreußische ist schwer und massig, sie hat es in sich an Qualität; sie ist wie Burgunder, dessen Wirkung noch lange anhält.

Die geographische Lage, das Klima, ist mitbestimmend für die Küche eines jeden Landes. Die Menschen im Osten, ob Ostpreußen, Litauer, Balten, Polen oder Russen, haben alle verwandte Kochweisen, wenn auch natürlich dazu ihre ganz besonderen Ingredienzien. So finden wir manches ostpreußische Gericht in etwas abgeänderter Form bei den Nachbarvölkern wieder. Wer nun von wem entlehnt hat, entzieht sich meiner Kenntnis. Beetenbartsch – Bortsch – zum Beispiel, eine ostpreußische Spezialität, in anderen deutschen Landschaften völlig unbekannt, wird sowohl im Baltikum, als auch in Litauen, Polen und Russland gekocht. Die Menschen im Osten pflegen gut und reichlich zu essen. Sie lassen sich Zeit bei ihren Mahlzeiten, denn das Essen ist für sie so etwas wie eine heilige Handlung. Schauen Sie sich einmal unsere so genannte Hausmannskost etwas näher an, besser, probieren Sie sie. An Fett und Fleisch wird da nicht gespart. „Lass jeder glauben was er will“, sagt der ostpreußische Bauer, „mein Glaube ist, dass fünf Pfund fettes Schafsfleisch für einen Mann ´ne gute Suppe abgibt!“ Und „bequem gesäte on langsam gefräte – man glaubt nicht, was man alles beherbergen kann“, heißt ein Sprichwort. Und ein anders: „Ök wönscht, mien Buuk wär e Schien on mien Moage e Möddfach“ (das große Mittelfach der Scheune).

Na ja, ein kerniger Menschenschlag sind wir schon, aber vergessen Sie auch bitte nicht unseren kalten ostpreußischen Winter, in denen die Thermometersäule oft bis unter 30 Grad sank.

Heute hat sich die Lebens- und Kochweise der Ostpreußen ein wenig geändert. Hier, in den gemäßigteren Landstrichen, verwenden wir lange nicht mehr so viel tierisches Fett und Schmand (Sahne) wie einst zu Hause. Der Magen, die Leber und auch das Herz sagen „Dankeschön“, und ich will hoffen, dass wir bei der neuen Kochweise bleiben, dass wir vor allem Speck und Schweineschmalz sparsam verwenden und die Sahne ab und an mit Joghurt vertauschen. Geschmacklich ändert sich dabei kaum etwas.

Schulausflug bei Groß Kuhren im Kreis Samland.





Ostpreußen - Rezepte, Geschichten und historische Fotos

Gebundenes Buch, Pappband, 128 Seiten, 19,5x26,4
ISBN: 978-3-8094-3136-7

Bassermann

Erscheinungstermin: Juli 2013

Von Königsberger Kloppen bis zum Rußer Milchpunsch

Möchten Sie richtige Königsberger Klopse probieren, sich für Rußer Milchpunsch begeistern, Marktstörtchen backen und den Geschmack von Sauerkraut (Kumst) mit Sahne kennenlernen? Sahne, Schmand und Quark sind in der ostpreußischen Küche nämlich außerordentlich beliebt. Man merkt den Rezepten an, dass die Autorin sie wirklich kennt, mit diesen Gerichten aufgewachsen ist und dass sie auch heute noch zu ihrem Kochrepertoire gehören. Praktische Tipps, Kombinationsmöglichkeiten und Varianten werden bei fast jedem Gericht mit aufgeführt.