

Bergische KÜCHENKLASSIKER

Von *Pfannennatz* bis *Butterplatz*

Ira Schneider



Wartberg Verlag

Bildnachweis:

Alle Fotos von Ira Schneider, Porträtfoto Ira Schneider von Klaus Görden

1. Auflage 2014

Alle Rechte vorbehalten, auch die des auszugsweisen
Nachdrucks und der fotomechanischen Wiedergabe.

Gestaltung und Satz: www.ravenstein2.de

Druck: Druck- und Verlagshaus Thiele & Schwarz GmbH, Kassel

Buchbinderische Verarbeitung: Buchbinderei S. R. Büge, Celle

© Wartberg Verlag GmbH & Co. KG

34281 Gudensberg-Gleichen · Im Wiesental 1

Telefon: 056 03/9 30 50 · www.wartberg-verlag.de

ISBN 978-3-8313-2442-2

Ira Schneider

Bergische KÜCHENKLASSIKER

Von Pfannewatz bis Butterplatz



Wartberg Verlag

Danke

Die deutsche Esskultur ist im Wandel. Mit der Wiederentdeckung der Heimat machen vor allem auch regionale Rezepte und Küchenklassiker in verjüngten Rezepturen wieder von sich reden. In raffinierter Weise bereiten Köche heute frische Erzeugnisse aus der Region nach traditionellen Vorbildern. Auch die Bergische Küche stellt im globalen Einerlei eine liebenswerte Ausnahme, wenn nicht sogar eine Spezialität, dar. Neben Neuinterpretationen der Klassiker als Mousse („Schäumchen“) findet man auch immer öfter das Bodenständige im neuen Gewand. Ein Kochbuch mit authentischen Rezepten, das die bergische Esskultur, Traditionsgerichte und typische Zutaten dokumentiert, ist kein einfaches Vorhaben. Ohne Unterstützer wäre dies nicht möglich. Ich bedanke mich beim Archehof Winddeck, beim Hof Alpermühle aus Nüm-

brecht, beim Heimatverein und Bauernhofmuseum Eckenhagen, beim LVR-Freilichtmuseum in Lindlar und beim Slow Food Convivium Bergisches Land für Informationen und die Möglichkeit, Fotoaufnahmen durchzuführen. Dem Koch Olaf Altenhain aus dem Landgasthof „Auf dem Brink“ in Sprockhövel, dem Konditor Dieter Büscher vom Café Burghof aus Solingen und meiner Mutter Magreth Schneider danke ich ebenso herzlich für ihre Hilfe am Herd und für Wissenswertes aus dem Familienschatz. Außerdem möchte ich Lokalhistoriker Olaf Link, der Bergische Küche auf einem Streifzug durch acht Jahrhunderte untersucht hat, meinen Dank aussprechen. Ein besonderes Dankeschön gilt dem Journalisten Frank Großer, für kreative Anregungen zu diesem Buch.

Ira Schneider

INHALTSVERZEICHNIS

7		Vorwort
8		Typisch bergisch Das Who is Who der Bergischen Küche von A–Z
11		Der bergische Bauerngarten Kleinod für Gaumen und Seele
25		Aus dem Hühnerstall Speisen rund ums Ei
39		Weiden, Wälder und Gewässer Fleisch- und Fischgerichte
53		Frisch vom Feld Kartoffelgerichte und Beilagen
67		Aus der Region in den Topf Herzhafte Suppen und Eintöpfe
81		Von der Streuobstwiese Eingemachtes und Süßspeisen
95		Register



VORWORT

Liebe Leserinnen und Leser!

In diesem Kochbuch finden Sie die bergische Küche, wie sie in Privathaushalten von Wuppertal im Norden bis nach Siegburg im Süden heute auf den Tisch kommt. Der Rezeptband hat weder den Anspruch ein historisches Kochbuch zu sein noch

avantgardistische Strömungen aufzugreifen. Viele Rezeptklassiker wie die Bergische Potthucke, ein Kartoffelkuchen, aber auch moderne Speisen wie Kürbistarte mit gratiniertem Schafskäse finden sich im Repertoire bergischer Familien.

Von Pfannenwatz bis Butterplatz – Bergische Küchenklassiker

Der Rezeptkanon für dieses Kochbuch ist nach Recherchen in alten und modernen Kochbüchern aus den letzten 100 Jahren, vor allem aber durch Gespräche mit Bewohnern des Bergischen Landes entstanden. Die Rezeptsammlung legt dabei einen Schwerpunkt auf traditionelle Rezepturen, die bis heute zum lebendigen bergischen Küchenschatz gehören. Sie zeigt darüber hinaus ebenso, wie Genuss-Menschen in der Region mit frischen heimischen Zutaten kochen.

Alle Klassiker treffen durch kleine Variationen noch immer den Zeitgeist und Geschmack einer aromatischen, unverfälschten Landküche mit einfachen Zutaten. Ich, die ich auch Landfrau bin, Kochkurse leite und in bergischen Culinaria-Projek-

ten engagiert bin, habe für dieses Buch typische Rezepte der Region zusammengestellt, ausprobiert und selbst fotografisch in Szene gesetzt.

Welche Spezialitäten von „Pfannenwatz bis Butterplatz“ man kennen muss, verrate ich Ihnen in einem „Who is who“ der bergischen Küchenklassiker. Welche typischen Produkte die Region bereithält, erfahren sie jeweils in einer Einführung zu den einzelnen Kapiteln. Ausflüge in den Bauerngarten, die bergische Esskultur und das kulinarische Brauchtum sowie praktische Tipps runden den Band ab.

Sie haben nun Appetit bekommen?
Viel Freude beim Nachkochen, Schmökern und Genießen wünscht

Ira Schneider

TYPISCH BERGISCH

Das Who is Who der Bergischen Küche von A-Z

Äpel oder Erpel – Kartoffeln zählen neben Milch, Eiern und Getreide zu den Grundnahrungsmitteln der Bergischen Küche.

Ball(e)bäuschen, Bollebäuskes oder auch Bomböschchen – ein süßer Hefe- oder Rührteig-Krapfen mit Rosinen, den man in einer speziellen Pfanne ausbäckt und zur Bergischen Kaffeetafel reicht.

Bergische Kaffeetafel – „Koffiedrenken mit allem dröm un draan“ (Kaffeetrinken mit allem drum und dran) ist eine üppige Familien-Mahlzeit mit vielen regionalen Köstlichkeiten. Neben Kaffee aus der sogenannten „Dröppelmina“, einer Kranen-Kaffeekanne aus Zinn („dröppeln“ = tropfen, „Mina“ = Kurzform von Wilhelmine, geläufiger Name für eine Diensthilfskraft), finden sich reichlich Backwaren auf der Kaffeetafel, darunter verschiedene bergische Brotsorten wie Schwarz- und Graubrot, Korinthstuten, Butterplatz, Bergische Waffeln, Gusszwieback, Burger Brezeln und Kuchen. Ferner tischt man Apfel-, Birnen- oder Rübekraut, Butter, Quark und Käse, Wurst und Schinken sowie Milchreis („Stiewen Ries“) mit Zimt und Zucker auf. Ein Verdauungsschnaps („Kloarer“ oder „Oppjesadde“) wartet zum Schluss.

Bergischer Gusszwieback – ein länglicher, süßer Zwieback, der mit Eiweiß-Zuckerguss in verschiedenen Geschmacksrichtungen bestrichen wird.

Bergisches Krüstchen – ein mit einem Spiegelei überbackenes Schweineschnitzel, dazu reicht man Roggenbrot und auf Wunsch auch Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln. Ursprünglich meint ein Krüstchen ein Endstück vom Brot.

Burger Bre(t)zel – eine kunstvoll geschlungene, zwiebackähnliche Spezialität, die aus Burg an der Wupper stammt und vom Aussterben bedroht ist. Man „zoppt“ (taucht) sie – genauso wie den Gusszwieback – in den Kaffee.

Decke Bunne – Dicke Bohnen (Puff- oder Wollbohnen) in einer Speck-Mehlschwitze.

Drügen Rötsch – ist ein knuspriger Buchweizenpfannkuchen. Der Name des Pfannkuchens leitet sich von „drüg“ oder „drög“ (trocken) und „Rötsch“ (Rutsch) ab und spielt auf die Konsistenz des Teigs – den man gut kauen muss, damit er rutscht – an.

Erpelsfritz – in früheren Zeiten war der mit Milch oder Sauerrahm verfeinerte, gewürzte Kartoffelstampf genau wie süßes Kraut („Kruut“) ein Butterersatz.

Flönz oder Flöns – Blutwurst, die traditionell gebraten mit „Himmel un Ääd“, Stampfkartoffeln, Apfelkompott und Röstzwiebeln, serviert wird.

Kappes, Rübstiel (Stielmus) – verschiedene Kohl- und grüne Rübengemüse sind typisch für die Bauerngärten im Bergischen. Eine besonders selten gewordene Sorte ist der wirsingähnliche Butterkohl. Als „su(u)re(n) Kappes“ bezeichnet man Sauerkraut.

Kottenbutter oder Kottenbotter – das Butterbrot der Schleifer von der Wupper, Schwarz- oder Graubrot belegt mit Mettwurst, Senf und Zwiebeln. Die Arbeiter am Schleifstein konnten die Stullen-Mahlzeit gut zwischendurch auf der Hand essen.

Kruut oder Krückchen – ein aus Äpfeln, Birnen oder Zuckerrüben hergestellter Zuckersirup. Durch das stundenlange Einkochen des Fruchtsafts wird der braune, zähflüssige Aufstrich gewonnen. Er schmeckt süß bis würzig und diente früher als Butterersatz und wird noch heute gerne als Beilage zu Kartoffelküchlein gereicht.

Panhas oder Pannasch – eine Grützwurst aus Schlachtresten und Buchweizenmehl, sie wird in Scheiben geschnitten und gebraten zu deftigen Gerichten gereicht, zum Beispiel zu „Himmel und Erde“ oder Sauerkraut. Der Name der Grützwurst leitet sich vom niederdeutschen Wort „Pannharst“ ab, was so viel wie „in der Pfanne geröstet“ bedeutet.

Pannembrei – Pfannenstreibrei, eine Art flüssiges Rührei, das mit Mehl, Milch und Speck gestreckt wird. Es schmeckt zu Brot.

Pannekooche(n), -koken oder -kauken – Pfannkuchen, die süß oder herzhaft aus Buchweizen-, Hafer-, Weizen- und Dinkelmehl oder auch mit Kartoffeln hergestellt werden. Viele Variationen sind bekannt, denn Eier hatte man fast immer im Haus.

Pfannenscheiben – knusprige Bratkartoffeln, die man früher auch gerne zum Frühstück aß.

Pottgebüdel – ein Graupen-Reis-Kloß mit Dörrobst, der wie ein Serviettenknödel langsam in einem Leinentuch gegart wird. Dazu reicht man Vanillesauce, braune Butter und Zucker oder ausgelassenen Speck.

Pfannenwatz, Knulls, Riefpucks, Latz oder Potthucke – letzteres wörtlich: das, was



im Topf hockt, ein herzhafter Kartoffelkuchen mit Mettwurst, der im Ofen gebacken und scheibenweise in der Pfanne angebraten wird. Man reicht ihn mit Apfelmus oder Apfelkraut und Schwarzbrot.

Püffert, Rievkooche(n) oder Riefkoken, Leineweber, Pillekooche(n) – während ein Püffert einen XXL-Kartoffelrösti darstellt, ist der Rievkooche(n) ein normaler Reibekuchen, der Leineweber ein Kartoffel-Eierkuchen aus gekochten Kartoffelscheiben und der Pillekooche(n) (Piller = feine Streifen) ein Kartoffel-Eierkuchen aus rohen Kartoffelstreifen. Die Übergänge und Namengebungen sind zuweilen fließend. Auch süße Pufferts, Hefepätzchen, die man in der Pfanne ausbäckt, sind bekannt.

Zaus – im Bergischen Land reicht man gerne Pellkartoffeln („Quellmänner“) mit Saucen. Diese werden als „Zaus“ oder „Stippzaus“ bezeichnet. Saucen-Kartoffeln kennt man unter dem Begriff „Zausäpel“.



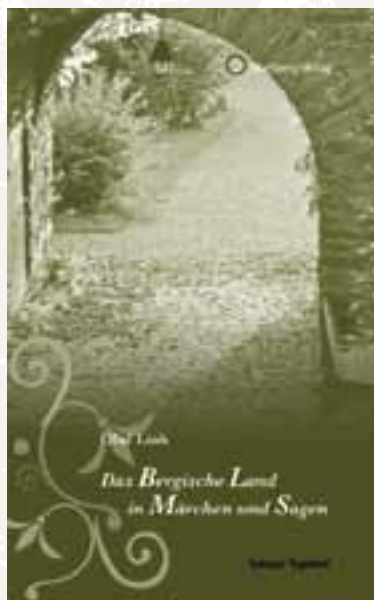
Bergisches LAND



Wilhelm Rosenbaum

Weihnachtsgeschichten aus
dem Bergischen Land

80 S., geb., S/w-Fotos
ISBN 978-3-8313-2740-9



Olaf Link

Das Bergische Land in
Märchen und Sagen

80 S., geb., zahlr. S/w-Fotos
ISBN 978-3-8313-2135-3

Wilhelm Rosenbaum/Michael Malicke

Mina Knallenfalls, bunte Kerken und
Zwieback zum Zoppen
Geschichten und Anekdoten aus dem
Bergischen Land

80 S., geb., zahlr. S/w-Fotos
ISBN 978-3-8313-2409-5



Wartberg Verlag

Im Wiesental 1 • 34281 Gudensberg-Gleichen
Telefon: 056 03/9 30 50 • www.wartberg-verlag.de



Bergische KÜCHENKLASSIKER

Von *Pfannenwatz* bis *Butterplatz*

Dieses Kochbuch präsentiert die bergische Küche, wie sie in Privathaushalten von Wuppertal im Norden bis nach Siegburg im Süden heute auf den Tisch kommt. Bergische Potthucke, ein klassischer Kartoffelkuchen, aber auch moderne Speisen wie Kürbistarte mit gratiniertem Schafskäse finden sich im Rezeptrepertoire bergischer Familien.

Viele Bewohner des Bergischen Landes haben der Autorin ihre Lieblingsspeisen verraten. So ist ein Buch mit zahlreichen traditionellen Rezepten entstanden, wie sie bis heute zum lebendigen bergischen Küchenschatz gehören.

Welche Spezialitäten von „Pfannenwatz bis Butterplatz“ man kennen muss, verrät die Autorin in einem „Who is who“ der bergischen Küchenklassiker. Welche typischen Produkte die Region bereithält, erfahren Leser jeweils in einer Einführung zu den einzelnen Kapiteln. Ausflüge in den Bauerngarten, die bergische Esskultur und das kulinarische Brauchtum sowie praktische Tipps runden den Band ab.



Ira Schneider, Jahrgang 1976, arbeitet als Food-Journalistin und ist eine profunde Kennerin der bergischen Lebensweise und Küche. Für ihre Reportagen besucht sie Erzeuger, Verarbeiter und Gastronomen im Bergischen Land. Gemeinsam mit Bäckern, Köchen und Historikern hat sie vor einigen Jahren den Arbeitskreis Burger Brezel zum Erhalt dieser bergischen Spezialität ins Leben gerufen. Die Autorin, die auch Landfrau ist, Kochkurse leitet und in bergischen Culinaria-Projekten engagiert ist, kocht in ihrer Küche gerne regional und setzt die Rezepte fotografisch in Szene.

ISBN: 978-3-8313-2442-2



9 783831 324422

€ 14,90 (D)

