



Saarland

Die **Gerichte**
meiner **Kindheit**
Rezepte und Geschichten



Wartberg Verlag

Günther Klahm

Saarland

Die **Gerichte**
meiner **Kindheit**
Rezepte und Geschichten



Wartberg Verlag

Günther Klahm

Bildnachweis

Fotos von Günther Klahm mit Ausnahme der Seiten 7 Christa Zimmer; 16, 91, 95 Claudia Klahm;
25, 33, 89, 90, 91 Anita Peters; 35 Bäckerin St. Ingbert; 83 Stadtarchiv der Mittelstadt St. Ingbert;
99 Annika Herpich; 13 (Zentralbild), 48 (Kachel), 71 (Oskar Poss), 107 (Franz E. Möller), 111 (Andreas Teich),
117 (CARO/Sven Hoffmann), 119 (Jochen Blume), 121 (Roger-Viollet/Janine Niepce), 125 (Westend61/Fotomaschinist)
ullstein bild; S. 59 (Foodcollection) dpa Picture Alliance GmbH.

Titelbild: ullstein bild

Wir danken allen Lizenzträgern für die freundliche Abdruckgenehmigung.

1. Auflage 2014

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

Satz und Layout: Christiane Zay, Potsdam

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: 0 56 03 - 9 30 50

www.wartberg-verlag.de

ISBN 978-3-8313-2198-8

Liebe Leserin, lieber Leser,

Mmmmmh, das waren leckere Zeiten, als man noch aus dem Vollen schöpfen durfte, ohne Reue und ohne auf Cholesterinwerte und Kalorien achten zu müssen! Damals in den 50er-, 60er- und bis in die 70er-Jahre aßen auch die jungen Saarländerinnen und Saarländer gerne und gut.

Sießschmeer und Fenner Harzschmeer zum Frühstück und in der Schulpause Zuckerbrote und Mohrekepp-Bredcher. Mittags gab es Griesbrei mit Dörrobst oder Fischstäbchen. Der Papa brachte „Hasenbrot“ von der Schicht mit. Abends wurden Gequellte und Kässchmier aufgetischt. Am Samstagabend kreierte die Mama schon mal Russische Eier. Und wenn der Papa eine gut gefüllte Lohntüte mit nach Hause gebracht hatte, da blieb sonntags die Küche kalt und es ging mit Mama und den Kindern in den Wiener Wald, wo es leckere Wiener Schnitzel und frisch gegrillte Hähnchen gab.

Bei den heute über 50-Jährigen bleiben nur noch die meist schönen Erinnerungen an jene Gerichte und manchmal auch persönliche Geschichten dazu, die sie mit ihrer Kindheit verbinden.

Wie sehr sich doch Zeiten und Geschmäcker verändert haben, zeigt auch eine Umfrage, die ich mit zehn- bis elfjährigen Grundschulern 2014 durchgeführt habe. Spaghetti Bolognaise, Pommes(frites) mit Schnitzel oder gegrilltem Hähnchen, Pizza sowie italienischer Gurken- und Tomatensalat mögen auch sie heute noch gerne essen. Aber „Owegebrodene“, „Geheiradene“, Beccos, „Berschmannsgutzjer“, Russische Eier, „Harzschmeer“ und sogar Lakritz sind ihnen weitgehend fremd oder entsprechen nicht mehr dem heutigen Geschmack. Donuts haben „Mohrekeppbredcher“, Zuckerbrote und „Roschdische Ritter“ und Kalter Hund verdrängt. Umgekehrt wussten viele der heute 50- bis 70-Jährigen mit einem Hamburger noch nichts anzufangen. Im Saarland hießen die „Hämbörger“ noch „Fleischkieselcher“. Die gab's beim Mittagessen mit Bratkartoffeln und Salat als Beilage. Was von ihnen übrig blieb, wurde abends kalt und mit Senf auf einem Stück Brot gegessen.

Bis weit in die 60er-Jahre hinein kam in der Regel gute und selbst gemachte Hausmannskost auf den Tisch. Viele Zutaten stammten noch aus dem eigenen Garten, der damals noch mit Gemüse, Salaten, Gurken und Gewürzen bepflanzt wurde. Fertiggerichte, die zweifelsohne die Arbeit der Hausfrau erleichterten, kamen erst ab Mitte der 60er-Jahre auf den Markt.

Was gekauft werden musste, stammte aus dem Tante-Emma-Laden um die Ecke, denn die Supermärkte und Discounter öffneten erst Ende der 60er-Jahre ihre Pforten. Ein Selbstbedienungsgeschäft in der nächsten Stadt war bis dahin schon etwas Besonderes, wohin auch die Kinder gerne mit zum Einkaufen kamen. Da war das Angebot doch schon beträchtlich größer, und bei den Sonderangeboten gab es vielleicht eine Tafel Schokolade oder eine Packung Kekse extra.

Bedingt durch die Freundschaft zu und seinen zeitweisen wirtschaftlichen Anschluss an Frankreich bis zum 6. Juli 1959, aus der im Laufe der Jahre Freundschaft wuchs, weist das Saarland im Gegensatz zu anderen Bundesländern auch bei den Nahrungsmitteln und beim Essen einige Besonderheiten auf – teils kulinarisch, teils aber auch heute zum Schmunzeln.

Ein herzliches Dankeschön an alle, die mir ihr Lieblingsgericht aus ihrer Kindheit und Jugend sowie ihre persönliche Geschichte dazu erzählt haben.

Es ist angerichtet! Lassen wir uns die Gerichte unserer Kindheit noch einmal literarisch munden! Denn wie sagen wir Saarländer: Hauptsach' gudd gess!

Günther Klalm

Madeleines

Zutaten

(für 36 Stück)

4 Eier

100 g Zucker

1 Prise Salz

100 g Mehl

1 gestrichenen TL Backpulver
abgeriebene Schale einer Zitrone

75 g geschmolzene Butter

Zubereitung

Eier, Zucker und Salz in einer Rührschüssel schaumig schlagen.

Mehl, Backpulver und Zitronenschale mischen, unter die Masse heben und zuletzt die geschmolzene Butter zugeben.

Den Teig in die gefetteten Madeleinesformen verteilen, dabei bedenken, dass der Teig noch aufgehen wird und dann mehr Platz braucht.

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C 12–15 Minuten backen. Die Oberfläche soll gerade eben nicht bräunen.

Tipp

Madeleines können mit vielen Zutaten aromatisiert werden: z. B. mit Orangenblütenwasser, Rum, Vanille, Kokosflocken. Nach dem Abkühlen kann man sie auch zur Hälfte in Schokoladenglasur tauchen.





Vous aimez des Madeleines, mademoiselle?

Madeleines stammen aus Frankreich. Das Kleingebäck soll von der Köchin Madeleine am Hofe des Herzogs von Lothringen im 18. Jahrhundert erstmals gebacken worden sein. Es besteht aus Mehl, Ei, Natron, Puderzucker, Butter und Rum. Mit einem Spritzbeutel wird der Teig in eine spezielle Backform gespritzt, die einer Jakobsmuschel gleicht.

Der Schriftsteller Marcel Proust hat die Madeleines sogar literarisch gewürdigt. In Tee getunkt, erinnerte ihn das Gebäck an seine Kindheit.

Die saarländischen Kinder der 50er- und 60er-Jahre erinnern sich auch sehr gerne an die Madeleines. Bis zum 6. Juli 1959 gehörte das Saarland zum französischen Wirtschaftsgebiet. Die Franzosen ließen es an nichts fehlen, um die Saarländer, pardon: Sarrois, vielleicht doch noch für ihr Land zu gewinnen. Die „Sarrois“ lernten Madeleines kennen und schätzen. Eine Packung Madeleines war ein beliebtes Mitbringsel bei Besuchen und bei den Kavalieren unserer größeren Schwestern und Kusinen. Mal bestachen sie uns damit („Aber nur, wenn du nichts der Mama bzw. der Tante sagst!“), mal rückten sie „nur so“ eine Madeleine heraus, und mal stiebitzten wir uns eine oder zwei . . .

Madeleines gibt es heute noch zu kaufen, in Frankreich wie in Deutschland. Und man kann sie auch selbst backen.

Einst ein beliebtes Mitbringsel – eine Packung Madeleines.



Bis in die 70er-Jahre gab es „Landsiege“, eine saarländische Margarine, die sich aber nicht gegen die übrigen bundesdeutschen Mitbewerber durchsetzen konnte.

Lieber Rama statt Landsiege!

Das Saarland war zwar seit dem 1. Januar 1957 das 11. Bundesland Deutschlands geworden, gehörte aber bis zum „Tag X“, dem 6. Juli 1959, zum französischen Wirtschaftsgebiet. Das bedeutete, dass es bis zu diesem Tag zwischen dem Saarland und der übrigen Bundesrepublik eine Zollgrenze gab, die auch scharf bewacht und kontrolliert wurde. Und trotzdem wurde viel aus Deutschland ins Saarland geschmuggelt. Unter anderem auch Margarine.

Die saarländische Margarine hieß „Landsiege“ und wurde von der Firma Fauser in Sulzbach und St. Ingbert hergestellt. Nicht etwa, dass sie so schlecht gewesen wäre, aber die deutsche „Rama“ war nun einmal um Klassen besser. Sie schmeckte auf dem Brot besser. Mit ihr ließen sich besser Kuchen und Gebäck backen, und auch die Braten gelangen besser, wenn eben „Rama“ in die Pfanne kam.

Das Problem bestand nun darin, dass sie von Deutschland ins Saarland eingeführt werden musste. Das war in kleinen Mengen erlaubt. Aber welcher Familie genühten schon kleine Mengen? Also wurde getrickst und geschmuggelt.

Selbst wir Kinder zählten, denn die Menge, die legal ins Saarland eingeführt werden durfte, zählte pro Kopf. Und den hatten wir Kinder ja und waren stolz darauf, dass wir schon was zählten.

Andere wiederum versteckten ihre „Rama“ im Kinderwagen. Welcher Zöllner vergriff sich schon an einem Baby? Ärgerlich nur, wenn es darin zu warm wurde und die „Rama“ nach dem Schmuggel-Abenteuer zu Hause in eine gelbliche Brühe zerlaufen war und die Babywäsche in Mitleidenschaft gezogen hatte. Damals musste ja die Wäsche noch gekocht und von Hand gereinigt werden. Aber dafür gab es ja das saarländische „Valan“. Nicht schlecht, doch den Hausfrauen waren das deutsche „Persil“ oder „Omo“ lieber. Doch auch die gab es nur „drüben im Reich“, und sie mussten in größeren Mengen irgendwie ins Saarland gebracht werden. Doch das ist wieder eine andere Geschichte!

Übrigens: Die Firma „Fauser“ gibt es seit langem nicht mehr!



Feiern wie Gott in Frankreich

Einen Grund zu feiern fanden wir immer. Nach unseren Kindergeburtstagen standen unsere Jugendpartys ganz hoch im Kurs. Waren es Schuljahresabschluss mit geschaffter Versetzung oder die ersten Schulabschlüsse, der 16. oder gar 18. Geburtstag, oder auch „nur“ um uns zu treffen, Musik zu hören, zu tanzen – es gab für uns immer einen Grund für eine Party.

Dazu bedurfte es auch keiner großen Vorbereitung, und es mussten auch nicht immer „Fliegenpilze“ und Käseigel sein. Einer brachte Flûtes mit, eine andere Käse, bevorzugt Camembert, und der Gastgeber sorgte für die Getränke. Wichtig war, es durfte nicht viel kosten, denn unser Taschengeldbudget war noch sehr schmal.

Vive la France! Bei unserem Nachbarn waren nämlich damals noch Flûtes, Käse und Perrier viel billiger als bei uns im Saarland. Also schnell mal rüber und eingekauft. Was wir damals noch nicht wussten, dass die Franzosen ihre Flûtes nur deswegen so billig anbieten konnten, weil ihre Großbäckereien direkt hinter der Grenze nicht dem Nachtbackverbot unterlagen. Bevor die saarländischen Bäcker um 4 Uhr morgens ihre Backstuben betreten durften, lieferten ihre französischen Kollegen schon die frisch gebackenen und knusprigen Brotstangen aus.

Hinzu kam der damals günstige Wechselkurs der DM zum Franc. Also deckten wir und auch unsere Eltern uns beim Nachbarn mit Flûtes, Käse und Perrier ein. Die Party konnte steigen! Wer Hunger hatte, schnitt sich ein Stück Flûte ab, dazu ein Stück Camembert und zum Nachspülen ein Glas Perrier. Manche Erwachsene rümpften ob unserer legeren Esskultur die Nase, aber uns schmeckte es, vor allem die knusprigen Flûtes – und das war die Hauptsache.



Knusprige Flûtes schmecken auch heute noch.

Polnischer Mohnstrudel

Zutaten

(für 1 Strudel)

- 500 g Mehl
- 150 g Zucker
- 150 g Butter oder Margarine
- 40 g Hefe
- 1/4 l Milch
- 3 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Orangenschale

Für die Füllung

- 500 g gemahlener Mohn
- 300 g Zucker
- 60 g geschälte und gehackte Mandeln

Zubereitung

Aus Mehl, Zucker, weicher Butter, Hefe, warmer Milch und Eiern einen Hefeteig herstellen und an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Dann in drei bis vier Portionen ausrollen. Für die Füllung Mohn, Zucker und Mandeln vermischen und diese auf den Teig streichen. Schmale Seiten etwas einschlagen. Den Strudel dann von der Längsseite her fest aufrollen.

Auf ein gefettetes Backblechlegen legen und nochmals gehen lassen. Bei 190–200°C 50–60 Minuten backen. Wenn gewünscht, mit einer Glasur überziehen und mit Mohn oder Puderzucker bestreuen.



Dick und zähflüssig
war und ist die
Harzschmier.



Fenner Harzschmier mit Genuss genoss!

„Als Kinner hann mir unverdross, (Fenner) Harzschmier mit Genuss genoss“, erinnert sich Emil Schäfer in seinem Gedicht über die saarländische Küche. Fenner Harzschmier, das war Genuss pur für die Kinder, zusätzliche Reinigungsarbeit für die Mutter und der Schrecken der Schulzahnärzte.

Fenne, das ist heute ein Stadtteil von Völklingen. Dort gab es bis 1970 die Genussmittelfabrik Erich und Waldemar Kolb, im Saarland besser bekannt als „Fenner Harz“, auch wenn diese Firma noch Marmelade, Pudding und Bonbons herstellte.

Harzschmier wird aus dem Saft der Zuckerrübe hergestellt. Dieser wird eingedickt und enthält keine weiteren chemischen und Konservierungsstoffe. Der goldbraune Sirup ist zuckersüß und sehr klebrig, enthält aber auch viel Magnesium und Eisen, beide „wichtig für das Wachstum der Kinder“, so ein Werbeargument. Er soll aber auch für die natriumarme Ernährung geeignet sein und ist zudem gluten- und lactosefrei. Letzteres interessierte allerdings in den 50er- bis 70er-Jahren noch nicht.

Es war der malzig-süße Geschmack, der Fenner Harzschmier bei Kindern als Brotaufstrich so beliebt machte. Aber auch zum Backen von Brot, Kuchen, Plätzchen und Reibekuchen sowie zum Süßen von Soßen wurde Fenner Harz gerne verwendet.

Wir Kinder waren damals richtig süchtig nach der Harzschmier. Barbara König (52 Jahre), damals lebte sie in Saarbrücken, erinnert sich daran, dass ihre Mutter die Harzschmierdose immer hoch auf den Schrank stellen musste: „Meine drei Geschwister und ich hätten sie sonst ratzfatz bis auf den letzten Tropfen ausgelöffelt.“

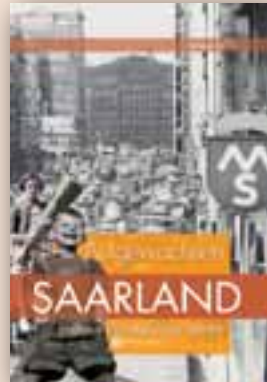
Ähnliches erzählte mir meine Frau Claudia (58 Jahre), St. Ingbert: „Bei uns zu Hause war Fenner Harzschmier sehr beliebt. Es gab sie zum Frühstück und am Nachmittag, wenn wir draußen spielten. Wenn wir Hunger hatten, stellten wir uns unter das Küchenfenster und plärten: „Mamme, mach mier emol e Harzschmierbrod“, was unsere Mutter dann auch gerne tat, selbst wenn wir danach wieder von oben bis unten „verbabbt“ (klebrig) waren. Ja, damals achtete noch kaum einer auf die Kalorien!

Die Fenner Süßwarenfabrik gibt es heute nicht mehr. Eine rheinische Firma hat das Produkt „Fenner Harz“ übernommen und vertreibt ihn als „Goldsaft“. Die heutigen saarländischen Kinder kennen kaum noch „Harzschmier“.

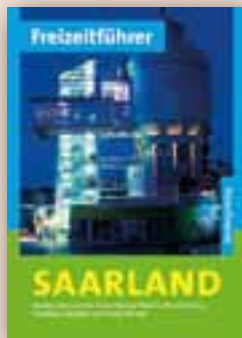
Weitere Bücher aus der Region



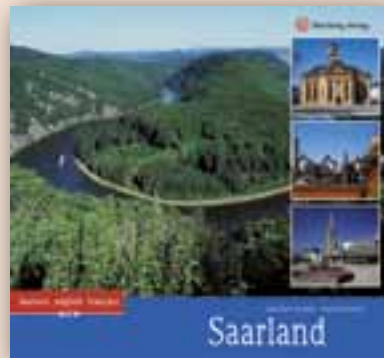
Günther Klahm
**Aufgewachsen im Saarland in den
60er und 70er Jahren**
64 S., geb., zahlr. Farb- und S/w-Fotos
ISBN 978-3-8313-1921-3



Elfriede Schild
**Aufgewachsen im Saarland in den
40er und 50er Jahren**
64 S., geb., zahlr. Farb- und S/w-Fotos
ISBN 978-3-8313-1920-6



Annerose Sieck
Freizeitführer Saarland
192 S., geb., Klappenbroschur,
zahlr. Farbfotos
ISBN 978-3-8313-1956-5



Günther Klahm/Josef Scherer
**Saarland
Farbbildband**
deutsch/english/français
72 S., geb., ca. 100 Farbfotos
ISBN 978-3-8313-2497-2

Die Gerichte meiner Kindheit

Mmmmmh, das waren leckere Zeiten, als man noch aus den Vollen genießen durfte, ohne auf Cholesterinwerte und Kalorien achten zu müssen! Damals in den 50er-, 60er- und 70er-Jahren aßen auch die jungen Saarländer gerne und gut.

Sießschmeer und Fenner Harzschmeer zum Frühstück und in der Schulpause Zuckerbrote und Mohrekepp-Bredscher. Mittags gab es Grießbrei mit Dörrobst oder Fischstäbchen. Der Papa brachte „Hasenbrot“ von der Schicht mit. Abends wurden Gequellte und Kässhmeer aufgetischt. Am Samstagabend kreierte die Mama schon mal Russische Eier. Und wenn der Papa eine gut gefüllte Lohntüte mit nach Hause gebracht hatte, blieb sonntags die Küche kalt und es ging mit Mama und den Kindern in den Wiener Wald, wo es leckere Wiener Schnitzel und frisch gegrillte Hähnchen gab.

Bei den über 50-Jährigen bleiben nur noch die schönen Erinnerungen an jene Gerichte. In diesem Buch beschreibt Günther Klahm die (Lieblings)-Gerichte der Kinder und Jugendlichen aus den 50er- bis 70er-Jahren. Persönliche Geschichten, die der Autor und weitere Zeitzeugen mit diesen Gerichten aus ihrer Kindheit verbinden, würzen das Buch mit leckeren Erinnerungen.



Wartberg Verlag



ISBN 978-3-8313-2198-8



9 783831 321988

€ 16,90 (D)