

IRA SCHNEIDER

Bergische
Küchenklassiker

DAS
BACKBUCH



Heimat
genießen



Wartberg Verlag

DAS BACKBUCH

Inhalt

7	Vorwort Bergisch backen zwischen Wupper und Sieg
8	Typisch bergisch: das muss man gebacken kriegen! Von Appeltaat bis Zwieback: das Who is Who der bergischen Backstube
10	Kleines ABC der Teigarten
12	Rund um die Bergische Kaffeetafel – feine Waffeln und Schmalzgebäck Koffiedrenken met allem dröm on dran
34	Bergisches Brot – Laib für Laib ein Genuss Backtradition wie früher: Schanzenbrot aus dem Hofbackes
56	Kuchen und Torten aus Omas Backstube Von Obsttorte bis Plattenkuchen
82	Brauchtums- und Symbolgebäck zu Feiertagen Burger Brezel, Osterlamm, Eiskuchen & Co.
104	Feine Plätzchen mit Tradition Backklassiker: Bergischer Butterspekulativus
126	Rezeptregister von A-Z



Vorwort

Von Appeltaat bis Zwieback –
Bergisch backen zwischen Wupper und Sieg

Liebe Leserinnen und Leser!

Backen kann mehr als nur ein Hobby sein. Denn die Lust zum Backen führt zwangsläufig in die Kulturgeschichte einer Region, die sich auch in den typischen Brotsorten, Kuchen und Gebäcken widerspiegelt. In diesem Band aus der Reihe „Küchenklassiker“ finden Sie bergische Backwaren mit langer Tradition, die man bis heute in Privathaushalten und in handwerklichen Bäckereien, Konditoreien und Cafés findet.

Lernen Sie Kapitel für Kapitel mehr über die Geschichte dieser Gebäcke kennen und erfahren Sie, welche Zutaten im Bergischen Land zu Hause sind. Und vielleicht gipfelt auch bei Ihnen die Leidenschaft für die Region anschließend in einer Bergischen Kaffeetafel, die schon seit über 200 Jahren das Symbol für Genuss und Gastfreundschaft ist.

Nicht nur der Brauch mit der bauchigen Kranenkanne aus Zinn, sondern auch

viele andere lebenswerte Traditionen, Legenden und kulinarische Rituale haben sich in der hügeligen Landschaft zwischen Wupper und Sieg etabliert:

Vier- bis fünfmal geschlungene Brezeln, die von einem französischen Soldaten stammen sollen, krosse Guss-Zwiebäcke, die mehr als nur eine vermeintliche Diätspeise sind, Korinthen-Weißbrot mit Milchreis-Belag, bergische Berliner alias „Ballebäuschen“, ein Schleifer-Sandwich mit dem Namen „Kottenbutter“ und – last but not least – die typischen Herzchenwaffeln mit einem Klecks Kirschen und Sahne.

Worauf warten Sie noch? Selbstgemacht schmeckt's noch mal so gut: an die Backschüsseln, fertig, los!

Viel Freude beim Nachbacken der bergischen Klassiker und gutes Gelingen wünscht

Ira Schneider

Typisch Bergisch

Das muss man gebacken kriegen!

Appeltaat, Prummetaat – ein flacher, runder Apfel- bzw. Pflaumenkuchen mit Hefeteig, der Name „Taata“ leitet sich vom französischen Wort für „Tarte“ ab und deutet auf die einstige französische Besetzung des Bergischen Landes.

Ballebäuschen, Bomböschchen, Bollebüschchen – eine Art mittelgroßer ballenartiger Krapfen aus einem Hefe- oder Quarkteig, der zur Bergischen Kaffeetafel und zu Karneval auf den Tisch kommt.

Bergischer Gusszwieback – ein Reihenweckchen, das aufgeschnitten mit einem Eiweiß-Zuckerguss bestrichen und zum zweiten Mal („Zwie-back“) gebacken wird. Das Wort „Zweygeback“ taucht übrigens im 15. Jahrhundert erstmalig im Kölner Raum auf. Verschiedene Geschmacksvarianten haben bis heute im Bergischen Tradition: Vanille, Kakao, Kokos und Haselnuss sind die Klassiker schlechthin.

Bergische Kaffeetafel – ein buntes Buffet mit traditioneller Speisenfolge, in deren Zentrum die Dröppelmina, eine Kranenkafeekanne aus Zinn, steht.

Blatz, Platz oder Weck – ein kompakter heller Weizenstuten aus mittelschwerem Hefeteig, den es mit oder ohne Rosinen gibt.

Burger Bre(t)zel, die oder der – eine vier- bis fünffach geschlungene Brezel aus einem zwiebackähnlichen Teig. Sie/er stammt aus Burg an der Wupper und einer Legende nach hat das Rezept ein französischer Soldat mit ins Bergische Land gebracht.

Drei Hüser – gemeint ist mit „Drei Häuser“ eine Scheibe Blatz dick mit Butter, Quark und Apfelkraut bestrichen.

Dröppelmina – eine Kranenkafeekanne aus Zinn. Da es aus dem Kränchen der einem Samowar ähnlichen Kanne gerne tropft („dröppelt“) und die Dienstinne (genannt „Minna“) für den Kaffee zuständig war, kam man auf den Namen Dröppelmina.

Erpelsfritz – im Bergischen Land bereitetete man in armen Zeiten aus Kartoffelbrei und etwas Sauerrahm oder Quark einen Kartoffelaufstrich. Dieser Butterersatz wird mit Salz, Pfeffer, frischen Kräutern oder Zwiebelchen gewürzt.

Iserkoken, Eiserkuchen, -waffel – ein knuspriges Waffelhörnchen, das früher in einem Zangenwaffeleisen aus Gusseisen (daher der Name) direkt über dem Feuer gebacken wurde; auch als Röllchenwaffel oder Zimtröllchen bekannt.

Klatschkies, Mattekees – Schichtkäse oder fester Quark

Kottenbutter – das beliebte Butterbrot der Schleifer von der Wupper, ein Roggenvollkornbrot belegt mit Kottenwurst (einer luftgetrockneten Mettwurst oder Salami), Zwiebeln, Senf und Gürkchen.

Krabbeln oder Mu(t)zen – ein regionaler Ausdruck für löffelgroße Krapfen, die traditionell aus einem Hefe- oder Brandteig bestehen. Im Bergischen Land kennt man jedoch auch Varianten des Fettgebäcks, die aus einem Rührteig mit Kartoffelbrei oder Quark gemacht