

Helga Rosemann

Pfälzer Küchenschätze

Grumbeer, Latwerg und Franzosesupp



Wartberg Verlag



Inhaltsverzeichnis



6	Vorwort
8	Die Pfälzer und ihr „Pälzisch“
11	Aus dem Suppentopf
21	Die Grumbeer in der Pfalz und anners Gemies
35	Von der Weide auf den Tisch
51	Wild in der Pfalz
57	Aus den Flüssen, aus den Seen
63	Dampfnuddele oder Haaweknepp
69	Flammekuche
73	Frisch gebacken auf den Tisch
85	Süße Köstlichkeiten
95	Register

Vorwort

Ein bisschen vorweg

Genauso wie Sprache und Architektur gehört die Kochkunst zu den Bereichen, in denen sich das Besondere einer jeden menschlichen Gemeinschaft zeigt. Der Hamburger mit Pommes Frites kennzeichnet die amerikanische Fast-Food-Kultur genauso wie Kidney Pie nur in England denkbar ist. Und in Island ... ja, da dominiert natürlich der Fisch, begleitet von den Gemüsesorten, die auf dieser ertümlischen, kalten Insel im Gewächshaus gezogen werden können.

Island ist ein gutes Beispiel dafür, wie lokaltypische Speisen in erster Linie mit dem zusammenhängen, was der Boden (und das Wasser) jeweils an Essbarem hergeben. Dazu kommen die Traditionen und Gewohnheiten der Menschen, die diese Zutaten zubereiten und verzehren.

Und die Pfalz? Was essen die Pfälzer und wie? Insoweit auch die Pfalz Teil der globalen Gesellschaft und (vor allem) Wirtschaft geworden ist, könnte man sagen: die Pfälzer essen Hamburger bei McDonald's! Sie kaufen Fertiggerichte, die sie in die Mikrowelle stellen. Das ist aber glücklicherweise nicht die ganze Wahrheit. Gerade in der Pfalz haben sich

die Traditionen der lokalen Küche noch recht gut behauptet. Der echte Pfälzer zieht Saumagen mit Leberknödeln, Bratwurst und Sauerkraut, begleitet von einem Glas Pfälzer Wein vom örtlichen Winzer, einem Hamburger jederzeit vor. Da die Pfälzer Landwirtschaft mit sehr guten klimatischen und geografischen Bedingungen gesegnet ist, ist das Angebot an Pfälzer Produkten reichhaltig. Es unterscheidet sich auch von Region zu Region. Während in der Vorderpfalz hauptsächlich Wein, Obst und Gemüse erzeugt werden, findet man in der West- und Nordpfalz Viehhaltung und Getreideanbau. Die Landkreise Bad Dürkheim und Südliche Weinstraße sind als Weinbaugebiete bekannt. Hier trifft man aber auch auf verstreut liegende Obstwiesen, 1000 Hektar sind es immerhin. Zahlreiche in der Pfalz ansässige Brennereien verarbeiten Teile dieser Obsternte zu Obstbränden. Übrigens wird auch aus Grumbeere – also Kartoffeln – Schnaps gebrannt. Zu erwähnen sind auch die Pfälzer Brauereien! Einige Großbrauereien sowie eine Reihe kleinerer Hausbrauereien sind in der Pfalz ansässig. Denn neben dem Wein trinken die Pfälzer auch gerne mal

ein kühles Blondes – Bier ist nun einmal der beste Durstlöcher. Die Kunst des Bierbrauens hat in der Pfalz durchaus Tradition, wenn auch ohne Zweifel der Wein das typischere Pfälzer Getränk ist. Die älteste Brauerei in der Pfalz ist die Privatbrauerei Mayer in Ludwigshafen-Oggersheim, die 1846 gegründet wurde.

Einige der Pfälzer Leib- und Magenrichte sind sehr bekannt, wie etwa der durch Altbundeskanzler Dr. Helmut Kohl berühmt gewordene Saumagen, den er mit François Mitterrand verzehrte, als der französische Präsident den Kanzler in der Heimat besuchte. Es gibt kein echtes Pfälzer Restaurant, wo man diese Spezialität nicht auf der Karte findet, keinen Metzger, wo sie nicht ausliegt.

Die in der Zubereitung recht aufwendigen Dampfnudeln stellen einen weiteren

Grundpfeiler der pfälzischen Küche dar, genauso wie Grumbeersupp mit Quetschekuche (Kartoffelsuppe mit Zwetschenkuchen). Und Flammkuchen natürlich ebenfalls!

An diesen wenigen Beispielen erkennt man bereits, dass die traditionelle Pfälzer Küche recht deftig ist. Hinzu kommt aufgrund der Nähe zum Elsass französischer Einfluss. Oft wird mit Wein gekocht. Viele traditionelle Gerichte sind sehr einfach und preiswert – wie etwa Drecksche Grumbeere –, denn die Pfalz war ja lange nicht gerade von Reichtum gesegnet.

Aber lassen wir die graue Theorie hinter uns. Die folgenden Seiten stellen die Pfälzer Küche in ihrer ganzen Breite vor. Ich wünsche beim Schmökern viel Spaß, beim Kochen viel Erfolg und natürlich vor allem: guten Appetit!

Ihre

Helga Rosemann

Die Pfälzer und ihr „Pälzisch“

Änner kippe: zum Trinken sind Sie eingeladen, wenn diese Aufforderung an Sie gestellt wird.

Äbbelbumpes: Hier spricht der Pfälzer von Apfelwein, der gelegentlich auch Äbbelbuff genannt wird. Der verdauungsfördernden Eigenschaft wegen heißt es auch: „Äbbelbuff, mach de Hosse uf.“

Bettsäscher: eine eher eigenwillige Bezeichnung für Löwenzahn, die vom französischen piss-en-lit abgeleitet ist. Bett-säscher heißt auf gut deutsch nichts anderes als Bettpisser, weil Löwenzahn stark harntreibend ist.

Broodpann: meint Bratpfanne.

Brunshäwwel-Salat ist Lattich-Salat. Er ist der Freilandsalat, der als erster im Jahr gepflückt werden kann. Ja und das Brunschäwwel? So nennen die Schifferstädter ihren Nachttopf. Dieser wurde früher des Morgens einfach geleert, indem man den Inhalt aus dem Fenster kippte. An dieser geschützten Stelle der Hauswand wuchs der ausgesäte Lattich heran, der dieserart sowohl von der Hauswand als auch vom düngenden Nass profitierte.

Druwedrigger: Wörtlich übersetzt ist dies ein „Traubendrücker“. Das Wort bezeichnet den Frühnebel, der im Herbst frühmorgens aufsteigt und sich, zumeist in den Niederungen, über die Weinstöcke legt.

Fassenachtskischelscher nennen die Pfälzer die andernorts als Berliner bekannten in Fett gebackenen Ballen.

Gelleriestambes ist Kartoffel-Karottenpüree und gehört zu den beliebten Kartoffelgerichten der Pfälzer. „Gellerieb“ sind gelbe Rüben oder Möhren und „Stambes“ meint Gestampftes. Stambes mögen die Pfälzer auch aus Bohnen und Kartoffeln un annerm Gemies.

Gequellte: Pellkartoffeln.

Grieweworscht: Blutwurst oder Griebenwurst.

Grumbeere sind Grund-Beeren, also Kartoffeln. (Die Franzosen nennen sie ja auch pommes de terre und die Holländer aardappel.) In der Pfalz lässt man gerne das End-N weg – sagt also nicht „Grumbeeren“, sondern „Grumbeere“, nicht „Zwiwwelen“, sondern „Zwiwwle“, nicht „uffbassen“, sondern „uffbasse“ und so weiter. Auch innerhalb eines Wortes findet man häufig das verschluckte N. In der Fleischtheke liegen also nicht „Putenschenkel“, sondern eben gut pfälzisch „Puteschenkel“.

Backesgrumbeere: ist ein Kartoffelauflauf. Ein ähnliches Gericht wie die hiesigen Backesgrumbeere kennen unsere Nachbarn im Elsass. Der „Baeckoeffe“ genannte Auflauf hat allerdings andere Zutaten.

Grumbeerbolles: hier ist von Kartoffelschnaps die Rede. Warum, ist nicht ganz klar, aber eine „Bolle“ ist eine große Schöpfkelle (aus der man den Schnaps trank). Außerdem konnte Grumbeerbolles einen in den „Bolles“ befördern – ins Gefängnis nämlich (vom französischen „police“).

Grumbeerkischelschja oder Grumbeerpannkuche: Reibepfannkuchen, die die Pfälzer am liebsten mit Apfelkompott mögen. Obwohl die moderne Form der Reibepfannkuchen mit geräuchertem Lachs auch bei so manchem Pfälzer Wohlgefallen findet.

Hawwedampnudel: setzt sich zusammen aus Hawwe („Hafen“, früher eine gebräuchliche Bezeichnung für einen Topf) und Dampfnudeln, die in Bayern und in der Pfalz ein sehr beliebter Hefekloß sind. Hier finden sie Rezepte zu Dampfnudeln und auch ein wenig zur Geschichte dieser pfälzisch-bayerischen Spezialität.

Karfiol: ein in der Pfalz gebräuchlicher Ausdruck für Blumenkohl, der aus dem Italienischen stammt (cavolfiore heißt „Kohlblume“).

Keeschde: Esskastanien. Durch das begünstigte Klima, das die Pfalz ihnen bieten kann, wachsen Keeschde oder auch Käschde sowohl am Rande des Pfälzerwaldes als auch an der Südlichen Weinstraße. Die Römer brachten das mediterrane Gehölz in die Pfalz. Und nicht nur die Keeschde brachten sie her, sondern ebenfalls den Wein. So ist es nicht verwunderlich, dass die Pfälzer beides kombinieren. Und dies nicht nur im Kochtopf, nein, sie sammeln die Früchte, entkernen und garen sie und machen daraus eine beliebte Knabberei, Keeschde un Woi!

Kerscheplotzer: ein süßer Kirsch-Auflauf, für den fast jede Pfälzerin ein eigenes Rezept hat. „Kersche“ sind Kirschen und „plotzen“ meint „mit dumpfem Geräusch hart auffallen“.

Knopp: Ein Knopp (Plural „Knepp“) ist ein Kloß. Würde man wörtlich übersetzen, hätte man es mit einem Knopf zu tun. Und die Pfälzer kennen vielerlei Knepp: Lewwerknepp, Hoorisch Knepp, Grießknepp, Fleischknepp, Gefillde Knepp usw.

Hoorisch Knepp: Klöße aus rohen Kartoffeln, die der Pfälzer als „haarig“ empfindet, was man angesichts der Struktur der roh geriebenen Kartoffeln mit ein wenig Fantasie durchaus nachempfinden kann. Und mit „Knepp“ sind Knöpfe gemeint.

Schnitzknopp: Dass es sich beim Schnitzknopp um etwas Essbares handeln könnte, darauf kommt doch erst einmal niemand. Dennoch, der Schnitzknopp ist nichts anderes als eine große Dampfnudel. Er besteht aus einem süßen Hefeteig,

der in dieser Form eines großen Kloßes in der Südwestpfalz zu Hause ist. Und er wird zusammen mit dem Dörrobst, das dazu gegessen wird, in einem Topf gegart. Das Wort „Schnitzknopp“ setzt sich zusammen aus „Schnitzen“ (Schnitzel, Scheibchen, aus Äpfel oder Birnen) und der Pfälzer Bezeichnung „Knopp“ für „Knopf“.

Kunschthäwelfleisch: Mit dem eigenartigen Namen dieses Pfälzer Gerichtes hat es die folgende Bewandnis. „Kunst-Topffleisch“ hat mit Kunst im üblichen Sinne dieses Wortes nichts zu tun. Die Bezeichnung bezieht sich vielmehr auf das künstlich hergestellte Kochgefäß aus Pergamentpapier. Das Fleisch wird in Pergament eingeschlagen, sodass es zusammen mit Kartoffeln in demselben Topf gegart werden kann, ohne dass aus den verschiedenen Zutaten gleich ein Eintopf würde. In der heutigen modernen Küche verwendet man Bratfolie.

Laddwerg: dies ist nichts anderes als Pflaumenmus. Abgeleitet ist das Wort vom lateinischen electuarium. Ähnlich werden auch Apfelkraut oder Rübenkraut hergestellt. Laddwerg dient als Brotaufstrich, wird zu Quarkspeisen gegessen, mancherorts auch in Berliner gefüllt.

Riwwelkuche: Streuselkuchen, mit Hefeteig gebacken. Die Streusel entstehen durch „Riwweln“ – also Reiben des Teiges.

Weck, Woschd un Woi: Brötchen, Wurst und Wein sind ein fester Bestandteil der Pfälzer Küche, weil’s so einfach zuzubereiten ist. Metzgereien haben vielfach noch einen großen Kessel, worin die Fleischwurstringe heiß gehalten werden. Da holt sich so manch ein hungriger Geselle mal eben eine Stärkung für die Mittagspause. Und der Woi? Na, den gibt es hierzulande an jeder Ecke.



Aus dem Suppentopf

Die Grumbeersupp ist, weil die Pfälzer Kartoffeln doch über alles lieben, wohl die beliebteste und auch bekannteste der Pfälzer Suppen. Kurt Dehn, der in der Pfalz sehr beliebte Mundartdichter, besingt die Pfälzer Spezialität „Grumbeersupp un Quetschekuche“. Und so finden Sie das Rezept natürlich auch hier, bei den von mir ausgewählten Suppen. Seien Sie nicht erstaunt, denn die Grumbeersupp ist eine sehr reichhaltige Suppe, die nicht unbedingt eines Suppentellers bedarf.

Die Liebe der Pfälzer zu Suppen rührt wohl daher, dass in früheren Zeiten, als die Landbevölkerung sich noch aus dem hausnahen Gemüsegarten versorgte, dieser auch einen bedeutenden Teil der Mahlzeiten lieferte. So konnte die Hausfrau schnell in den Garten eilen und alles

Erforderliche zusammentragen, um eine schmackhafte und sättigende Suppe auf den Tisch zu bringen. So hat die Grien Grumbeersupp den Beinamen „Quer durch den Garten“ erhalten. Für die Franzosensupp zum Beispiel benötigte die Hausfrau etwas Fleisch- oder auch Hühnerbrühe und einige Gemüse. Die Gartenerträge bestimmten also auch was in den Kochtopf kam. Und im Herbst, wenn die Gemüseernte im Garten dünner wurde, suchte man nach anderen Möglichkeiten. Dann ging man los, suchte Esskastanien, und es gab Keeschdesupp. Im Winter schließlich, während der kalten Jahreszeit, löffelte man Woisupp, die zudem noch den Vorzug hatte, die Esser von Innen zu wärmen.



Paradeisersupp

Für 4 Personen

Zutaten

1 kg sehr reife Tomaten
1 große Zwiebel
2 EL Butterschmalz
1 l Fleischbrühe
1 Becher Schlagsahne
2 Eigelbe
2 EL Mehl
Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker,
Basilikum

Gut zu wissen!

Nicht jeder wird mit dem Begriff „Paradeiser“ etwas anfangen können. Es handelt sich um ein älteres, vor allem im Österreichischen und anderen Mundarten des Deutschen (wie dem Pfälzischen) noch immer durchaus gebräuchliches Wort für „Tomate“. Warum diese ursprünglich aus Mexiko stammende Frucht nun für paradiesisch gehalten wurde, ist nicht ganz klar. Der „paradiesische“ Name könnte eventuell damit zusammenhängen, dass die Tomate als Aphrodisiakum Verwendung fand und deshalb auch „Liebesapfel“ genannt wurde. Übrigens wurde der Paradeiser, den man als Nachtpflanze für giftig hielt, bis 1820 eigentlich nur als Zierpflanze angebaut ... und halt als eine Medizin der besonderen Art.

Zubereitung

Die Paradeiser waschen und in Stücke teilen. Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen und beides in den Topf füllen. Unter häufigem Rühren 10 Minuten schmoren lassen, dann das Mehl darüberstäuben, unterrühren und schließlich mit der Brühe aufgießen. Zum Kochen bringen und bei offenem Topf 20–25 Minuten kochen. Indes die Mixtur aus Crème fraîche und Eigelben in einem Schälchen verquirlen und für den späteren Gebrauch zur Seite stellen. Den Topfinhalt nach Ende der Kochzeit in ein Sieb gießen und durchpassieren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken, die vorbereitete Crème-Eigelb-Mischung zugeben. Auf den Herd zurückstellen und unter fleißigem Quirlen erwärmen. Nicht kochen! Vor dem Servieren mit frisch gehacktem Basilikum bestreuen.

Tipp

Die Paradeiser-Suppe gelingt in den Sommermonaten, wenn die heimischen, sonnengereiften Tomaten auf den Markt sind, ganz besonders gut.



Aus dem Suppentopf

Franzosesuppe

Für 4 Personen

Zutaten

500 g Suppenfleisch
2-3 Suppenknochen
1 Zwiebel
1 Stück Knollensellerie
2 Möhren
2 Petersilienzweige
½ kleinen Weißkrautkopf
½ kleinen Blumenkohl
400 g Erbsen
Petersilie nach Geschmack

Gut zu wissen ...

... dass die Pfälzer und ihre französischen Nachbarn einige gemeinsame Vorlieben haben, auch was das Essen betrifft. Das überrascht nicht, denn nicht nur grenzt die Pfalz an Frankreich, sondern die Grenze hat sich in den vergangenen Jahrhunderten immer wieder verschoben – leider nicht immer unter ganz friedlichen Umständen. Heute sind französische Kunden in Pfälzer Geschäften ebenso willkommen sind wie deutsche in elsässischen. Dies ist sowieso ein interessantes Phänomen: viele Pfälzer kaufen sehr gerne in französischen Supermärkten ein, weil sie das Angebot der Nachbarn schätzen; aber die Franzosen strömen ebenso gen Norden, um sich Pfälzer Produkte zu besorgen.

Zubereitung

Aus Suppenfleisch und -knochen, gewürfelter Zwiebel, Sellerieknolle, einer klein geschnittenen Möhre und den Petersilienzweigen in einem Liter Wasser eine kräftige Brühe kochen. Die übrigen Gemüse putzen. Den Blumenkohl in kleine Röschen teilen, das Weißkraut in Streifen schneiden, die Möhre in Scheiben und die Petersilie fein hacken. Die Brühe durch ein Sieb gießen, die Gemüse zugeben und garen. Sie sollten noch knackig sein, wenn die Suppe, bestreut mit Petersilie, aufgetragen wird. Dazu reicht man ein Stück Baguette oder auch ein deftiges Bauernbrot, je nach Lust und Laune.



Tipp

Das Suppenfleisch mit Meerrettichsauce wird, begleitet von Bouillonkartoffeln, zu einer vorzüglichen Hauptmahlzeit.

Pfalz



Rainer Seil
Pfalz – Die Gerichte meiner
Kindheit
Rezepte und Geschichten
Hardcover, 128 S.
ISBN 978-3-8313-2200-8



Rainer Seil
Bretzel-Adam,
Grumberschoo & Co.
Geschichten und Anekdoten
aus der Pfalz

Hardcover, 80 S.
ISBN 978-3-8313-1929-9

Horst Bless/Petra Bless
Gesichter und Wege der Pfalz
Hardcover, Großformat, 96 S.
ISBN 978-3-8313-2314-2



Wartberg Verlag

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

Pfälzer Küchenschätze

Grumbeer, Latwerg und Franzosesupp



Ob Grumbeer oder anners Gemies, ob Fleisch, Fisch oder Geflügeltes, ob Dampfnuddele oder anners Gebäck – dieser Band verrät die Rezepte die Pfälzer Küchenschätze, wie sie schon immer und noch heute gern zubereitet und gegessen werden. Da wird so mancher seine längst vergessen geglaubte Speise aus der Kindheit wiederfinden, die noch heute das Zeug zum Lieblingsessen hat.

Neben den Rezepten hält der Band allerlei Wissenswertes über die Produkte der Region, die Esskultur und das Pfälzer Brauchtum bereit.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!



Helga Rosemann, eine geborene Kölnerin, hat ihr erstes Kochbuch bereits in den siebziger Jahren veröffentlicht. „So ein Würstchen!“ erschien 1971 im Christophorus-Verlag. Nachdem sie in den neunziger Jahren in die Pfalz gezogen ist, hat sie sich auf die Pfälzer Küche spezialisiert. Aus ihrer Feder stammen „Flammkuchen“, „Berühmte Pfälzer und ihre Leibgerichte“ und „Dampfnudeln“.

ISBN: 978-3-8313-2477-4



9 783831 324774

€ 14,90 (D)

