

KIRSTEN ELSNER-SCHICHOR

BADEN



Gerichte unserer Kindheit

Rezepte und Geschichten

KIRSTEN ELSNER-SCHICHOR

BADEN

Gerichte
unserer Kindheit

Rezepte und Geschichten



Wartberg Verlag

Bildnachweis

Titel: ullstein bild–Oskar Poss

René Beuchle: S. 5; Kirsten Elsner-Schichor: S. 7, 11, 21, 25, 51, 53, 59, 69, 77, 79, 81, 83, 85, 87, 89, 93, 95, 99, 101, 107, 109, 113, 115, 119, 125; Swen Schakau: S. 9; Markus Veith: S. 13; Patrizia Barbara: S. 15; Thomas Weichert: S. 17; Cornelia Honsel: S. 19; Klara Vollmer: S. 23; Lena Hauk: S. 27; Marc Schichor: S. 29; Brigitte Weichert: S. 31; Annette Rösch: S. 33, 35; Daniela Di Risio: S. 37; Bärbel Guth: S. 39; Andreas Booz: S. 41, 43, 97; Sonny Schichor: S. 49; Rolf Dautel: S. 55; Andreas Larsch: S. 57; Elisabeth Deger: S. 61; Verena Schmuker: S. 63; Katja Kiefer: S. 65; Carolyn Prinz-Tarrago: 67, 75; Lena Scholtyssek: S. 71; Günter Erny: S. 73; Monika Leiber: S. 89; Karin Emmenecker-Fink: S. 103, 105; Jochen Venter: S. 111; Anja Eigenmann: S. 115, 121, 127; Ariane Schichor: S. 117; Martina Kiefer: S. 123;

1. Auflage 2017

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

34281 Gudensberg-Gleichen, Im Wiesental 1

Telefon: 0 56 03 - 9 30 50

www.wartberg-verlag.de

ISBN 978-3-8313-2356-2



Liebe Leserin, lieber Leser,

Keine „Nouvelle Cuisine“ vermag es, uns so wohlige Bilder von schmackhaftem Essen in unser Gedächtnis zu rufen wie die Gerichte, die man aus der Kindheit lebhaft im Kopf hat. Bei der Befragung zu diesem Buch flogen mir die Rezepte der schon als Kind geliebten Speisen vieler Befragter nur so zu. Man hatte noch den Geruch im Kopf, das heimelige Gefühl, zu Hause verwöhnt zu werden, im Sinn, oder erinnerte sich an die Vorfreude auf die Leibspeisen der badischen Kindheit.

Andere wiederum fingen erst Feuer, als ich ihnen Rezepte entlockte mit der Frage: Was verbindest du mit einem bestimmten Essen aus Kindertagen? Viele hatten Traditionessen zu bieten, Speisen, die es nur an bestimmten Tagen gab, oder auch solche, die mit einer kleinen Anekdote verknüpft waren. Am meisten Spaß hat es gemacht, die Rezepte in einer Gruppe von Badenern zu erfragen. Ein Wort ergab das andere ... weißt du noch – gab es das bei euch auch immer – wie heißt denn das bei euch im Ort ... Es wurde sich daraufhin zum Teil im breitesten Dialekt, oft mit alemannischer Sprachfärbung, mit vollem Elan ausgetauscht. Ich konnte manchmal gar nicht so schnell meine Notizen machen, wie die Erinnerungen aufflammten. Mein Dank gilt all meinen badischen Freunden und Bekannten, die bereitwillig in ihren Erinnerungen und Fotoalben für dieses schöne Rezeptbuch gestöbert haben und auch ihre Eltern, Großeltern, Onkel und Tanten hierfür befragten. Entstanden ist ein bunter badischer Rezept-Bilderbogen meiner Wahlheimat, der Spaß am Lesen und Lust aufs Kochen macht. Viel Vergnügen beim Rezepte-Stöbern!

Kirsten Elsner-Schichor

KIRSCHENBLOTZER

Zutaten

(für 4 Personen)

250 g Butter

250 g Zucker

6 Eier (trennen)

3 EL Kirschwasser

1 TL Zimt

1 Päckle Vanillezucker

1 kg Kirschen (frische oder
zur Not aus dem Glas)

250 g gemahlene Haselnüsse
oder Mandeln

entweder 8 altbackene Weckle
oder je 2 Tassen feinen Gries,
feine Haferflocken und
zerbröselten Zwieback

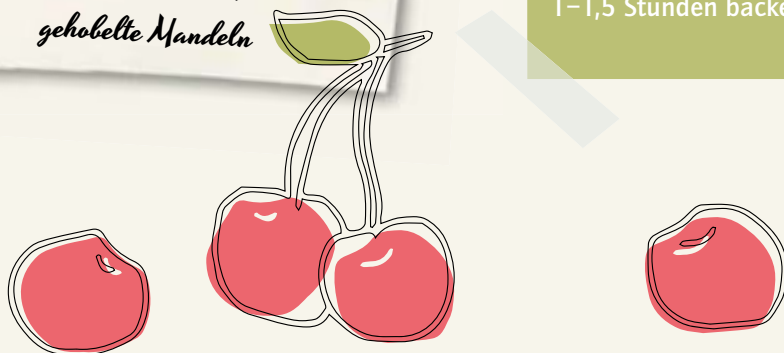
½ Paket Backpulver

½ Liter warme Milch

gehobelte Mandeln

Zubereitung

Die Butter mit dem Zucker und dem Ei-gelb der 6 Eier schaumig rühren. In einer anderen Schüssel die in kleine Würfel geschnittenen Weckle in der erwärmten Milch langsam aufweichen und später zu einem cremigen Brei verrühren. Die Butter-Zucker-Eimasse zu den auf-ge-weichten Wecklen zugeben, ebenso die gewaschenen Kirschen (normalerweise und im badischen Original nicht ent-steint!), das Kirschwasser, Zimt und die Haselnüsse. Das Eiweiß separat zu einem Eischnee verquirlen und zum Schluss vor-sichtig unter die süße Masse heben. Alles in eine gebutterte Auflaufform füllen und mit den gehobelten Mandeln bestreuen. Bei 180 °C (Umluft etwas weniger) etwa 1–1,5 Stunden backen.





Glücklich mal wieder daheim in Dietlingen. Natürlich mit Kirschenblotzer!

Auf den Kern kommt es an

Den Kirschenblotzer gab's immer zu meinem Geburtstag Mitte Juni. Immer! Den habe ich jedes Jahr bei meiner Mutter bestellt und deshalb musste die Hilde diesen selbstverständlich alljährlich backen. Leider blieben normalerweise nur ein oder höchstens zwei Stücke für mich, weil der Kuchen bei der Geburtstagsparty meistens von meinen Kumpels weggefuttert wurde. Als wir noch klein waren, war der größte Spaß natürlich, die Kirschkerne im Garten um die Wette auszuspucken, um zu sehen, wer es am weitesten schafft. Ich bestelle den Kirschenblotzer heute noch, wenn ich aus Italien in die alte Heimat zu Besuch komme. Ich könnte mich immer noch da reinlegen!

René Beuchle, Ispra/Italien, aufgewachsen in Dietlingen

BADISCHES OCHSENFLEISCH MIT MEERRETTICHSOÛE

Zutaten

(für 4 Personen)

2 Möhren

½ Sellerieknolle

1 Stange Lauch

1 Zwiebel (groß)

500 g Rinderknochen

1 kg Ochsenbrust

etwas Salz

etwas Schnittlauch

1 Stk Markknochen

2 Gewürznelken

2 Lorbeerblätter

etwas Pfeffer

etwas Muskat

Für die Meerrettichsoße:

100 g frischer Meerrettich

125 ml Milch

1 EL Mehl

1 EL Öl

Prise Zucker

Zubereitung

Gemüse putzen und klein schneiden. Etwa 2 Liter Salzwasser mit dem geschnittenen Gemüse, Knochen, Lorbeer und Nelken in einem großen Topf zum Kochen bringen. Wenn das Wasser sprudelt, das gewaschene Fleisch hineingeben. 1,5 Stunden im geschlossenen Topf auf kleiner Flamme sieden lassen. Die Brühe sollte nun nicht mehr kochen, sonst wird das Fleisch trocken. Das Fleisch aus der Brühe nehmen und etwa 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Dann in Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten. Ein wenig von der Brühe über das Fleisch gießen. Die Brühe mit dem Gemüse und den Markknochen kann mit separat gekochten Fadennudeln noch zu einer schmackhaften Suppe mit Nudel-Einlage dienen. Vor dem Servieren mit Schnittlauch dekorieren und mit der Meerrettichsoße servieren.

Für die Meerrettichsoße den Meerrettich schälen und in eine Schüssel mit 4 EL Milch reiben. 125 ml Brühe aus dem zubereiteten Ochsenfleischtopf nehmen und abkühlen lassen. Öl erhitzen, das Mehl darin anschwitzen. Milch zugießen, zügig und gleichmäßig mit dem Schneebesen verrühren, damit keine Klümpchen entstehen. Etwas einkochen lassen. Fleischbrühe und Meerrettich unterrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passt ein Rote-Bete-Salat.



Die meisten kennen Meerrettich nur noch aus dem Glas oder der Tube, hier das Original.



Scharfes Gemüse

Meine Oma hat früher bei einem Bauern in meinem Heimatdorf Fautenbach geholfen, den Meerrettich zu schneiden und zu putzen. An schönen Tagen sind meine Mutter und ich bei einem Spaziergang ebenfalls dorthin gegangen und haben beim Putzen zugeschaut. Meistens durfte meine Oma eine Wurzel mit nach Hause nehmen, die sie in der Regel für das Rezept weiterverarbeitete. Ein wirklich traditionelles Heimatrezept und eine kulinarische Spezialität aus Mittelbaden.

In Fautenbach pflanzen rund ein Dutzend Bauern auf bis zu 25 Hektar Land die Wurzeln sehr erfolgreich an. Es wurden sogar spezielle Pflüge für den sehr arbeitsintensiven Meerrettich entwickelt, um das „weiße Gold“ von Fautenbach optimal auf den schweren Böden zu ernten. Nur alle sechs Jahre sollte das scharfe Gemüse auf demselben Acker angebaut werden, sonst droht eine als „Meerrettichschwärze“ gefürchtete Krankheit, die eine gesamte Ernte ruinieren kann.

Mit diesem Wissen genießt man die Meerrettich-Soße doch gleich umso mehr!

Michael Deuchler, Fautenbach

GRUMBEERE-SCHNITZ MIT KNÄPFLEN

KARTOFFELSCHNITZE UND KNÖPFLE

Zutaten

(für 4 Personen)

2 l Gemüsebrühe

10 Kartoffeln

1 große Zwiebel

2 Zehen Knoblauch

1 Stange Lauch

½ Sellerieknolle

250 g Möhren

1 Bund Petersilie

4 Wienerle

½ TL Kümmel

etwas Pfeffer

4 Wacholderbeeren

1 Lorbeerblatt

1 EL Öl

ein Stückchen Butter

(für den Geschmack)

Schnittlauch zum Garnieren

Für den Knöpfle-Teig:

200 g Mehl

2 Eier

70 ml Sprudelwasser

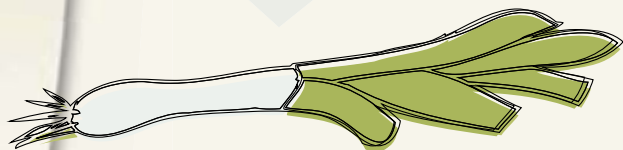
etwas Muskat

Salz

Zubereitung

Gemüse putzen, Kartoffeln schälen und in mundgerechte Würfel schneiden. Geschälten Knoblauch klein hacken und mit dem vorbereiteten Gemüse in Öl und Butter anbraten. Das Lorbeerblatt, die Gewürze und die in Rädle klein geschnittenen Wienerle zugeben und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Ca. 15–20 Minuten weich kochen lassen. Den fertigen Eintopf abschmecken.

In der Zwischenzeit Mehl und Eier mit einer Prise Salz verrühren. Der Teig sollte zäh sein und schwer reißend vom Löffel fallen. Wird er zu fest, ein wenig Wasser zugeben. Wird er zu flüssig, ein wenig Mehl zugeben. Den Teig mithilfe einer Spätzlepresse oder eines Spätzlehobels in einen Topf mit leicht siedendem Salzwasser drücken. Sobald die Spätzle oben schwimmen, diese mit dem Schaumlöffel herausnehmen und in die Suppe geben. Wer mag, kann nun einen Teil des Eintopfes pürieren. Zusammen mit den Spätzle servieren und alles mit Schnittlauch garnieren. Der Eintopf kann nach Wunsch mit einem Schuss Sahne verfeinert werden.





Die ganze Familie beisammen, mit Kittelschurz und Krawatte.

Gewusst wie ...

Diese gemüsereiche Suppe mit vielen Kartoffel-Stückchen und selber geschabten Knöpfen gab es immer bei meiner Oma, wenn ich nach der Schule nicht nach Hause ging, sondern bei meinen Großeltern zu Tisch war. Mein Opa hasste jedoch ungewöhnlicherweise die Kartoffeln! Meine gewiefte Oma drückte diese deshalb jedes Mal zu Mus klein, sodass er nicht merkte, dass überhaupt welche drin waren. Normalerweise sind es ja Kinder, bei denen man raffinierte Tricks anwenden muss, um ihnen Gemüse schmackhaft zu machen. Im Extremfall bleibt nichts unversucht und es wird ihnen, so wie bei meinem Opa, heimlich untergejubelt in der Hoffnung, nicht aufzufliegen. Bei dieser Speise war mein Opa der etwas „Schleckige“ der Familie.

Swen Schakau, Eggenstein

BIBBELISKÄS (BADISCH) MIT ROÏGABRÄGELDI (ELSÄSSISCH) ODER RÖSTI (SCHWEIZERISCH)

Zutaten

(für 4 Personen)

Zutaten für Bibbeliskäs:

(für 4 Personen)

2 l Vollmilch

1 Bund Schnittlauch

150 ml Sahne

1 klein geschnittene Zwiebel

Etwas Kümmel

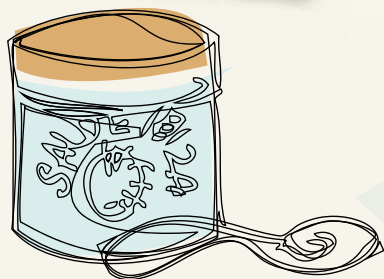
Salz, Pfeffer

Zutaten für Roïgabrägeldi:

1 kg mehligere Kartoffeln

2 Zwiebeln

Öl, Salz (Grobes Meersalz
aus der Mühle)



Zubereitung

Zubereitung Bibbeliskäs:

Milch auf 30 °C erhitzen, den Saft einer Zitrone dazugeben, damit sie gerinnt. 3–4 Stunden warm stehen lassen. Die geronnene Masse in ein Tuch füllen und gut auspressen, damit die Masse fester wird. Diesen selbst gemachten Quark in einer Schüssel mit Sahne verrühren und die Kräuter nach Belieben zugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und Zwiebeln vorsichtig vermengen und abschmecken. Zur besseren Bekömmlichkeit kann man mit Kümmel verfeinern.

Zubereitung für Roïgabrägeldi:

Wie Pellkartoffeln zubereiten, allerdings sollten die elsässisch „Ardapfala“ genannten Kartoffeln noch etwas Biss haben (Kochzeit 15 Min.). Abkühlen lassen und grob reiben. Öl in die Pfanne geben und anschnmelzen, Kartoffeln zugeben und salzen. Sobald sich ein wenig Kruste gebildet hat, muss man die Masse 20–30 Minuten lang immer wieder wenden. Schmeckt auch hervorragend mit Speck oder mit einigen Stückchen Munsterkäse, etwas Kümmel und Petersilie.



Eine perfekt badisch-elsässische Liaison. Sie wird mit einer Merguez zu einem würzigen Dreiklang.

Der kleine Genuss-Grenzverkehr

Nicht nur sprachlich ist man in Rust vom benachbarten Elsass stark beeinflusst. Ich habe ein gutes Ohr für diese Sprache und bin eine Zeit lang gern in Theaterveranstaltungen in elsässischer Sprache gegangen. Noch lieber mag ich allerdings die elsässische Küche, die deftig und sehr schmackhaft ist, mit einem Schuss französischer Raffinesse. Viele Wandertouren auf der westlichen Rheinseite führten meine Familie und mich zu diversen Ferme Auberge Berggasthöfen in den Vogesen. Auf diesen Höfen kann man wunderbar original elsässische Gerichte mit Zutaten direkt vom Bauernhof speisen und in urwüchsiger, manchmal etwas rauer Landschaft genießen. Diesen kleinen Genuss-Grenzverkehr betreibe ich oft und gern und praktiziere ihn auch in meiner eigenen Küche mit Gerichten, die badisch-alsacien variiert werden. Auch die Schweizer Küche hat großen Einfluss auf die badische Küche, denn Rösti kennt man ja von dort. Die tägliche Vermischung jener Einflussbereiche mit vielen Gästen aus diesen Regionen findet man natürlich im Europapark, direkt vor unserer eigenen Ruster Haustür.

Engelhard Broßmer, Rust

DAMPFNUDELN

Zutaten

(für 8 Personen)

1 kg Mehl

40 g Hefe, frische

630 ml Milch (Vollmilch)

25 g Salz

ca. 8 EL (Raps-)Öl

zum Garen

130 ml Wasser zum Garen

(je Pfanne)

1 gestrichener TL Salz

zum Garen (je Pfanne)

etwas Mehl für die Arbeitsplatte
(und evtl. Ausstechform)

Zubereitung

Zunächst wichtig: Man braucht dazu eine schwere beschichtete Pfanne mit dicht schließendem Deckel, idealerweise mit Glasdeckel. Ähnlich einem Soufflé, darf man den Deckel nicht abheben, bevor die Dampfnudeln fertig sind – sonst sacken sie zusammen!

Das Salz unter das Mehl mischen. Die Hefe darüberbröckeln, die Milch zugeben und alles von Hand oder alternativ mit einer kräftigen Küchenmaschine ca. 15 Min. durchkneten lassen. Der Teig sollte eine Konsistenz ähnlich einem Pizzateig haben. Ist er zu fest, noch ein paar ml Milch zugeben. Den Teig aus der Schüssel nehmen, zu einer Kugel formen und auf der leicht bemehlten Arbeitsplatte mit einem Geschirrtuch abgedeckt ca. 45 Min. gehen lassen. Danach den Teig von Hand zu einer etwa 2 Finger dicken und ca. 30 cm großen Teigplatte auseinanderziehen. Nicht durchkneten dabei! Mit einem Ausstechring oder einer Bechertasse ca. 7 cm große kreisförmige Teiglinge ausstechen, dabei den Ausstecher vorher immer leicht bemehlen. Das ergibt ca. 20 Stück. Die Teiglinge abgedeckt nochmals 20–30 Min. gehen lassen.

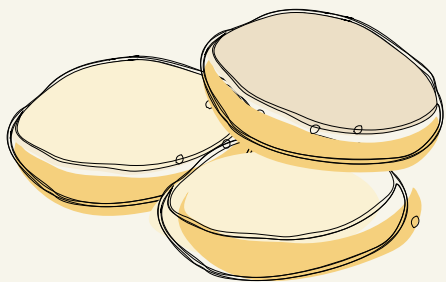
3 EL Öl in der Pfanne heiß werden lassen. 130 ml Wasser dazugießen. Wenn das Wasser in der Pfanne kocht, 1 gestr. TL Salz auf dem Pfannenboden verteilen und die Teiglinge hineinsetzen. Genügend Zwischenraum lassen, denn die Dampfnudeln gehen kräftig auf. Den Deckel auflegen.

Sobald die Pfanne voller Dampf ist, die Hitze auf $\frac{2}{3}$ Maximum reduzieren und die Dampfnudeln ca. 11–12 Minuten backen. Dazwischen einmal die Pfanne schwenken, ohne den Deckel anzuheben, damit das Kondenswasser am Deckel zum Rand der Pfanne fließt und nicht auf die Dampfnudeln tropft.

Ist alles Wasser verdampft, bekommen die Dampfnudeln durch das Braten bei schwacher Hitze im übrig gebliebenen Öl eine goldbraune Kruste. Nach der Garzeit den Deckel abnehmen und die Dampfnudeln auf einer Platte im Backofen warm stellen. Vor der nächsten Runde alle Krümel aus der Pfanne entfernen.

Hat man keinen Glasdeckel, durch den man sieht, wann das Wasser verdampft ist, muss man auf das Geräusch aus der Pfanne achten. Sobald kein Wasser mehr da ist, wird nämlich aus dem dumpfen Blubbern ein helleres zischendes Geräusch, das beim Braten entsteht (ähnlich wie bei Steaks). Wenn dieses Geräusch auftritt, dann noch etwa 2 Minuten weiterbraten.

Top-Tipp meiner Oma: Die Nase vorsichtig über den Herd halten und probieren, ob man die „Krüschtle“ schon riecht – funktioniert wunderbar, allerdings erst nach einigen Erfahrungswerten.



Immer etwas Besonderes: Dampfnudelproduktion mit Elan und genügend Zeit.



Eine Wissenschaft für sich ...

Mich hat die Dampfnudel-Prozedur schon bei meiner Oma fasziniert. Das ist kein Schnell-Schnell-Essen, sondern eines, bei dem Erfahrung, Ruhe, Ausdauer und Zeit gefragt sind. Diese sollte man sich aber unbedingt nehmen, denn das Ergebnis schmeckt heute noch genauso gut wie damals bei meiner Oma. Meine eigenen Jungs sind darüber genauso begeistert wie ich früher, wenn aus Mehl, Hefe und Milch ein derart leckeres Essen entsteht. Sie freuen sich jedes Mal, wenn mal an einem Vormittag genügend Zeit bleibt und es ans Dampfnudelmachen geht. Die Garzeit variiert übrigens je nach Größe der Pfanne, wie dicht der Deckel schließt und wie hoch die Temperatur des Herdes ist. Nach ein paar Versuchen hat man im Griff, wie es mit dem eigenen Equipment funktioniert. Also nicht verzagen, noch mal probieren!

Durch das Salz und Mehl von der Teigoberfläche, das sich im Wasser gelöst hat, bekommen die Dampfnudeln, wie es die Badener nennen, kleine „Füßle“. Das ist die Krönung der selbst gemachten Dampfnudel!

Markus Veith, heute Jöhlingen, damals Rohrbach am Gießhübel

BUEBESPITZLE (SCHUPFNUDELN) MIT KRAUT

Zutaten

(für 4 Personen)

500 g Kartoffeln (mehlig,
am Vortag gekocht)

1 Ei

3 EL Mehl

2 EL Speisestärke

Salz, Pfeffer, Muskat

Etwas Fett zum Braten

Für das Kraut:

500 g Sauerkraut

1 Zwiebel

1-2 EL Zucker

Salz, Pfeffer, 1 Lorbeer-
blatt, 1 Gewürznelke,

3 Wacholderbeeren

¼ Liter Brühe oder Wasser

30-50 g Fett oder Speck

100 ml Weißwein

Etwas Kümmel

Zubereitung

Die gekochten und gepellten Kartoffeln abkühlen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Mehl, Stärke sowie den Gewürzen zu einem glatten Teig kneten. Falls der Teig zu fest wird, etwas Wasser zugeben. Arbeitsfläche und Hände mit Mehl bestäuben und fingerdicke Rollen formen. Nussgroße Stücke abschneiden und zu spitz zulaufenden Nudeln formen. Diese in 1 Liter siedendes Wasser legen und garen lassen. Sobald sie an die Oberfläche steigen mit einem Schaumlöffel aus dem Kochwasser nehmen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Buebespitzle ausgebreitet einige Stunden trocknen lassen, dann in reichlich Fett goldbraun braten.

Für das Sauerkraut die Zwiebeln mit dem Speck in Fett andünsten. Das Kraut zugeben und ebenfalls andünsten. Mit etwas Flüssigkeit angießen, Gewürze zugeben und etwa 60 Minuten sanft schmoren lassen. Zum Schluss mit Weißwein verfeinern, mit den Gewürzen abschmecken und nach Belieben Kümmel zugeben.



Mit Lebensfreude und italienischen
Wurzeln – „so ä nette Grott“.



Badische „Nudeln“

Ich wohne zwar schon sehr lange in Linkenheim-Hochstetten, bin aber halbe Italienerin. Mein Papa stammte aus Kalabrien, somit waren unsere Gerichte gerne italienisch angehaucht. Viele Nudeln in sämtlichen Variationen, mit Tomatensauce, mit Gemüse oder Eiern, Calamaris in der Tomatensauce, Bolognesesauce usw. Ein besonderes Highlight war, wenn jemand Geburtstag hatte und wir ein Fest feierten. Dann hat Mama die Nudeln selbst gemacht, mit der Hand durch die Maschine gekurbelt und sie auf ein Tuch zum Trocknen gelegt ... leeeeecker!

Als eher badische Variante erwuchs daraus die Leidenschaft für Buebespitzle – sind ja auch Nudeln, nur aus Kartoffeln. Die hat Mama ebenfalls oft selbst gemacht ... mmmmmhhh ... allein der Pfannen-Duft, ich kann es förmlich riechen! Dazu wurde meistens Sauerkraut serviert und samstags zusätzlich Schäufele, Eisbein oder Blut- und Leberwürstle. Sonntags gab es nach dem aufwendigeren Essen einen selbst gemachten Pudding, egal ob Schokolade oder Vanille, und dazu frisch geschlagene Sahne. Da habe ich schon bei der Herstellung gerne das Puddingpulver mit Milch und Zucker verrührt und genascht. Hahaha, einmal habe ich es sogar komplett leer geschlürft, das gab Ärger!

Patrizia Barbara, Linkenheim-Hochstetten

Weitere Bücher aus der Region



Aufgewachsen in Karlsruhe in den 40er und 50er Jahren

Wolfgang Wegner

64 Seiten, zahlr. Farb- und schw./w. Fotos
ISBN 978-3-8313-2036-3



Weihnachtsgeschichten aus dem Schwarzwald

Kirsten Elsner-Schichor

80 Seiten, zahlreiche schw./w. Fotos
ISBN 978-3-8313-2926-7

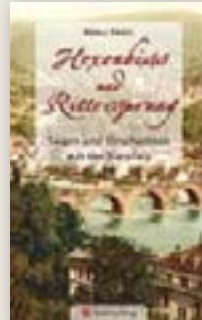


Pforzheim – Farbbildband deutsch/english/français

Ana Kugli, Janusch Tschsch

72 Seiten

ISBN 978-3-8313-2373-9



Sagen und Geschichten aus der Kurpfalz Hexenbiss und Rittersprung

Helmut Fiedler

80 Seiten, zahlr. schw./w. Fotos

ISBN 978-3-8313-2758-4

BADEN

Gerichte unserer Kindheit

Die vielfältige badische Küche, so wie viele sie schon aus Omas Kochtöpfen in Erinnerung haben, gilt als eine der besten Deutschlands. Die klimatischen Vorteile der Oberrheinischen Tiefebene, des Markgräflerlandes und des Kaiserstuhls begünstigen hochwertigen Weinanbau, der schon immer von einer raffinierten Art zu kochen begleitet wurde. Die herzhaften Aromen des Schwarzwaldes und die traditionellen alemannischen Landfrauen-Rezepte aus den vielen verschiedenen Tälern runden diese zusätzlich ab. Das angrenzende Schwaben, Frankreich und die Schweiz beeinflussten ebenfalls die regionalen Spezialitäten und so schmeckte manch badische Kindheit nach Markklößle- oder Flädlesuppe, Knöpfle, Brägeli, Schäufole, Spargel mit Kratzete, Sürbrodis, Zwiebelkuchen, Kirschenblotzer oder Bibbeliskäs.

Die Autorin Kirsten Elsner-Schichor hat Badener in unterschiedlichen Teilen der Region persönlich befragt und präsentiert eine große Auswahl an Lieblingsrezepten und Geschichten, die die Gerichte unserer Kindheit wieder in Erinnerung rufen.

