

SALKA SCHALLENBERG

SACHSEN-ANHALT



Gerichte unserer Kindheit

Rezepte und Geschichten

SACHSEN-ANHALT

SALKA SCHALLENBERG

Gerichte
unserer Kindheit

Rezepte und Geschichten



Wartberg Verlag

Bildnachweis

Titel: ullstein bild-Oscar Poss.

Fotoalbum privat Bernd Schallenberg, S. 5, 13, 17, 27, 33, 35, 41, 45, 55, 57, 73, 81, 83, 101, 109, 123

Salka Schallenberg, S. 7, 9, 19, 21, 23, 25, 29, 31, 37, 39, 47, 51, 59, 61, 63, 65, 67, 71, 75, 79, 87, 89, 91, 95, 97, 103, 105, 107, 111, 115, 119, 121

Milena Anna Schallenberg S. 11, 15, 49, 69, 93, 99, 113

Caterina Schallenberg S. 125

Fotoalbum privat Salka Schallenberg S. 43, 53, 77, 85, 117

Danksagung

Danken möchte ich im Besonderen Kathrin Mädler für die „Mansfelder Gerichte“ und Rita Laub, die mir ihre Schatzkiste mit Geschichten und Rezepten aus Pomnitz und von Landfrauen aus Bad Kösen öffnete. Rita Laub stellte mir auch die Geschichten ihrer Schwiegermutter Magdalena Laub aus Pomnitz zur Verfügung. Herzlichen Dank!

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 978-3-8313-2982-3



Liebe Leserin, lieber Leser,

Sachsen-Anhalt ist ein Bundesland, das es nach dem Zweiten Weltkrieg nur kurze Zeit gab und jetzt erst seit 1990 gibt. Die heutigen Landesgrenzen von Sachsen-Anhalt umschließen eine Vielzahl unterschiedlicher Regionen. Da gibt es Landstriche wie die Altmark im Norden, die Magdeburger Börde und Anhalt, die preußisch geprägt sind. Im Süden liegt an der Grenze zu Thüringen das Weinanbaugebiet Saale-Unstrut. Der Harz und das Mansfelder Land wiederum sind Regionen, die über Jahrhunderte vom Bergbau geprägt wurden. All das und natürlich eine Prise DDR gibt der regionalen Küche ihren besonderen Charme.

Mit dem Buch „Gerichte unserer Kindheit“ möchte ich Sie an längst vergessene Momente erinnern. Erinnern Sie sich an die Oma, die die Socken stopfte und Obst aus dem Garten einweckte? Oder an Mutters Puddingsuppe, wenn man krank war? An den Opa, der Lokführer einer Dampflok war und eine Spielzeugeisenbahn hatte? Viele von uns, so auch ich, waren „Oma-Kinder“. Wir hatten Großmütter, die regelmäßig für uns kochten, uns wärmten und trösteten. Sie konnten streng sein, aber meistens verwöhnten sie uns über alle Maßen. Die Gerichte unserer Kindheit, das sind Mahlzeiten, die wir bis heute selbst kochen oder vielleicht auch vergessen haben. Doch spätestens dann, wenn der Duft eines bestimmten Essens in unsere Nase steigt, erinnern wir uns.

Während des Sammelns der Rezepte konnte ich viel über die einzelnen Landstriche erfahren. Ich möchte mich bei den vielen Menschen bedanken, die bereit waren, mir ihre persönlichen Lieblingsrezepte zur Verfügung zu stellen, angereichert mit kleinen Geschichten aus der Kindheit. Ich wünsche viel Spaß beim Lesen!

Salka Schallenberg

ZEITZER PLATTENHOPSER

Zutaten

(für 4 Personen)

1 kg mehligkochende
Kartoffeln

ca. 400 g Mehl

etwas Salz

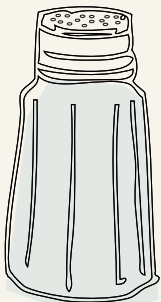
1 Ei

Zubereitung

Die Kartoffeln kochen, pellen, durch die Presse drücken und in eine Schüssel füllen. Mehl, etwas Salz und das Ei zufügen.

Die Pfanne ordentlich vorheizen und die Plinsen bei mittlerer Hitze braten. Da der Teig beim Braten Blasen wirft, heißen die Plinsen Plattenhopsper.

Tipp: Die Hälfte der Kartoffeln ausheben und oben auf die anderen Kartoffeln stapeln. Den entstandenen Hohlraum mit Mehl füllen. Alles zu einem Teig kneten, der nicht zu stark klebt. Aus Tischtennisballgroßen Stücken dünne, runde Plinsen ausrollen (Stärke wie für Nudeln). Dabei die Fläche immer wieder mehlen. Von beiden Seiten in der Pfanne ohne Öl oder auf der Kohleherdplatte backen. Am besten sofort essen.





Hete, die angeheiratete Oma der Autorin, kochte ihr ganzes Leben mit einem Kohleherd.

Plattenhopper und Omas Kohleherd

Plattenhopper – das ist regionale Tradition und Kindheit! In Kindertagen wurde er auf Omas Kohleherd gebraten. Heute nehme ich eine große, schwere, beschichtete Pfanne. Am besten schmecken die Hopper mit Butter bestrichen und Zucker bestreut, dann zusammenrollen und essen. Meine Oma hat statt Zucker Rübensirup verwendet.

Omas Kohleherd war schon etwas Besonderes. Im Winter kochte sie Steckerübeintopf. Die Küche war gleich geheizt und die Suppe blieb auf den Platten des Herds lange warm. Auf dem Herd stand immer der alte Wasserkessel mit Pfeife. So konnte Oma nach dem Essen-Kochen auf der noch warmen Platte des Abwaschwasser aufsetzen.

Bis heute gibt es so manches Volksfest, bei dem der Plattenhopper auf einem alten Ofen brutzelt und fröhlich Blasen schlägt.

Marina aus Zeitz

HARZER KÄSECREME

Zutaten

(für 4 Personen)

200 g Harzer Roller, reif

125 g Butter, weich

1 mittelgroße Zwiebel,
fein gewürfelt

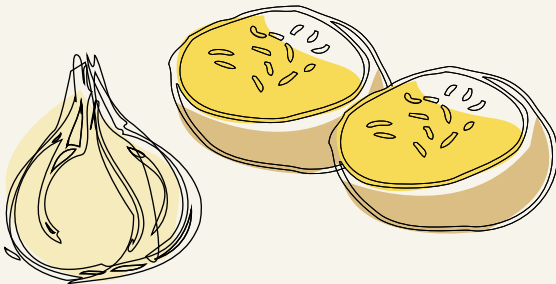
2 Knoblauchzehen,
zerdrückt

½ TL Kümmel, ganz

1 Prise Salz

Zubereitung

Den Harzer mit der Gabel zerdrücken, sodass Krümel entstehen. Weiche Butter, fein gewürfelte Zwiebeln, zerdrückten Knoblauch, Kümmel und Salz dazugeben und vermengen. Kann sofort verzehrt werden. Es empfiehlt sich, die Käsecreme einige Zeit vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank zu nehmen. Sonst ist die Creme zu fest zum Streichen. Passt zu jeder kräftigen Brotsorte.





Harzer Käse mit seinem intensiven Geschmack harmoniert sehr gut mit Knoblauch.

Der „Stinker“

Seit über 200 Jahren gibt es den Käse aus Sauermilch im Harz. Er ist wohl die älteste deutsche Käseart. Harzer Käse gab es in der DDR in den Verkaufsstellen ausreichend und so kannte und schätzte man den „Stinker“ landauf und landab. Der Käse hat wenig Kalorien und ist daher weniger sättigend. Je älter und durchgereifter der Harzer Käse ist, desto würziger ist sein Geschmack und sein Geruch. Der Harzer Käse lässt sich vielseitig zubereiten und gehört zu unserer Küche einfach dazu. Für eine deftige Mahlzeit isst man den Harzer traditionell zu einem Brot mit Schmalz und Gewürzgurken. Eine weitere regionale Spezialität ist Harzer Käse angemacht mit Essig und Zwiebeln. Der Harzer Käse sollte mit dem Essig-Zwiebel-Sud mindestens 24 Stunden durchziehen. So gibt es über die Generationen viele Rezepte, die sich bis heute gehalten haben.

Kerstin, Jahrgang 1964, Benneckenstein/Harz

KARTOFFELSALAT UND FLEISCHKLOPSE

Zutaten

(für 4-6 Personen)

Für den Kartoffelsalat

2 kg festkochende Kartoffeln

2 kleine Zwiebeln

1 EL Senf

6 kleine Gewürzgurken

etwas Gurkenflüssigkeit

Salz, Pfeffer

Öl, Gemüsebrühe nach
Geschmack

Für die Fleischklopse

500 g Hackfleisch, gemischt,
Rind oder Schwein

5 kleine Eier (pro 100 g
Gehacktes ein Ei)

4-5 EL Paniermehl

1 Zwiebel

n. B. Senf, mittelscharf

n. B. Salz, Pfeffer, Kümmel

n. B. Kapern

n. B. Öl, für die Pfanne

Zubereitung

Kartoffelsalat

Klein geschnittene Gewürzgurken und Zwiebeln (können auch in der Küchenmaschine zusammen zerkleinert werden) in einer großen Schüssel mischen. Die Brühe von den Gewürzgurken, Salz, Pfeffer, Senf, „gekörnte“ Gemüsebrühe und Öl nach Geschmack dazugeben und alles verrühren.

Pellkartoffeln kochen, möglichst „vorwiegend festkochende“ oder „festkochende“ Sorten verwenden. Nur leicht abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden (Eierschneider kann verwendet werden!). Die warmen Kartoffelscheiben unter das Gemisch in der Schüssel heben. Eventuell etwas warmes Wasser dazugeben.

Fleischklopse

In einer Schüssel Semmelmehl mit Wasser übergießen und unter Rühren quellen lassen. Gehacktes dazugeben. Außerdem pro 100 g Gehacktes ein Ei, gewürfelte Zwiebeln, Kümmel, Salz, Pfeffer und Senf, je nach Geschmack auch Kapern ohne Brühe. Einen Teig kneten, sollte er zu feucht sein, etwas Semmelmehl untermengen. Es ist wie beim Hefeteig: Je weicher, umso reicher!

Klopse formen, in Semmelmehl wälzen und in heißem Öl braten.



Omas Hausmannskost,
Tipps zur Handarbeit bis hin zu den vielen
Heilmitteln bleiben unvergessen.



Alle werden satt!

Klopse wurden früher beim Schweineschlachtfest ohne Semmelmehl zu gekochtem Sauerkraut und Salzkartoffeln gegessen.

Kartoffelsalat wird in jeder Gegend, in jedem Haushalt anders zubereitet. Meine vier Jungs haben unser Rezept übernommen. Ich habe es seit über 40 Jahren von meiner Mutter und meiner Schwiegermutter. Wer möchte, kann sich noch Majonäse dazu tun, die am besten auf dem Tisch steht. Als Beilage passen gebratene Eier, Fischstäbchen, vegetarische Klopse oder Würstchen.

Rita Laub, Bad Kösen/Weißenfels/Pomnitz

POMNITZER BIENENSTICH

Zutaten

(für 6-8 Personen)

Boden:

4 Eier

200 g Zucker

250 g Mehl

1 Becher süße Sahne

1 Backpulver

Belag:

200 g flüssige Butter

200 g Zucker

200 g gehackte Mandeln

2 EL Kokosraspel

2-3 EL Milch

1 EL Honig

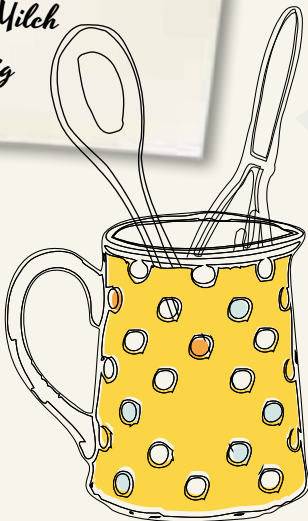
Zubereitung

Eier, Zucker und Sahne mit dem Mixer schaumig rühren. Dann das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterrühren.

Den Teig auf ein gebuttertes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 20 Min. lang auf der mittleren Schiene backen.

In dieser Zeit die Butter in einem Topf erhitzen. Zucker, Honig und Milch zugeben, rühren. Ist der Zucker gelöst, die gehackten Mandeln und Kokosraspel unterrühren und alles einmal aufkochen lassen.

Belag auf den heißen Teig bringen und noch mal 10 Min. backen.





Backe, backe Kuchen ... wer will guten Kuchen backen, der muss haben sieben Sachen ...

Kirmes!

Anfang November war unsere Kirmes. Da wurde der Hof rundherum von Spinnweben gesäubert, mit einer langen Stange und oben ein Strohwisch festgebunden. Stallfenster wurden geputzt, Türen gesäubert und die Kühe gereinigt, denn die Verwandten, alles Bauern, nahmen eine Stallbesichtigung vor. Die Pferde wurden sowieso täglich geputzt. Zur Kirmes kamen zirka 15 bis 20 Gäste und mit uns waren wir 25 bis 30. Meistens kam der Besuch mit Kutschen.

Es wurde sogar eine Kochfrau bestellt, die drei Tage vorher alles mit meiner Mutter besprach. Oft gab es vier Gänge: Vorsuppe, Frikassee mit Blätterteighalbmonden, Hasen- und Gänsebraten, Kompott und feine Nachspeise. Gebacken wurden viele Sorten Plätzchen, Blätterteigkräppel und sechs Sorten Kuchen, Mohn, Quark, Bienenstich, Schokoladenkuchen, geriebener Apfelkuchen mit Blätterteigdecke, dreifarbigem Hirschhornkuchen und Rührkuchen.

*Über das Leben in Pomnitz, aufgeschrieben von Magdalena Laub geb. Müller,
Pomnitz, im Frühjahr 2002*

STAMPFKARTOFFELN MIT GURKENSALAT UND EI

Zutaten

(für 2 Personen)

2 Eier für Spiegeleier
(oder 4 Eier für Rührei)

1 große Salatgurke

1 Becher Sauerrahm

½ Bund Dill, gehackt

1 TL Öl

nach Bedarf Salz, Zucker,
Zitronensaft, Pfeffer

6 mittelgroße mehligkochende
Kartoffeln

2 Lauchzwiebeln, klein
geschnitten

3 EL Olivenöl

evtl. gewürfelter Schinken-
speck

Zubereitung

Die Gurke in dünne Scheiben schneiden. Mit etwas Dill, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Öl mischen, abschmecken und mindestens eine halbe Stunde durchziehen lassen. Den Sauerrahm mit Öl und dem restlichen Dill verrühren, abschmecken und evtl. mit Salz und Zucker nachwürzen. Die Soße mit dem Gurkensalat vermischen.

Kartoffeln schälen und kochen. Die garen Kartoffeln abgießen, jedoch etwas Kochwasser aufheben. Lauchzwiebeln in etwas Öl kurz braten. Eventuell Speck in der Pfanne auslassen.

Aus den Kartoffeln, Lauchzwiebeln, Olivenöl, bei Bedarf etwas vom Kochwasser und nach Belieben ausgelassenem Speck einen Kartoffelstampf bereiten und mit Salz abschmecken.

Spiegeleier braten oder Rührei zubereiten und auf die Teller geben. Die Stampfkartoffeln ringförmig anrichten und den Gurkensalat in die Mitte geben.





Im Sommer ist es am Wasser am schönsten. Auch mit Kleidchen und weißen Strümpfen macht das Matschen Spaß.

Sommerspaß!

Kartoffelstampf, Stampfkartoffeln, Kartoffelpüree oder Kartoffelbrei, regional gibt es unterschiedliche Namen. Jede Familie hat ihr eigenes Rezept. Eines der Lieblingsgerichte aus Kindertagen ist Kartoffelstampf kombiniert mit Gurkensalat mit süß-saurer Soße und Ei. Wohl jedes Kind hat sich auf seinen Teller ein Nest gebaut und ordentlich gematscht!

Stampfkartoffeln mit Sahne-Gurkensalat und gebratenem Ei (Spiegelei oder Rührei) ist ein typisches Essen für Familien auf dem Dorf, z. B. in Pomnitz. Wer die Stampfkartoffeln und den Gurkensalat nicht auf einem Teller mag, der isst sie aus einer separaten Schüssel dazu.

Rita Laub, Bad Kösen/Weißenfels/Pomnitz

KÄSEKUCHEN VON TANTE GERTRAUT

Zutaten

(für 1 28er-Springform)

Für den Teig:

330 g Mehl

130 g Zucker

130 g Butter, oder Margarine

2 Eier

2 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Backpulver

Für die Füllung:

1 kg Magerquark

300 g Zucker

2 Pck. Puddingpulver, Vanille
zum Kochen

100 ml Sonnenblumenöl

600 ml Milch

4 Eier

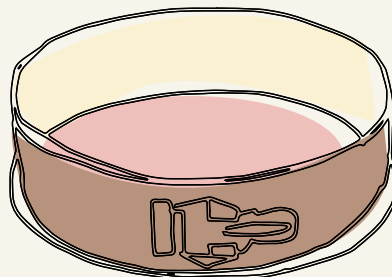
evtl. abgeriebene Zitronenschale
oder Rum-Aroma (für die
Quarkmasse)

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen. Springform mit Backpapier auslegen oder einfetten. Teig gleichmäßig in der Springform verteilen (mit Rand). Den Quark mit den Zutaten für die Füllung gut verrühren (die Masse ist dünnflüssig). Die Quarkfüllung in die mit dem Teig ausgekleidete Form geben.

Backofen vorheizen und bei 200 °C (Umluft 175 °C) gut eine Stunde backen. Eventuell etwas länger. Wenn der Kuchen zu braun wird, mit Alufolie abdecken.

Tipp: Quarkkuchen abends backen und im Ofen über Nacht bei leicht offener Tür auskühlen lassen. Oder nach dem Backen, wenn der Herd aus ist, noch 10 Minuten im Ofen lassen. Den Kuchen abkühlen lassen und aus der Form nehmen. Nach dem Backen ist die Quarkmasse noch zu weich.





Käsekuchen ist der Klassiker auf der Kaffeetafel. Varianten gibt es zahlreiche und jeder liebt den Kuchen seit seiner Kindheit.

Ein Genuss – lauwarmer Käsekuchen

Jedes Kind liebt wohl Käsekuchen! Zu meinen schönsten Kindheitserinnerungen gehört der Käsekuchen von meiner Tante Getraut. Seitdem habe ich den Kuchen unzählige Male gegessen. Wer den Käsekuchen noch cremiger mag, nimmt Sahnequark. Der kleine Nachteil ist, dass man recht schnell satt ist. Rosinen passen auch sehr gut zum Kuchen. Zu DDR-Zeiten waren Rosinen aber Mangelware, deshalb gab es bei uns eher selten fruchtigen Käsekuchen.

Ute, Jahrgang 1966

Weitere Bücher aus der Region



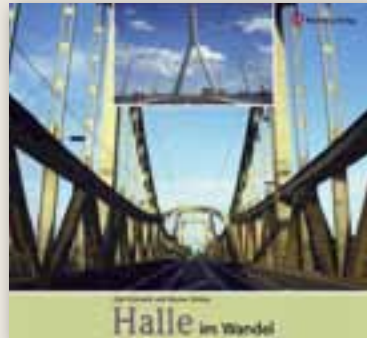
Saale und Unstrut
Eine Bildreise entlang der Flüsse
Werner Richey
72 Seiten, hochwertige Farbfotos
ISBN 978-3-8313-2326-5



Aufgewachsen in Magdeburg
in den 40er und 50er Jahren
Manfred Zander
64 Seiten, zahlreiche Farb- und S/w-Fotos
ISBN 978-3-8313-2013-4



Magdeburg – Farbbildband
Jürgen Haase, Werner Klapper
72 Seiten, deutsch/english/français
ISBN 978-3-8313-1960-2



Halle im Wandel
Werner Richey, Olaf Schmuhl
72 Seiten, zahlreiche Farb- und S/w-Fotos
ISBN 978-3-8313-2229-9

SACHSEN-ANHALT

Gerichte unserer Kindheit

Leckereien aus der Kindheit – das ist der in Schmalz ausgebackene Schürzkuchen oder zum Geburtstag der Schokoladen-Keks-Kuchen „Kalter Hund“, aber auch das liebevoll zubereitete Mittagessen von Oma wie Gehacktesstippe mit Kartoffelbrei. Manches Gericht wird bis heute auf Heimatfesten angeboten, wie der auf einem Kohleherd gebackene Zeitzer Plattenhopser oder das altmärkische Essen Däg'Ibraod.

Die Kulturjournalistin Salka Schallenberg hat sich auf eine kulinarische Reise durch Sachsen-Anhalt begeben: Die sandige Altmark, die fruchtbare Börde, die Weinregion Saale-Unstrut, das geschichtsträchtige Anhalt und der waldreiche Harz – all das prägt die Region und bietet eine vielseitige Küche. Die Menschen vor Ort haben der Autorin typische Rezepte verraten und ihre Geschichten dazu erzählt.

