



Oberhessen

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



Wartberg Verlag

Susanna Kolbe

Oberhessen

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



Wartberg Verlag

Susanna Kolbe

Bildnachweis

Fotos von Susanna Kolbe mit Ausnahme der Seiten 7 (Prisma/Maximilian Stock Ltd.), 11, 17 (Westend61/Wilfried Wirth), 33 (Westend61/Jo Kirchherr), 35 (CHROMORANGE/Klaus Willig), 37 (imagebroker.net/Creativ Studio Heinemann), 39 (Westend61/Martin Benik), 43 (Westend61/Larissa Veronesi), 47 (CHROMORANGE/Joerg Beuge), 51 (Oskar Poss), 53 (imageBROKER/Julie Woodhouse), 57 (Westend61/Roman Märzinger), 60 (Eckelmann), 63 (Westend61/SRS), 65 (imagebroker.net/ren), 67 (imagebroker.net/Creativ Studio Heinemann), 71 (imageBROKER/Michael Nitsche), 75 (Prisma/Kröner Udo), 77 (Westend61/Eva Gründemann), 83 (Sylent Press), 87 (ImageBROKER/BAO), 89 (Westend61/Roman Märzinger), 91 (Oskar Poss), 93 (Chromorange/Wolfgang Cezanne), 95 (CARO/Sven Hoffmann), 97 (imagebroker.net/Ralph Kerpa), 99 (Westend61/Dieter Heinemann), 101 (CARO/Christian Klemmer), 103 (Westend61/Eva Gründemann), 105 (Kühn), 107 (Westend61/Dieter Heinemann), 109 (imagebroker.net/ren), 111 (Westend61/Kai Schwabe), 113 (Oskar Poss), 114 (Chromorange/Joerg Beute), 117 (Chromorange/Yvonne Bogdanski), 123 (imagebroker.net/Helmut Meyer zur Capellen), 125 (imagebroker.net/gourmet-vision) ullstein bild.

Titelbild: ullstein bild (United Archives/Hans Rudolf Uthoff)

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 978-3-8313-2196-4



Liebe Leserin, lieber Leser,

Kartoffeln, Speck, Zwiebeln und Schmand waren unsere „Grundnahrungsmittel“, ob kurz nach dem Krieg oder in den 70er-Jahren. Raffiniert konnte man die Gerichte aus der oberhessischen Region sicher nicht nennen, aber was unsere Mütter und Großmütter alles aus Kartoffeln zaubern konnten, war schon eindrucksvoll. Rund um Marburg aß und isst man gern deftige Hausmannskost – und manches mochten auch die kleinen Oberhessen: Mehklöbe mit Kartoffeln, die grüne „Schuttessup“, „Spitzbuwe“, Himmel und Erde, Grüne Soße oder „Hatschelchen“ sind bis heute Lieblingsgerichte in manchen Familien.

Über meine Fragen zu den Gerichten ihrer Kindheit bin ich mit Frauen aus Stadt und Land, aus Marburg, aus dem Ebsdorfer Grund und dem Burgwald ins Gespräch gekommen. Meine älteste Gesprächspartnerin hat noch als Kind den Krieg erlebt, die jüngsten sind in den 60er-Jahren geboren – und doch deckten sich viele ihrer Erfahrungen, was das Essen anging. Bei den älteren kochte die Mutter die traditionellen Speisen, bei den jüngeren war es oft die Großmutter, die ihre Kenntnisse weitergab. Unterschiede zwischen Stadt und Land waren weniger ausgeprägt, als man denken könnte, denn viele Haushalte in der Stadt hatten auch ihren Garten und bauten selbst Gemüse an. Die Backhäuser und deren Duft nach frischem Brot und „Schmierkuche“ sind allerdings nur auf dem Land zu finden.

Christel Peilstöcker, geb. Plaas, Annelore van Elkan, geb. Runckel, Helga Keßler, geb. Weintraut und Christel Mündel sind in der Stadt aufgewachsen und geblieben. Gudrun Kaiser-Eckardt, Martina Becker, geb. Schneider, Stefanie Grün und Helga Nau kommen aus dem Ebsdorfer Grund, Gisela Röß stammt aus dem Burgwald.

Sie haben mir vom Essen und Kochen erzählt, wobei die Rezepte oftmals nur Annäherungen an die Gerichte sind: Vieles wurde „aus dem Handgelenk“ gemacht, Mengen und Zutaten hatte man einfach im Gefühl, oft gab es keine Rezeptbücher oder sie waren nicht mehr vorhanden. Man hatte es einfach so von der Mutter gelernt oder von der Großmutter abgeguckt. Und Erbsensuppe mit Mehklöbchen und andere Leckereien essen heute auch die Enkel gern, am liebsten natürlich von der eigenen Oma gekocht.

Susanna Kolbe

Gemüsesuppe „Quer durch den Garten“

Zutaten

(für 6 Person)

750 g Pfund Rindfleisch
(z.B. Beinscheibe)

1 Zwiebel

1 Kohlrabi

1 Stange Lauch

4 Möhren

1 halber oder kleiner Blumenkohl

250 g Pfund grüne Bohnen

250 g Pfund Erbsen

Zubereitung

Das Suppenfleisch ca. 1,5 Stunden bei niedriger Hitze in Wasser garen. Zwiebel und Speck andünsten, das zerkleinerte Gemüse hinzugeben, mit der (klaren) Fleischbrühe aufgießen und etwa eine halbe Stunde köcheln lassen. Zum Schluss das klein geschnittene Fleisch, Gewürze und vielleicht ein bisschen Petersilie dazugeben.



Französische Suppe (gutes Stück Rindfleisch,
 was im kochenden Wasser mit Salz auf-
 gekocht. Man gibt man tollere Mören
 kochet hinein. Man gibt 1/2 Hl. gekochte
 gute man und diese in feine Streifen
 geschnittene Petersili 15 feingewaschen
 Petersilwurmen 1 mittel. Knoblauch man in
 in kleine Stücken dem Wasser in
 Streifen geschnitten 8-10 feingewaschen
 Mören. Kocht 1/2 Hl. gute man 1/2 Hl.
 Kappentrom hinein. Ein kleiner Käse
 Blumenkohl 15-18 in kleine Stücken
 geschnittener Spinat, 1 Sellerie voll im Hl.
 Zwiebel geschnitten u. Kartoffeln waschen

Alles, was der Garten hergab

Was im Garten gerade reif war, kam auf den Tisch. Da ging es nicht um Vorlieben, alles musste verarbeitet und manches konnte nicht haltbar gemacht werden. So gab es mindestens einmal in der Woche, bei manchen freitags, bei anderen samstags, einen Gemüse Eintopf, mancherorts „Quer durch den Garten“ oder auch „Französische Suppe“ genannt. Die bunt gemischte Gemüsesuppe wurde oft mit einem Stück Rindfleisch gekocht.

Das half bei dem kleinen Manfred aus dem Amöneburger Becken wenig. Wenn alle schon vom Tisch aufgestanden waren, saß er noch stundenlang, denn es wurde gegessen, was auf den Tisch kam. Die einsamen Stunden, die er mit vollen Backen in der Küche verbrachte, hat er bis heute nicht vergessen. Erst wenn die Mutter mal nicht in der Nähe war, erlöste ihn die Schwester und schüttete seine Suppe weg – und er konnte heimlich seine mit Gemüse gefüllten Backen leeren.

Das ging nicht allen so, denn je nach Gemüsesorte, die vorrangig in der Suppe war, mochten manche ihre Suppe durchaus – Möhren oder Erbsen, die schmeckten vielen Kindern.

Großmutter's Rezept
 für die Französische
 Suppe.

Erbsensuppe mit Sauerkraut

Zutaten

(für 4 Person)

500 g Erbsen (getrocknete
Erbsen über Nacht einweichen)
2 Möhren
1 Stück Sellerie
2 Kartoffeln
Speckwürfel
1,5 l Brühe
Sauerkraut

Mehlkloßchen

(für die „Schultesupp“)

(für 4 Person)

1 Tasse Milch
1 Tasse Mehl
1 Ei
etwas Butter
Salz
Pfeffer
Muskat

Zubereitung

Für die Erbsensuppe kochte man das Gemüse in einer Fleischbrühe, die Erbsen zusammen mit den gewürfelten Kartoffeln, Möhren und Sellerie. Über die Suppe gab man gebratene Speckwürfel.

Dazu wurde eine Schüssel Sauerkraut gereicht, von dem man sich so viel in die Suppe tun konnte, wie man wollte.

Mehlkloßchen

Milch, Mehl und Ei in etwas zerlassene Butter einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Teig gut vermengen und mit einem Löffel eine kleine Menge Teig abstechen. Diese mit angefeuchteten Händen zu Kloßchen rollen. Die Kloßchen in der Suppe garen, bis sie sich an die Oberfläche bewegen.





Erbsen, Bohnen, Linsen

Natürlich gab es auch Erbsen-, Linsen-, Bohnensuppe – jeden Samstag, bei anderen, die keinen „Fischtag“ einhielten, freitags. Das war bei Familie Weintraut der Fall, wo das Eintopfessen aufgewertet wurde, indem man (vor allem den Kindern zu Gefallen) einen besonderen Nachtisch servierte, und zwar nicht nur Kompott, wie eigentlich täglich, sondern einen richtigen leckeren Pudding.

Man aß bei Plaasens oder Kaisers, in Stadt oder Land, deftige Erbsensuppe, die an manchen Tagen mit Sauerkraut verlängert wurde, eine interessante Verbindung. Einer musste dann immer in den Keller zum Sauerkrautfass ...

Es gab im Marburger Umland aber auch die Grüne Erbsensuppe mit Klößchen, in Ebsdorf „Schuttessupp“ genannt – ein Lieblingsgericht der Kinder.

Dazu wurden die frisch gepflückten grünen Erbsen aus den Schoten gepult und in Milch gekocht, mit etwas Bohnenkraut. Auch grüne Bohnen kochte man gern in Milch. Das Leckerste waren in der Suppe aber die kleinen Mehklößchen. Im Ebsdorfer Grund servierte man dazu manchmal noch kleine Eierpfannkuchen, die „Hatschelchen“, die kleine Variante der großen Apfelpfannkuchen.

Freitags gab es in vielen Familien Suppe, gern aus Hülsenfrüchten.

Bohnengestrumpfes/ Möhrengestrumpfes

Zutaten

(für 4 Person)

750 g Pfund grüne Bohnen
(oder Möhren)

ca. 500 g Kartoffeln

2 Zwiebeln

150 g Speck

etwas Butter

Majoran

Salz

Zubereitung

Gewürfelten Speck und Zwiebel in Butter andünsten und mit Wasser ablöschen. Dann die geschnittenen grünen Bohnen oder Möhren dazugeben, anschließend die Kartoffeln in Scheiben schneiden. Wenn das Gemüse weich gekocht ist, kann „gestrumpft“ werden, d. h. mit einem Stich Butter wird alles ordentlich gestampft. Je mehr Butter, desto leckerer.

Info

Im Ebsdorfer Grund gab es dasselbe Gericht unter anderem Namen: „Steife Bunn“, steifen Bohnen.

Die Alternative mit den Möhren mochten viele Kinder aber lieber. Im Ebsdorfer Grund wurde dazu Buttermilch oder Dickmilch gegessen. Eine andere Variante war ein Stück Leberwurst als Beilage, gebraten oder kalt.

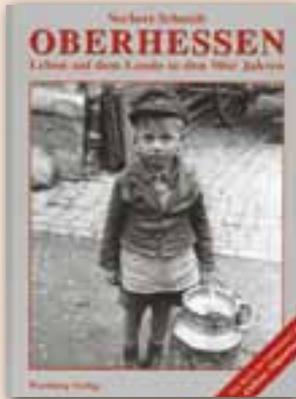


Mangold, nicht jedermanns Leibspeise.

Der entsetzliche Mangold und andere Stängel

Den „entsetzliche“ Mangold, so nannte ihn Christel P. Das alte Gemüse, was nach langer Abwesenheit aus vielen Küchen heute wieder ein Revival erlebt, wurde in den 50er-Jahren in vielen Gärten angebaut. Zubereitet wie Spinat, hatten viele Kinder ein ähnlich skeptisches Verhältnis zu ihm, denn er war recht herb, fast bitter und wurde meistens nicht raffiniert gewürzt oder mit Sahne verfeinert. Auch der Spinat, der zwar nicht so bitter schmeckte, sondern einfach nur „labbrig“ und fad, wurde nicht so fein verarbeitet und im Geschmack abgemildert wie der spätere Rahmspinat aus der Tiefkühltruhe. Zu allem Unglück gab es den Mangold dann auch noch zweimal: Einmal wurden nur die Blätter verarbeitet, denn die wuchsen tatsächlich nach. Das andere Mal bereitete man die Stängel zu. Die großen grünen Blätter kochte und hackte man wie Spinat; die Stängel putzte und garte man, um sie mit einer hellen Mehlschwitze anzurichten. Sie waren oft hart und hatten unangenehme Fäden.

Weitere Bücher aus der Region



Norbert Schmidt
**Oberhessen – Leben auf dem Lande
in den 50er Jahren**
64 S., geb., mit vielen S/w-Fotos
ISBN 978-3-86134-704-0



Jürgen Eichel
**Ranzen, Roller, Rasselbände –
Unsere Kindheit in den 50er Jahren**
64 S., geb., ca. 80 Farb- u. S/w-Fotos
ISBN 978-3-8313-2256-5



Georg Eurich
**Dorfleben –
Photographien aus dem Dorfleben
der 50er Jahre**
72 S., geb., zahlr. S/w-Fotos
ISBN 978-3-86134-108-6



Georg Eurich
**Aus alter Arbeitszeit
Bäuerliche Berufs- und
Lebensbilder 1948-1958**
80 S., geb., zahlr. S/w-Fotos
ISBN 978-3-925277-34-4

Oberhessen

Die Gerichte meiner Kindheit

„Gestrumpfte“ Kartoffeln, Kartoffelklöße, Mehlklöße, Eintöpfe, Sauerkraut und Salzbohnen – deftig, bodenständig und einfach ist die traditionelle Küche in Oberhessen gewesen, geprägt vom harten und arbeitsreichen Leben auf dem Land. Und auch ganz schön mächtig, denn dazu gab es oft Soßen aus Speck, Zwiebeln und Schmand.

Es wurde gegessen, was auf den Tisch kam. Natürlich hatten wir auch unsere Lieblingsgerichte, wie die gewickelten Kartoffelklöße oder Spitzbuben mit Specksoße, Mehlklößchen mit Kartoffeln, Himmel und Erde, die Grüne Erbsensuppe mit Klößchen, den duftenden „Owekuche“ vom Herd der Großmutter, die süßen „Hatschelchen“, Grüne Soße, Krautkopf oder den „Schmierkuche“ mit Brotteig aus dem Backhaus. Das tägliche Kompott zum Nachtsch, Milchsuppen und Grießbrei versüßten uns die Kinderjahre mitten in Hessen, rund um Marburg und Gießen.

Kommen Sie mit auf eine kulinarische Zeitreise nach Oberhessen.



Wartberg Verlag



ISBN 978-3-8313-2196-4



9 783831 321964

€ 16,90 (D)