



Kurpfalz

Die Gerichte

unserer Kindheit

Rezepte und Geschichten



Wartberg Verlag

Susanne Fiek

Kurpfalz

Die Gerichte unserer Kindheit

Rezepte und Geschichten



Wartberg Verlag

Susanne Fiek

Bildnachweis

Titelbild: ullstein bild – Oskar Poss

Hermann Reißfelder: S. 5, 35, 83; Jürgen Opfermann: S. 7, 27, 59, 79, 81, 103;
Desi Fontanella: S. 9, 111; Susanne Fiek: S. 11, 15, 23, 31, 33, 41, 49, 55, 57, 77,
99, 115, 121; Robert Blum: S. 13, 89; Karin Heil: S. 17, 63, 105, 107, 113; Jens
Burghard: S. 15; Leo Klassen: S. 19; Kicki Stolzenberger: S. 21; Melanie Galley: S. 25;
fotolia/kamermann: S. 29; Ute Burghard: S. 37, 97; Peter Würsch: S. 39, 85;
Erika Schröder: S. 43, 51, 91; Philipp Spengel: S. 45, 95; Joachim Heß: S. 47;
fotolia/fontanis: S. 52; fotolia/Johanna Mühlbauer: S. 61; fotolia/kristina rütten: S. 65;
fotolia/Brent Hofacker: S. 67, 123; Wikipedia: S. 69; fotolia/nautreimmortal: S. 71;
fotolia/chulja: S. 73; Jutta Streib: S. 75; fotolia/Lilifox: S. 87; Kurt Kahlig: S. 93;
fotolia/Marén Wischnewski: S. 101; fotolia/Jiri Hera: S. 109; fotolia/jeandesign: S. 117;
Tina Haas: S. 119; fotolia/lldi: S. 125

1. Auflage 2015

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 978-3-8313-2203-9

Liebe Leserin, lieber Leser,

Suchen Sie in einer aktuellen Karte nach der Kurpfalz, so suchen Sie vergebens. Die alte Kurpfalz hörte im Jahre 1803 mit Ende des Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nation auf zu existieren. Ihre linksrheinischen Gebiete wurden zunächst französisch, später bayrisch, und ab 1806 gehörten ihre rechtsrheinischen Gebiete zum Großherzogtum Baden.

Heidelberg, Schwetzingen und Mannheim sind die alten Residenzstädte, von denen Heidelberg mit seiner weltberühmten Schlossruine, der Altstadt und der ältesten Universität Deutschlands heute noch so etwas wie ein kurpfälzer Leuchtturm ist.

Bei Schwetzingen denkt man an Spargel, der in der Kurpfalz erstmals im heute noch bezaubernden Schlossgarten angebaut wurde, und die Quadratstadt Mannheim ist schließlich und endlich die drittgrößte Stadt Baden-Württembergs mit dem zweitgrößten Barocksenschloss Europas, dem als Schillerbühne bekannten Nationaltheater, Sitz weltbekannter Unternehmen und Ausgangspunkt für die erste Fahrt der Furore machenden Erfindung des Carl Benz.

Jetzt wissen Sie schon einmal, wo wir uns befinden!

Es sind aber nicht nur die bekannten Namen, die die alte Kurpfalz repräsentieren, zu denen auch Weinheim gezählt werden muss, sondern ebenso kleinere Schmuckstücke wie Schriesheim, Dossenheim, Balzfeld, Sandhausen, Neckargemünd und weitere.

Genießen und Genuss werden in der Kurpfalz großgeschrieben, was der kleine Kurpfälzer bereits von Kindesbeinen an lernt. Der „Kerscheplotzer“ der Oma, „Hitzkuchen“ beim Ausflug in den Odenwald, „Verheierte“, „Gewegschdekuche“ oder „Schnorrgiggl“ lassen Erinnerungen an die Kindheit entstehen, und selbstverständlich darf der Spargel aus und um Schwetzingen in allen möglichen Variationen nicht fehlen. Geschichten wie die, dass Mutter 120 Dampfnudeln zubereiten musste, um ihre achtköpfige Familie satt zu bekommen, gibt es gleich mit dazu.

Kurpfälzer aus Heidelberg und Mannheim, Weinheim, Dossenheim, Schriesheim, Neckargemünd, Balzfeld und vielen anderen Orten ließen mich in ihre Kochbücher blicken und lieferten die passenden Geschichten, die Sie unversehens auf eine kulinarische Zeitreise in Ihre Kindheit schicken.

Dieses Buch ist für „äschde Kurpfälzer, Neigeblaggde und solsche, die wo es bei uns äfach nur schä finne.“ „Neigeblaggde“ sind diejenigen, die nicht unbedingt hier geboren wurden, sich aber durchaus nach Jahren als Kurpfälzer fühlen. Und wie man hört, soll es sogar Mischehen zwischen Kurpfälzern und „Neigeblaggden“ geben ...

Alla hopp!

Ihre Susanne Fiek (ä Neigeblaggde)

Apfelkuchen

Zutaten

(Springform
26 cm Durchmesser)

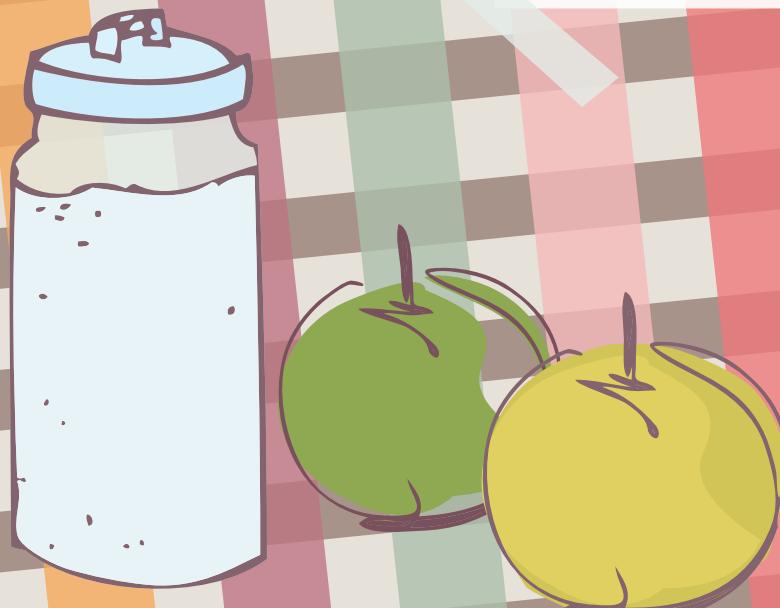
250 g Mehl
 $\frac{1}{2}$ l Milch
1 TL Zucker
40 g Butter (temperiert)
12,5 g Hefe
1 kg säuerliche Äpfel

Zubereitung

Hefe mit Milch anrühren, alle anderen Zutaten dazugeben, durchkneten und 1 Stunde gehen lassen.

Ausrollen, in einer Form auslegen und die Ränder etwas hochziehen. Die Äpfel schälen, Gehäuse entfernen, in Schnitze schneiden und auf dem Teig verteilen. Mit Zucker bestreuen.

Ofen auf 160 °C vorheizen und 35 Minuten auf mittlerer Ebene mit Unter- und Oberhitze (keine Umluft!) ausbacken.



Frisch gestärkt zum Fußball am Sonntag.



Sonntag war Kuchentag

Zwei Sachen ziehen sich durch das Leben von Hermann Reiβfelder wie ein roter Faden: der große Appetit und das Genießen.

Die sonntägliche Routine begann mit einem frühen Kirchgang zur Frühmesse, gefolgt vom Hochamt um 10 Uhr. Um 12 Uhr gab es Mittagessen, danach wurde das Geschirr abgeräumt, sodass im Anschluss alle wieder zur Nachmittagsandacht in die Kirche gehen konnten. In Gedanken war der junge Hermann aber schon lange beim Fußballspiel und den Kuchen, die seine Mutter bereits am Samstag gebacken hatte. Mindestens vier Kuchen verteilt auf zwei eckige und zwei runde Bleche standen bereit, verzehrt zu werden. „Ich weiß noch genau, als ich aus der Kirche kam. Die Kuchen standen in der Küche, und ich wollte auf den Fußballplatz gehen. Mir lief das Wasser im Munde zusammen, und so schnitt ich einen der runden Kuchen in der Mitte durch und legte ihn wie ein Butterbrot zusammen. Als ich am Sportplatz ankam, hatte ich ihn bereits aufgegessen. Und das war nicht das einzige Mal, dass ein Kuchen von mir so schnell und ganz allein verputzt wurde“, erzählt Hermann schmunzelnd.

Hermann Reiβfelder, ehemals Balzfeld, heute Bad Schönborn

Pommes

Zutaten

(für 4 Personen)

ca. 1 kg gute Kartoffeln
2 l Pflanzenfett
Salz



Zubereitung

Kartoffeln von der groben Scholle befreien und schälen, wenn man denn hat, mit einer Kartoffelschälmaschine.

Dann die Kartoffeln auf die „Pommes-Frites-Mach-Maschine“ legen, den Hebel mit der Stahlplatte fest nach unten drücken, sodass die längs geschnittenen Kartoffelstücke in eine mit Wasser gefüllte Schüssel fallen können.

Abtropfen und abtrocknen.

In einem Topf 1 l Pflanzenfett erhitzen und die Kartoffeln in einem Sieb darin eintauchen, ca. 1 Minute darin blanchieren. Abkühlen lassen – so sind sie auch haltbar gemacht – und dann in einem zweiten Topf mit 1 l Pflanzenfett (ca. 140 °C) 3–4 Minuten eintauchen und erhitzen.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier legen und nach Geschmack salzen.

In der „Pfalz“ ging man mit der Zeit.

HOTEL-GASTSTÄTTE



„Zur Pfalz“

Die Pommes-Frites-Mach-Maschine

Anfang der 1960er-Jahre eroberten die ersten Pommes Frites die deutschen Speisekarten. So auch im traditionsreichen Schriesheimer Gasthaus „Zur Pfalz“, das seit 1930 im Besitz der Familie Opfermann war und zu dieser Zeit von Werner Opfermann als Küchenchef geführt wurde. Sein Sohn Jürgen war von klein auf tatkräftig mit dabei und erinnert sich noch genau an so manches Erlebnis aus Garten, Küche und Keller.

„Wir hatten einen extra Kartoffelkeller, in dem eine Kartoffelschälmaschine stand. Als kleiner Bub saß ich mit einer alten Bauersfrau oft dort unten und durfte bei der Herstellung von Pommes Frites mitwirken. Besonders aufregend war es, wenn es von oben aus der Küche herunterrief: ‚Wir brauchen Pommes!‘, dann wurde geputzt und geschält, mit der Hand noch nachgebessert und die rohen Pommes nach oben getragen. Eine Friteuse gab es noch nicht, daher machte mein Vater sie in einem großen Topf mit Pflanzenöl. Die ‚Schni-Po-Sa-Zeiten‘ waren angebrochen!“

Jürgen Opfermann, Schriesheim, ehemals Gasthaus „Zur Pfalz“, heute „Zum Goldenen Hirschen“

Parmaschinken mit frittiertem Salbei

Zutaten

(für 2 Personen)

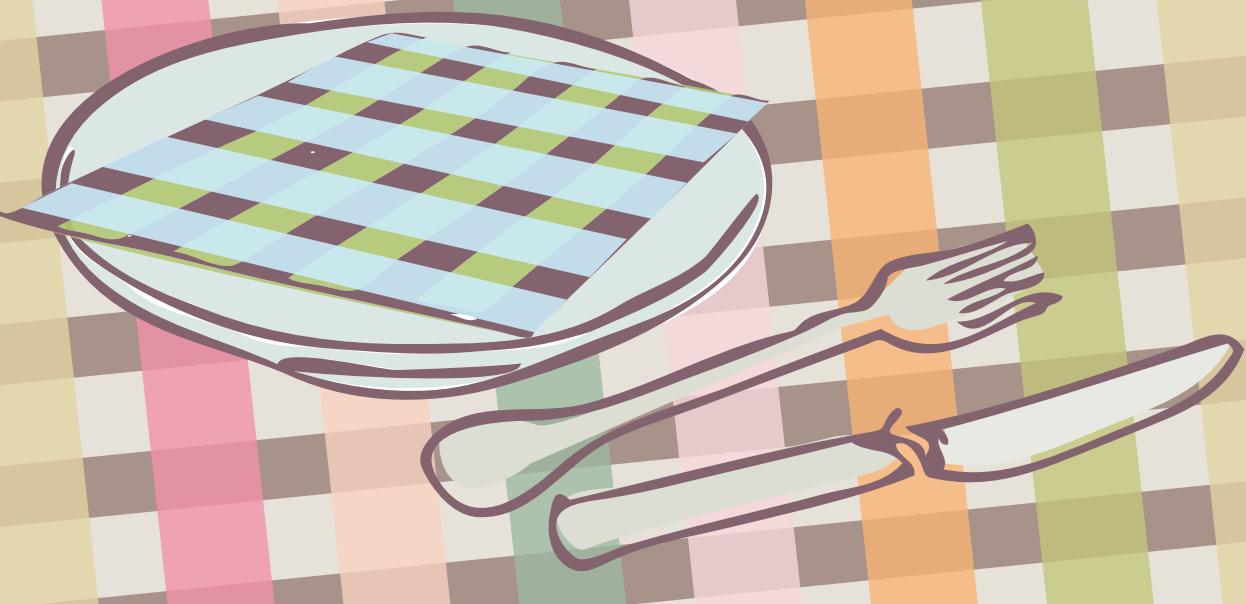
250 g Parmaschinken
1 Bündel Salbei
etwas Pflanzen-
oder Olivenöl

Zubereitung

Salbeiblätter vorsichtig von den Stielen lösen.

Dünne geschnittene Scheiben von Parmaschinken locker nebeneinander auf ein Backblech (mit Backpapier) legen. Bei 160 °C kross backen.

Salbeiblätter in heißem Öl in einer Pfanne frittieren und alles zusammen schön anrichten.



Kurpfälzer-italienische
Verbindung – ganz im
Sinne des Kurfürsten.



Eine perfekte Kombination

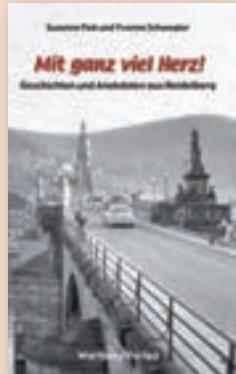
Desi Fontanella ist eine waschechte Mannheimerin, die in der Quadratstadt aufgewachsen ist. Es gibt kaum etwas, was sie noch nicht gemacht hat, aber eines hat in ihrem Leben Beständigkeit: ihre Leidenschaft fürs Kochen. Schon als kleines Mädchen liebte sie es nicht nur, ihrer Mutter in der Küche zuzusehen, sondern ihr auch tatkräftig zur Hand zu gehen. Als sie später ihrem Mann begegnete, trafen sich nicht nur zwei Kulturen, sondern zwei Gleichgesinnte, was den Genuss betraf. Er ist derjenige, der die „Passione“ für alles Süße, Eis und Desserts hatte, und sie ist für die salzige Abteilung zuständig, wie sie selber sagt. „Das passt bei uns perfekt“, erzählt sie, „und eine unserer absoluten Lieblingsvorspeisen ist der Parmaschinken mit frittiertem Salbei. Am besten mit einem Kurpfälzer Winzersekt und italienischen Grissini – eine gute Mischung!“

Desi Fontanella, Mannheim

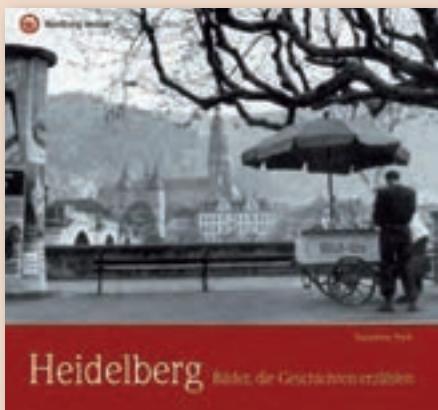
Weitere Bücher aus der Region



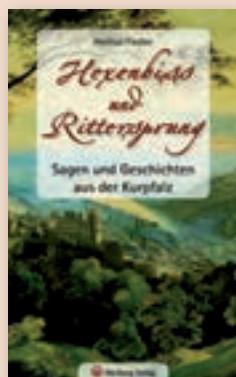
Alla hopp!
Geschichten und Anekdoten aus Heidelberg
Susanne Fiek
80 Seiten, zahlr. schw.-w. Fotos
ISBN 978-3-8313-2212-1



Mit ganz viel Herz!
Geschichten und Anekdoten aus Heidelberg
Susanne Fiek, Yvonne Schwegler
80 Seiten, zahlr. schw.-w. Fotos
ISBN 978-3-8313-2361-6



Heidelberg -
Bilder, die Geschichten erzählen
Susanne Fiek
72 Seiten, zahlr. schw.-w. Fotos
ISBN 978-3-8313-2259-6



Hexenbiss und Rittersprung
Sagen und Geschichten aus der Kurpfalz
Helmut Fiedler
80 Seiten, zahlr. schw.-w. Fotos
ISBN 978-3-8313-2758-4

Kurpfalz

Die Gerichte unserer Kindheit

Genießen und Genuss werden in der Kurpfalz großgeschrieben, was der kleine Kurpfälzer bereits von Kindesbeinen an lernt. Der „Kerscheplotzer“ der Oma, „Hitzkuchen“ beim Ausflug in den Odenwald, „Verheierte“, „Gewegschdkekuche“ oder „Schnorrgiggel“ lassen Erinnerungen an die Kindheit entstehen, und selbstverständlich darf der Spargel aus und um Schwetzingen in all seinen Variationen nicht fehlen. Geschichten wie die, dass Mutter 120 Dampfnudeln zubereiten musste, um ihre achtköpfige Familie satt zu bekommen, gibt es gleich mit dazu.

Kurpfälzer aus Heidelberg und Mannheim, Weinheim, Dossenheim, Schriesheim, Neckargemünd, Balzfeld und vielen anderen Orten ließen unsere Autorin Susanne Fiek in ihre Kochbücher blicken und lieferten die passenden Geschichten, die Sie unversehens auf eine kulinarische Zeitreise in Ihre Kindheit schicken.



Wartberg Verlag



ISBN 978-3-8313-2203-9



9 783831 322039

€ 16,90 (D)