

Das Ostpreußenlied

*Land der dunklen Wälder
Und kristallnen Seen,
Über weite Felder
Lichte Wunder gehn.*

*Starke Bauern schreiten
Hinter Pferd und Pflug;
Über Ackerbreiten
Streicht der Vogelzug.*

*Und die Meere rauschen
Den Choral der Zeit.
Elche steh'n und lauschen
In die Ewigkeit.*

*Tag ist aufgegangen
Über Haff und Moor.
Licht hat angefangen,
Steigt im Ost empor.*

→❀ ERICH HANNIGHOFER, UM 1930 ❀←
(geb. 1908 in Königsberg/Ostpreußen,
vermißt 1945 in Rußland)





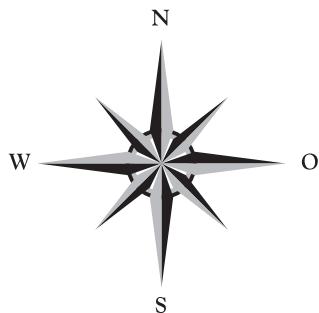
Harald Saul

Ostpreußen

*Das große Buch
der Familienrezepte*

Bassermann





OSTPREUSSEN
(in den Grenzen von 1939)

Inhalt

Karte von Ostpreußen in den Grenzen von 1939	9
Vorwort	12

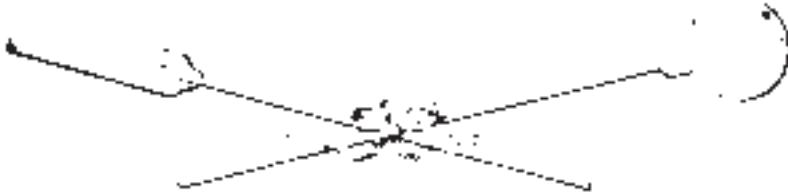
Geschichten und Rezepte

Ella Brachmann und die Schloßberger Küche um 1925	14
Erinnerungen an den Königsberger Koch Meinhardt	22
Rezepte der Familie Lube aus Königsberg	32
Küchenmeister Karl-Eduard Frick (1839–1944)	44
Die Lachsgerichte der Floßners an der Kurischen Nehrung	56
Der Schiffskoch Albin Noll aus Bartenstein	65
Die Haferrezepte der Emma Kumpert aus Rastenburg	69
Ein Koch aus Allenstein am rumänischen Königshof	75
„Das Deutsche Haus“ – Dorfkneipenrezepte der „Waldfrau“ Emma Linde, Schippenbeil 1904	84
Die Hausrezepte der Emma Becker, Domnau um 1900	89
Aus dem Familienkochbuch der Else Wiegbrecht, Tapiau 1910–1925	101



Familie Andersen – eine über 100jährige Familiengeschichte in Meml	108
Rudolf Schmidt, der Tilsiter Meisterkoch	119
„Schuppnis“ und „Kakalinski“: Waltraud Raksch und die Geheimnisse der Trappener Küche	129
Wilhelm Braemer, der „Wilderer-Koch“ aus Pillkallen	140
Aus dem Düring-Kochbuch (1800–1914)	155
Rezepte aus der Schloßküche Schlöbitten	161
Eine Kindheit im Memelland: Aus einem Briefwechsel mit dem Ostpreußen Klaus Hardt	165
Reuschenfeld: Ein untergegangenes Dorf und seine Rezepte	178
Küchentradition von der Weichsel: Familie Kubert aus Groß Weide	191
Johannisburg und das jüdische Ostpreußen – Erinnerungen von Hedwig Kluge	201
Rezeptverzeichnis	214
Quellenangaben	218
Impressum	220

Vorwort



Kann man es einem „Nicht-Ostpreußen“ abnehmen, wenn er sich für ein Land interessiert, das es schon lange nicht mehr gibt?

Ich war 12 Jahre alt, als mir ein Lehrer von Königsberg erzählte und mich neugierig machte. Ich hörte von britischen Bombern, die in den Augustnächten 1944 Phosphor über der Stadt versprühten, und lauschte seinen Erzählungen über den Festungskampf, der mit der Kapitulation am 9. April 1945 endete.

Er sprach vorsichtig von Breschnew, der die fremde Kultur im früheren Königsberg, das nun Kaliningrad hieß, ausmerzen wollte und 1969 die Reste des Königsberger Schlosses sprengen ließ. Er konnte wunderbar erzählen von den alten Vierteln an den beiden Pregelarmen und von der Dominsel.

Ich ging in die Stadtbibliothek und fragte nach Büchern über Königsberg. Pikiert antwortete mir die Bibliothekarin, daß Kaliningrad jetzt eine moderne, sowjetische Großstadt sei ...

Als ich im Frühjahr 1999 im „Ostpreußenblatt“ für ein recht persönliches Kochbuch um Übermittlung von Rezepten, Erinnerungen und Dokumenten bat, erhielt ich ein überwältigendes Echo. Briefe, Pakete und persönliche Gespräche erbrachten eine erstaunliche Fülle an einmaligen Erinnerungen.

Nun ist das „Ostpreußen-Geschichts-Kochbuch“ fertig und vieles an Material konnte nicht berücksichtigt werden. Deshalb habe ich vor allem die Speisen und Menüfolgen in das Buch aufgenommen, die noch weitgehend unbekannt sind oder nur einem kleinen regionalen Kreis zugänglich waren.



Alle Rezepte sind, wenn nicht anders vermerkt, für vier Personen berechnet.

Liebenswerte Menschen lernte ich kennen in den neuen und alten Bundesländern, die mit großer Verbundenheit von ihrer ehemaligen Heimat sprachen. Ich danke ihnen für die unvergesslichen Gespräche und ihre Bereitwilligkeit, mir das historische Material uneigennützig zu schenken oder leihweise zu überlassen.

Ich lernte ein Land kennen, das über eine hohe Kultur verfügte und von der Bescheidenheit und dem schöpferischen Einfallsreichtum seiner Menschen geprägt war. Bemerkenswert und für mich als sehr ähnlich empfindenden Thüringer beeindruckend der Stolz der Ostpreußen auf ihre Familientraditionen, auf alte Bräuche und das weite schöne Land.

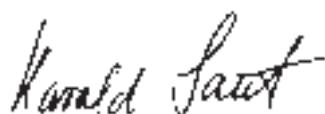
Von Ella Brachmann und ihren Eintopf-Spezialitäten aus der Kalcherschen Werksküche in Schloßberg bis zu den Traditionsgesichten von Schloß Schlobitten spannt sich ein bunter, erstaunlich vielfältiger Bogen. Das liegt sicher daran, daß die Erinnerungen der Befragten so lebhaft und gegenwärtig sind – vieles wurde wieder und wieder in den Familien erzählt. Und diese Erinnerungen sind

wohl auch Ausdruck der patriarchalischen Verbundenheit der Ostpreußen mit ihrem Land und den Menschen, resultierend aus starkem Traditionsbewußtsein und dem Aufeinanderangewiesensein im arbeitsreichen Alltag. So werden alltägliches Leben und außergewöhnliche Schicksale nacherlebbbar.

Wandel der Geschichte: Heute ist es wieder möglich, jenes versunkene Land, seine Städte und Dörfer zu bereisen. Ostpreußen, das Kernland Preußens, das nach dem Alliierten Kontrollratsgesetz vom 25. Februar 1947 nicht mehr existiert, lebt in seinen früheren Bewohnern und ihren Nachkommen weiter, wie auch in seinem historischen Erbe, das aus der preußisch-deutschen Geschichte nicht mehr herauszulösen ist.

Ich bedanke mich bei allen, die mir geholfen haben, daß dieses Buch entstehen konnte. Besonderen Dank auch meinen beiden Arbeitskolleginnen, Frau Krista Seyfarth und Frau Beate Korn aus Gera, die mir beim „Übersetzen“ alter Familiendokumente eine wichtige Hilfe gewesen sind.

Gera, im Herbst 2000



Ella Brachmann und die Schloßberger Küche um 1925



Ella Brachmann 1932



Ella Brachmann (1914–1995) erinnerte sich bei unserem Zusammentreffen noch lebhaft an die Zeit in Schloßberg (vormals Pillkallen, heute Dobrowolsk) und an ihre Tätigkeit in der Werksküche der Firma Kalcher.

Kalcher – der Name stand für einen aufstrebenden Handwerksbetrieb. Frau Brachmann schwärmte von der 40-Jahr-

Feier des Betriebes im „Schützenhaus“ Schloßberg. An drei langen, mit Blumen geschmückten Festtafeln speisten die Festgäste, die zum Firmenjubiläum geladen waren. Der Chef Hans Kalcher, er war Maurermeister und Zimmermeister, sah an dem Abend sehr gut aus mit dem Eisernen Kreuz am weißen Band am Rockaufschlag.



Er engagierte sich energisch für Schloßberg und es ist sein Verdienst, daß vieles der Nachwelt erhalten geblieben ist: die Post und das Rathaus, etliche Straßenzüge und die Parkettfabrik. Hier, in der Parkettfabrik, arbeitete Ella Brachmann zu jener Zeit, als die Firma Kalcher & Söhne aufblühte.

Hans Kalcher finanzierte 1919 auch die elektrische Lichtanlage im damaligen Pillkallen und dann später in Schloßberg mit. (Am 16. Juli 1938 wurde die Kreisstadt Pillkallen in Schloßberg umbenannt.) Im neuen Königsberger Bahnhof sind viele Ziegel und das begehrte Parkett aus Pillkallen verbaut worden.

Schloßberg verdankt Hans Kalcher viel, erzählte Ella Brachmann. Sie erwähnte die Badeanstalt, die ihrer Familie viel Freude beschert hat, den neuen Schießstand in den alten Kiesgruben, den Saal im „Schützenhaus“ und die Rollschuhbahn, die Hans Kalcher zu neuem Leben erweckte.

Die Zeit ist vergangen. In Meerane fand Ella Brachmann eine neue Heimat. 1990 reisten Freunde von ihr in das Dobrowolsker Gebiet. Auf zahlreichen Fotos und mit der Filmkamera hielten sie ihre Eindrücke fest – für Ella Brachmann eine schmerzlich-schöne Erinnerung. 1995 ist Ella Brachmann gestorben.

Ella Brachmanns Eintopf-Erinnerungen aus Schloßberg

GEMÜSESUPPE NACH FAMILIE HORN, SCHLOSSBERG UM 1940

Sellerie • Mohrrüben • Pastinaken (weiße Rüben)
grüne Bohnen • Porree (nur die weißen Enden!) • Blumenkohl
Wirsingkohl • Rindfleisch (Querrippe, gut durchwachsen) • Salz

☞ Das Gemüse in beliebiger Form zerkleinern, in einen Kochkessel geben, mit Wasser auffüllen, salzen. Das große Stück Rindfleisch dazugeben und aufkochen lassen. Dann abschäumen und an nicht zu heißer Stelle auf dem Herd gar kochen.



Diese Gemüsesuppe war eine Erfindung der Großmutter des Pfarrers Horn. Sie hatte ihrem Enkel oft erzählt, daß im Januar 1816 im damaligen Pillkallen ein großes Freudenfest stattgefunden habe, bei dem ein riesiger Kessel dieser köstlichen Suppe an das Volk verteilt worden war. Die Gemüsesuppe bestand damals nur aus Gemüse, welches in Mieten gelagert wurde. Die Gutsbesitzer aus der ganzen Umgebung hatten es gespendet. Das Fest im damaligen Pillkallen, am 18. Januar 1816, wurde aus Freude über die endgültige Niederlage Napoleons bei Belle-Alliance (Schlacht bei Waterloo) gefeiert.

Die Gemüsesuppe kam bereits im folgenden Jahr, im Oktober 1817, beim 300jährigen Reformationsfest in Pillkallen zu erneuten Ehren. Aus großen Kesseln wurde die legendäre Suppe an die Pillkallener Bürger verteilt. 1817 war die Suppe bereits nach dem Rezept zubereitet, welches 1940 Ella Brachmann erhielt.

In vielen Küchen der Schloßberger Gegend hat man dieses Gericht später nachgekocht. In etlichen Gaststätten der Stadt wurde es um 1900 ständig angeboten, wie die wenigen erhaltenen Speisenkarten aus dieser Zeit zeigen.

Serviert wurde die Gemüsesuppe in Porzellanschüsseln, wobei obenauf oft ein paar Scheiben Rindermark lagen. Man liebte die Suppe auch mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreut und mit körnig gekochtem Reis vermischt.

SAUERKRAUT-KARTOFFEL-SUPPE

500 g abgeputzter Schweinekopf (½ geräucherten Schweinekopf beim Metzger kaufen!) • Salz • Pfeffer • 1 zerdrücktes Lorbeerblatt
 1 kg frisches Sauerkraut • 1 kg geschälte Kartoffeln • 2 mittelgroße Zwiebeln • 100 g Schweineschmalz • 20 g Weizenmehl (1 geh. EL)
 50 g Tomatenmark (5 EL) • 1 l Schweinekopfbrühe • 100 g Schmand

☞ Geräucherten Schweinekopf eine Stunde in mit Salz, Pfeffer und einem zerdrückten Lorbeerblatt angesetzten Wasser köcheln lassen. Wenn der Schweinekopf gar ist, herausnehmen, 1 l Brühe aufheben. Das Fleisch auslösen, in mundgerechte Stücke schneiden.

Gewaschenes Sauerkraut zerkleinern und entsprechend der Sauerkrautmenge in Würfel geschnittene Kartoffeln zugeben.



Reichlich klein geschnittene Zwiebeln in Schweineschmalz angehen lassen, das Sauerkraut-Kartoffel-Gemüse dazugeben, mit Mehl anstäuben, das Tomatenmark hinzugeben.

Alles etwas schmoren lassen, dann genügend geräucherten Schweinekopf hinzugeben und mit Schweinekopfbrühe auffüllen. Mit Salz, Pfeffer und zerdrücktem Lorbeerblatt würzen.

Beim Anrichten wird die dick gehaltene Suppe mit Schmand (angesäuerte Schlagsahne) abgezogen und sehr heiß auf den Tisch gebracht.

MÖHRENEINTOPF NACH SCHLOSSBERGER ART (etwa um 1920)

1 kg Kartoffeln • 1 kg Möhren • 100 g Speck ohne Schwarte
1 mittlere Zwiebel • 1 Schweinekopf (frisch) • 1 Bund frische
Petersilie • Salz und Pfeffer zum Würzen

☞ Geputzte Möhren mit einem gleichen Quantum an geschälten Kartoffeln in Würfelchen schneiden und gut abspülen. Dann den kleingeschnittenen Speck, ohne Schwarte, gut ausbraten und die kleinwürfig geschnittene Zwiebel hinzugeben. Alles gut durchschwitzen lassen und die Möhren- und Kartoffelwürfel hinzugeben. Mit der Schweinekopfbrühe auffüllen.

Als Fleischeinlage dient das gare, ausgelöste Fleisch vom Schweinekopf. Die Suppe wird nicht gebunden, da die Kartoffelstärke eine Bindung ergibt.

Besonders gut schmeckt der Eintopf, wenn reichlich frisch gehackte Petersilie darüber gestreut wird.

WIRSINGKRAUTEINTOPF NACH OSTPREUSSENART

1 frischer Wirsingkohlkopf • 2 mittelgroße Zwiebeln
 1 Hammelschulter (ca. 1 kg, ausgebeint) • etwa 1 kg geschälte
 Kartoffeln • Salz • Pfeffer • 2 Zehen Knoblauch • $\frac{1}{2}$ TL gemahlener
 Kümmel • 1 Bund Petersilie

☞ Den Wirsingkohl putzen, vom Strunk sowie den starken Rippen befreien. Waschen und ganz kurz überbrühen, damit der Wirsing beim späteren Garen nicht die hellgrüne Farbe verliert.

Eine feinwürfig geschnittene Zwiebel in eine Kasserolle legen und den abgebrühten Wirsing darauf schichten. Zwischen die einzelnen Schichten hin und wieder etwas Salz, Pfeffer und gemahlene Kümmel streuen. Dann etwa 1 bis 2 Stunden kalt stellen.

In der Zwischenzeit die gewaschene, ausgebeinte Hammelschulter in Salzwasser langsam bißfest kochen. Die zweite Zwiebel sollte man zum Kochen dazugeben.

Die gar gekochte Hammelschulter in Scheiben schneiden, über den Wirsing geben. Die Brühe (etwa 1 Liter) darüber seihen und die in Würfel geschnittenen Kartoffeln dazugeben.

Die Röhre auf 180 °C vorheizen und die Kasserolle hineinstellen. Den köstlichen dick gehaltenen Eintopf gut eine halbe Stunde dünsten. Erst kurz vor dem Garende die mittels Knoblauchpresse zerdrückten Knoblauchzehen in den Eintopf geben.

Angerichtet wird wie folgt:

Wirsingkohl und Kartoffeln dienen als Unterlage auf dem Teller, darauf kommt die in Scheiben geschnittene Hammelschulter. Dann streut man die ganz frisch gehackte Petersilie darüber.



ELLA BRACHMANNS SAUERKOHLSUPPE

500 g gekochte Rinderbrust • etwas Wurzelwerk • 1 Lorbeerblatt
Pimentkörner • 2 mittlere Zwiebeln • 100 g Schweineschmalz
1 kg frisches Sauerkraut • 200 ml saure Sahne • 1½ l Brühe
von der Rinderbrust • 1 kg Kartoffeln • Salz • Pfeffer • Zucker
1 Bund frische Petersilie

☞ Rinderbrust in kaltem Salzwasser ansetzen und mit etwas Wurzelwerk, Lorbeerblatt und Pimentkörnern über mehrere Stunden langsam gar ziehen. Die Brühe darf nicht kochen! Nach Garende etwa 1½ l Brühe aufheben.

In Streifen geschnittene Zwiebeln in Schweineschmalz in einer Kasserolle andünsten, dann das Sauerkraut hinzugeben. (Sauerkraut vor der Verwendung probieren. Besonders saures Sauerkraut mehrmals mit kaltem Wasser in einem Durchschlag abspülen!)

Dann die in kleine Würfel geschnittene Rinderbrust und die geschälten, geviertelten Kartoffeln hinzugeben. Mit etwas Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Mit der sauren Sahne und der Rinderbrühe auffüllen, so daß die Kartoffeln gerade bedeckt sind.

Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Kasserolle fest verschlossen in die vorgeheizte Röhre stellen. Das deftige Gericht 1 Stunde in der Röhre schmoren lassen.

Vor dem Servieren den Eintopf mit frisch gehackter Petersilie bestreuen!

