

Niederrheinische KÜCHENKLASSIKER

Kappes, Krutt und Kernpapp

Ira Schneider



Heimat
genießen



Wartberg Verlag

Ira Schneider

Niederrheinische KÜCHENKLASSIKER

Kappes, Krutt und Kernpapp



Heimat
genießen



Wartberg Verlag

Bildnachweis:

Alle Fotos von Ira Schneider mit Ausnahme des Autorenfotos auf der Umschlagrückseite von Klaus Görden.

1. Auflage 2016

Alle Rechte vorbehalten, auch die des auszugsweisen Nachdrucks und der fotomechanischen Wiedergabe.

Gestaltung und Satz: www.ravenstein2.de

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: 056 03/9 30 50 · www.wartberg-verlag.de

ISBN 978-3-8313-2478-1

Ira Schneider

Niederrheinische KÜCHENKLASSIKER

Kappes, Krutt und Kernpapp



Wartberg Verlag

Danke

Flache Flusslandschaft, in der sich herrlich radeln lässt, imposante Kopfweiden, viele Streuobstwiesen, Schlösser, Burgen und Kirchen prägen das Bild des Niederrheins. Als Obst- und Gemüse-Region ist das Gebiet, dessen Geschichte bis in die Römerzeit reicht, über die Grenzen Nordrhein-Westfalens hinaus bekannt. Jenseits von Erdbeeren und Spargel machen auch außergewöhnliche Spezialitäten der niederrheinischen Erzeuger und Verarbeiter heutzutage von sich reden. Kennen Sie etwa schon die „Niederrheinische Gänsemilch“, einen Eierlikör aus Gänse-Eiern, oder die Altbierwurst, eine Salami in Bierflaschenform?

Neben traditionellen Speisen wie „Bonne-zupp“ oder „Muurejubbel“ trifft man heute ebenso in der Spitzengastronomie auf raffinierte Neu-Interpretationen der Klassiker. Für Feinschmecker, die diese Kreationen bewusst genießen und verstehen möchten, ist ein Ausflug in die Esskultur des Niederrheins hilfreich. Denn er bietet einen Überblick über die kulinarischen Schätze der Region und ihre Wurzeln.

Ein Kochbuch wie dieses, das Traditionsgerichte, authentische Rezepte und typische Zutaten vom Niederrhein vorstellt,

ist kein einfaches Vorhaben. Ohne Unterstützung wäre dies nicht möglich.

Ich bedanke mich herzlich bei meiner Slow Food-Kollegin Ute Meusel, die zusammen mit dem Slow Food-Convivium Niederrhein für diesen Band kulinarische Kindheitserinnerungen wieder zum Leben erweckt hat. Ebenfalls möchte ich der Familie Eßer („Der Gänsepeter“) aus Rommerskirchen-Ramrath besonders danken. Waltraud Eßer blätterte für mich in einem ganz besonderen Schmuckstück, in einem noch in Sütterlin-Handschrift verfassten Familienkochbuch ihrer Großmutter.

Peter Eßer und Margot Cremer sowie den Walbecker Spargelanbauern Michael und Franz Allofs aus Geldern möchte ich für ihre Hilfe ebenso ein Dankeschön aussprechen.

„Herzlichen Dank“ sagen möchte ich auch meiner Mutter Magreth Schneider und Wilfried Odenthal aus Erftstadt-Erp („Speisekartoffeln Odenthal“) für Unterstützung in meiner Foto-Küche (www.die-fotokueche.de).

Ira Schneider

INHALTSVERZEICHNIS

7	Vorwort Kulinarisches zwischen Emmerich und Selfkant
8	Typisch Niederrhein! Das Who is Who der Niederrheinischen Küche von A-Z
11	Aus dem Bauerngarten – Aufstriche, Salate und Eingelegtes Vom Beet in den Einmachkeller
23	Vom lieben Federvieh – Speisen rund ums Ei Gänse-Ei und andere Spezialitäten
37	Alles aus einem Topf – Herzhafte Suppen und Eintöpfe Etwas Warmes braucht der Niederrheiner
51	Von Weiden, Wäldern und Gewässern – Fleisch- und Fischgerichte Niederrheinische Fleisch- und Wurstspezialitäten
65	Feine Gemüsegerichte und -aufläufe Wie der Spargel an den Niederrhein kam
79	Fruchtiges vom Hof – Obst als Dessert Ein Lob auf Äpfel, Prumme und Erbele
94	Register



VORWORT

Liebe Leserinnen und Leser!

In diesem Kochbuch finden Sie die Niederrheinische Küche, wie sie in Privathäusern von Emmerich im Norden bis nach Selfkant im Süden heute auf den Tisch kommt. Der Rezeptband hat weder den Anspruch, ein historisches Kochbuch zu

sein, noch avantgardistische Strömungen aufzugreifen. Viele Rezeptklassiker wie Pottschloot, ein Stampfkartoffel-Eintopf mit Endivien, aber auch moderne Speisen wie Spargel-Gratin mit Käse finden sich im Repertoire der Familien.

Niederrheinische Küchenklassiker – Kappes, Krutt und Kernpapp

Der Rezeptkanon für dieses Kochbuch ist nach Recherchen in alten und modernen Kochbüchern aus den letzten 100 Jahren, vor allem aber durch Gespräche mit Bewohnern des Niederrheins entstanden. Im Austausch mit dem Slow Food-Convivium Niederrhein unter Leitung von Ute Meusel aus Krefeld und der Familie Eßer („Der Gänsepeter“) aus Rommerskirchen konnte ich diese Rezeptsammlung erstellen. Der Band legt dabei einen Schwerpunkt auf traditionelle Rezepturen, die bis heute zum lebendigen Küchenschatz gehören. Er zeigt darüber hinaus ebenso, wie Genuss-Menschen in der Region mit frischen heimischen Zutaten kochen.

Alle Klassiker treffen durch kleine Variationen noch immer den Zeitgeist und Geschmack einer aromatischen, unver-

fälschten Landküche mit einfachen Zutaten. In meiner Fotoküche habe ich die zusammengestellten Rezepte ausprobiert und in Szene gesetzt.

Welche Spezialitäten außer „Kappes, Krutt und Kernpapp“ man kennen muss, verrät Ihnen das „Who is who“ der Küchenklassiker. Welche typischen Produkte die Region bereithält, erfahren Sie in den Einführungen der einzelnen Kapitel. Ausflüge in den Bauerngarten, die niederrheinische Esskultur und das kulinarische Brauchtum sowie praktische Tipps runden den Band ab.

Sie haben nun Appetit bekommen?

Viel Freude beim Nachkochen, Schmökern und Genießen wünscht

Ira Schneider

TYPISCH NIEDERRHEIN!

Das Who is Who der Niederrheinischen Küche von A-Z

Ärpel mit Schlaat oder Pottschloot, auch Stampes, Untereinander („Ongernanger“) oder Durcheinander – Stampfkartoffel-Eintopf mit Endivien.

Äppel- oder Prummetaat – Apfel- oder Pflaumentarte.

Ballebüskes – in Fett ausgebackene, dicke Pfannkuchlein aus Hefe oder Rührteig, die man gerne zum Sonntagskaffee serviert. Die Krapfen werden mancherorts auch „Püfferkes“ oder „Püfferchen“ genannt. Im benachbarten Münsterland kennt man sie als „Struwen“.

Beamtenstipp – Hackfleisch mit Zwiebeln in der Pfanne angebraten, zuweilen mit Mehlschwitze gebunden oder mit Tomatenmark verfeinert. Der Name für das Arme-Leute-Essen kommt von den einfachen preußischen Beamten, die zum Monatsende knapp bei Kasse waren, sich dieses günstige Gericht dann zubereiteten und Kartoffeln in die Hackfleischsauce stippeten.

Buchweizenoffelt („offelt“ von Niederländisch „ouwel“ = Waffel) oder Bokerts-köske – Buchweizenpfannkuchen, der traditionell mit kaltem Kaffee angerührt wird. Man reichert den Teig auch gerne mit Rosinen an und serviert den Pfannkuchen mit Rübenkraut.

Fisternölleken – ein Klarer, den man in Verbindung mit einem Stück Würfelzucker und einer Rosine reicht. „Fisternoll“ bedeutet nämlich soviel wie „Liaison“.

Fitsche-, Fitze- oder Schnibbelbohnen – schräg geschnittene grüne Gartenbohnen,

früher wurden sie mit Salz in große Steintöpfe eingestampft und als milchsauer vergorenes Gemüse für den Winter vorgesehen. Auch als Rheinische Schneidebohnen ist das Gemüse bekannt.

Grillage(torte) – eine in einigen Gegenden des Niederrheins berühmt gewordene Sahnetorte mit Baiser und Krokant. Sie wird häufig in gefrorener Form serviert.

Himmel un Äd – Apfelkompott (Äpfel wachsen im Himmel) mit Stampfkartoffeln (Kartoffeln wachsen unter der Erde). Sie werden traditionell mit gebratener Blutwurst oder Panhas gegessen.

Jeäschtezupp – Graupensuppe.

Kappes und Schaffu(r) – mit Kappes meint der Niederrheiner Weißkohl oder Kohl im Allgemeinen, mit Schaffu(r) den krausblättrigen Wirsing, „rue Kappes“ ist der Rotkohl.

Kernpapp, Kannemelkspapp – Buttermilchsuppe, mit „kern“ (von „kernen“ = buttern) ist die Buttermilch, mit „papp“ die Suppe oder der Brei gemeint. Analog kennt man auch „Flierepapp“ – eine Fliederbeersuppe.

Kirmesbees – ein Aufgesetzter von Himbeeren oder Kirschen.

Knudele oder Mehkluntjes – selbstgemachte Nudelteigklößchen als Suppen- einlage für Milchsuppen.

Krutt – Rüben-, Apfel- oder Birnenkraut – ein konzentrierter Aufstrich aus den jeweiligen Früchten. Sie werden durch Kochen ohne Zucker solange ein-

reduziert, bis ein zäher brauner Sirup entsteht. Der Niederrheiner isst Kraut gerne aufs Brot, nutzt es aber auch zum Verfeinern von Pfannkuchen und Fleischsaucen.

Kuschelemusch – meint umgangssprachlich „Durcheinander“ und meint einen Reste-Eintopf, der mit (Stock-)Fisch und Kartoffeln zubereitet wird.

Muurejubbeler oder Muhrejubbeler („Möhrenjubbeler“) – Stampf-Eintopf, Untereinander aus Möhren und Kartoffeln.

Niederrheinische Kaffeetafel – als Ausdruck von Gemütlichkeit hat sich die lange Kaffeetafel, die einem üppigen Brunch gleicht, bis heute erhalten. Neben Kaffee aus der sogenannten „Dröppelmina“, einer Kranen-Kaffeekanne aus Zinn („dröppeln“ = tropfen, „Mina“ = Kurzform von Wilhelmine, geläufiger Name für eine Dienstbotin), tischt man Schüsseln mit verschiedenen Brotsorten und Obststreuselkuchen auf. Dazu reicht man Kraut, Butter, Quark und Käse, Wurst und Schinken. Ein Verdauungsschnaps rundet die Gruppen-Mahlzeit ab.

Panhas – traditionelle Fleischspezialität, die aus Schlachtabfällen und grober Mehlgutze hergestellt wird. Kross gebraten reicht man „Panhas“ (abgeleitet von frz. „Panaché“ für „bunt gewürfelt“) zu Stampfkartoffel-Gerichten.

Pottkooche – Kartoffeltopfkuchen, ähnlich wie ein Auflauf.

Potthast – der Name dieses Schmor-
gulaschs, meist auch als Pfefferpotthast



bekannt, leitet sich ab aus Pott (ein Topf) und Hast (ein Stück Rindfleisch). Man würzt es mit Zwiebeln, Lorbeer und auch etwas Essig.

Riefkoken, Pille- oder Schnibbel(s)-kuchen – Kartoffel-Reibekuchen.

Rübstiel oder Stielmus – ein Rübenblattgemüse, das im Frühjahr und im Herbst Saison hat.

Schweineweiß – ein Schweineragout mit fettem Schweinefleisch vom Bauch. Es wird mit Äpfeln, Zwiebeln, Meerrettich, Weißwein, Sahne und Zitrone abgeschmeckt.

Weißer Hannes, Wieße Hännies oder Finsterkitt – ein Leberwurst-Aufstrich, der mit Zwiebeln und Gewürzen aromatisiert wird. Da Leberwürste früher der Haltbarkeit wegen häufig in ein weißes Wachsbad getaucht wurden, erhielten die Würste ihren Namen. Der Aufstrich ist vor allem in Brauhäusern zur Brotzeit beliebt.





Niederrheinische KÜCHENKLASSIKER

Kappes, Krutt und Kernpapp

Der Rezeptkanon für dieses Kochbuch ist nach Recherchen in alten und modernen Kochbüchern aus den letzten 100 Jahren, vor allem aber durch Gespräche mit Bewohnern vom Niederrhein entstanden.

Die Rezeptsammlung legt dabei einen Schwerpunkt auf traditionelle Rezepturen, die bis heute zum lebendigen niederrheinischen Küchenschatz gehören. Sie zeigt darüber hinaus ebenso, wie Genuss-Menschen in der Region mit frischen heimischen Zutaten kochen.

Welche Spezialitäten außer „Kappes, Krutt und Kernpapp“ man kennen muss, verrät die Autorin in einem „Who is who“ der Küchenklassiker. Welche typischen Produkte die Region bereithält, erfahren Leser jeweils in einer Einführung zu den einzelnen Kapiteln. Ausflüge in den Bauerngarten, die heimische Esskultur und das kulinarische Brauchtum sowie praktische Tipps runden den Band ab.



Ira Schneider, Jahrgang 1976, arbeitet als Food-Journalistin und ist eine profunde Kennerin heimischer Spezialitäten. Für ihre Reportagen besucht die Autorin Erzeuger, Verarbeiter und Gastronomen in den verschiedenen Regionen Deutschlands. Gemeinsam mit Slow Food-Engagierten setzt sie sich unter anderem für die heimische Esskultur und ihre Besonderheiten ein. Die Autorin, die auch Landfrau ist, Kochkurse leitet und in zahlreichen Culinaria-Projekten engagiert ist, kocht in ihrer Küche gerne regional und setzt die Rezepte in ihrer Fotoküche (www.die-fotokueche.de) in Szene.

ISBN: 978-3-8313-2478-1



9 783831 324781

€ 14,90 (D)

