



Ruhrgebiet Die Gerichte unserer Kindheit Rezepte und Geschichten



Wartberg Verlag

Heinrich Wächter

Ruhrgebiet

Die Gerichte
unserer Kindheit
Rezepte und Geschichten



Wartberg Verlag

Heinrich Wächter

Bildnachweis

Titelbild: picture alliance/Hilde u. Karl Heinz Hock; Heinrich Wächter: S. 5, 7, 9, 23, 51, 53, 61, 89, 91, 97, 99, 103, 125; Klaus Herzmantus: S. 11, 13, 15, 29, 37, 39, 41, 55, 59, 65, 69, 71, 73, 81, 83, 87, 115, 119, 123; Ulrich Pokorra: S. 17, 19, 27, 33, 43, 49, 75, 77, 121; Margit Kruse: S. 95; fotolia/Stefanie B.: S. 21; fotolia/Stefan Thiermeyer: S. 25; picture alliance-Blickwinkel/P. Cairns: S. 31; Dorothea Weber: S. 35, 57, 63, 67, 93, 101, 113, 117; Fotolia/Marén Wischnewski: S. 45; Roswitha Szymanski: S. 47; fotolia/Kanea: S. 79; fotolia/katharinaran: S. 85; fotolia/mahey: S. 105; fotolia/Comugnero Silavana: S. 109; fotolia/kaptn: S. 111

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 978-3-8313-2204-6



Liebe Leserin, lieber Leser,

Es gibt ein großes Bedürfnis in den Familien, selbst zu kochen. Man nimmt es sich vor, heute essen wir zusammen. Aber es ob klappt? Bei allem Zweifel, fest steht, dass der heimische Herd, die regionalen Spezialitäten und nicht zuletzt auch die Gerichte, die man aus seiner Kindheit kennt, ein kulinarisches Comeback erleben. Essen ist mehr als eine pure Nahrungsaufnahme.

Ich habe mit Menschen im Ruhrpott gesprochen, die mir nicht nur die Rezepte ihrer Kindheit verrieten, sondern ebenso die persönlichen Geschichten erzählten, die sie mit dieser oder jener Leibspeise verbinden. Von der Milchsuppe über Currywurst, Fingerklöße, Pannekokken, geschmortes Kaninchen, Dicke Bohnen bis hin zum Linseneintopf. Und eine erste, meine Geschichte, verrate ich Ihnen gleich:

In der großen Küche, in der Gastwirtschaft meiner Eltern, konnte ich nicht helfen und sollte Mutter und den Angestellten nicht zwischen den Beinen herumlaufen. Richtige Kocherfahrung habe ich als Kind gar nicht machen können. Doch irgendwie lockte mich der Kochberuf, vielleicht einfach deshalb, weil ich nun mal in der Gastronomie aufgewachsen bin.

Meine ersten Kochversuche startete ich mit einem kleinen Kochherd, den ich zu Weihnachten bekam. Mein Bruder musste meine kulinarischen Köstlichkeiten essen und wehe dem, er meckerte (er ist zwei Jahre jünger als ich). Es gab Spiegelei und Bratkartoffeln.

Für den Schnaps war mein Opa zuständig, Er kam einmal in der Woche zu uns, im Keller hatte er einen Raum für sich ganz alleine. Er musste den Schnaps aus den Korbflaschen in Schoppen und Flaschen abfüllen. Das geschah mit einem Schlauch aus der Korbflasche, den man ansaugen musste, damit das Hochprozentige durch einen Trichter in die Flaschen abgefüllt werden konnte. Meine Bitte war dann immer: „Opa, lass mich mal ziehen!“

Heinrich Wächter



Dicke Bohnen

Zutaten

(für 4 Personen)

600 g dicke Bohnenkerne
(ausgehöhlte Bohnen,
gedoppt)
300 ml Wasser
Salz
100 g Zwiebelwürfel
100 g geräucherte Speck-
würfel
20 g Fett/Margarine
15 g Mehl
Bohnenkraut

Zubereitung

Ausgehöhlte Bohnen (gedoppt) im kochenden Salzwasser garen.
Speck und Zwiebelwürfel in Fett anschwitzen und mit Mehl bestäuben. Mit einem Viertelliter der Bohnenbrühe auffüllen, weiter köcheln lassen (mindestens 10 Minuten).
Die gegarten Bohnenkerne dazugeben, mit Bohnenkraut abschmecken.
Dazu gibt es Salzkartoffeln. Das Gericht wird mit Düsseldorfer Löwensenf und/oder Schweinebauch abgerundet. Den gepökelten Schweinebauch ca. 90 Minuten in siedendem Wasser mit einer gespickten Zwiebel (Zwiebel, Lorbeerblatt, Nelke) und Senfkörnern garen.



Mein erstes Fotoshooting!
Das Foto vom ersten Schul-
tag wurde nichts und es
musste zwei Wochen später
ein neues gemacht werden.
Leider gab es diesmal keine
Tüte mit Süßigkeiten.

Hömma!

Ich wurde am 19. März 1950 in die Gastro-
nomie hineingeboren. Meine Eltern betrie-
ben die Gaststätte Sauerbrey im Schatten
der Zeche Scholven in Gelsenkirchen.
Somit wuchs ich mit der traditionellen
Ruhrgebietsküche und unter Bergleuten auf. Es
war schon etwas Besonderes, man konnte sich halt in dem Ortsteil. Ein echtes Familienleben
gab es für uns nicht, denn es gab ja keinen freien Tag. Aber wir ließen es uns nicht nehmen,
wenigstens den Mittagstisch und das Abendbrot gemeinsam einzunehmen. Unser Treffpunkt war
die Küche.

In den 50er-Jahren fanden viele Bergleute und auch die Monteure des Hydrierwerkes den Weg
in unsere Gaststätte und wir boten zunehmend Abendessen an. Es gab Eintöpfe und bürgerliches
Essen, das auf dreigeteilten rechteckigen Esstellern serviert wurde. Essen, das die Arbeiter satt
machte und natürlich erschwinglich war. Den Arbeitern schien es zu gefallen und der Theken-
betrieb dauerte bis mitten in die Nacht. Die Kumpels machten ihren Deckel, bevor sie von der
Schicht heimgingen. Manchmal wurde sogar die Nachtruhe unterbrochen und es klopfte und
klingelte an der Haustür. Als kleiner Junge musste ich runter und durch eine Klappe einen Schop-
pen rausreichen. Es waren meist die Frauen, die ihre Männer versorgen mussten, damit die den
Kohlenstaub mit einem Korn herunterspülen konnten.

Übrigens, mein Lieblingsessen sind „Dicke Bohnen mit Bauchfleisch“. Einfach lecker. Als erwach-
sener Sohn musste meine Mutter das immer kochen, wenn ich nach Hause zu Besuch kam.

Heinrich Wächter, Gelsenkirchen-Buer



Silvester-Karpfen

Zutaten

(für 4 Personen)

2 Karpfen vom Fischhändler entsprechend vorbereitet und halbiert/geviertelt
(gesäubert ca. 2 kg)
0,5 L Weißwein
2 L Wasser
0,25 L Essig
150 g Porree in schräge Scheiben
150 g Karotten in schräge Scheiben
100 g Staudensellerie in schräge Stücke
100 g Zwiebeln in Spalten
4 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
10 Pfefferkörner
2 Nelken
Zucker
Salz

Zubereitung

Wasser, Weißwein und Essig zum Kochen bringen. Dann Wurzelgemüse, Lorbeerblätter, Nelken, Wacholderbeeren und Pfefferkörner hinzufügen. Mit Salz, Zucker abschmecken, sodass ein leicht süß-saurer Sud entsteht. Alles 10 Minuten köcheln lassen.

Die Karpfenhälften mit dem warmen Essig beträufeln. Den Karpfen in den Sud einlegen und ca. 20 Minuten garziehen.

Portion Karpfen auf einem Teller anrichten und mit Schnittlauch bestreuen. Nach Belieben Sahne-meerrettich, braune Butter und Salzkartoffeln dazu reichen.



An besonderen Tagen durften wir im Wohnzimmer unserer Großeltern spielen.



Das blaue Rezept

Am liebsten ist mir das „Blaue“ Rezept, das seit Kindertagen jeweils zu Silvester auf den Tisch kam. Laut meiner Großmutter ist ein Karpfen mit einem Gewicht von drei bis vier Pfund am besten. Also war es die Aufgabe meines Opas, mit mir auf den Wochenmarkt zu gehen und beim Fischhändler zwei lebende Karpfen zu kaufen. Opa suchte sich die entsprechenden Karpfen aus, wie es Oma gesagt hatte, und die wurden von uns in wassergefüllten Eimern nach Haus transportiert. Dort bekamen sie eine kurze Gnadenzeit in der Zinkbadewanne, bis zu Silvester. Nun war es so weit, Opa musste die Karpfen schlachten und ausnehmen. Er sagte dabei, achte immer darauf, dass du die äußere Schleimschicht nicht verletzt, sonst werden sie nicht richtig blau.

In der Küche übergoss nun Oma die ganzen Karpfen mit warmem Weissig und stellte sie einige Zeit zur Seite, bevor sie die Fische im vorbereiteten Sud kochte. Serviert wurde der Fisch auf einer Platte, mit einigen Löffeln brauner Butter übergossen und mit Zitronenscheiben belegt. „So viel Zeit muss sein“, sagte Oma. Es gab dazu frisch geriebenen Meerrettich aus unserem Garten und Salzkartoffeln.

Opa erzählte mir, dass dem Karpfen besondere Kräfte zugesprochen werden: Die mondförmigen Steinchen über dem Auge des Silvesterkarpfens sollen Glück bringen. Wenn man die goldenen Schuppen in der Geldbörse aufbewahrt, wird das Geld nie ausgehen. Dieses Ritual fand jedes Jahr an Silvester statt.

Es gibt eine alte schlesische Sitte, die bis heute praktiziert wird: Die Knochen und Gräten des Silvesterkarpfens werden nach dem Mahl aufbewahrt und am nächsten Morgen unter die Obstbäume gelegt, damit diese im kommenden Jahr viele Früchte tragen.

Wilhelm Thelen, Gelsenkirchen

Mehlpfannkuchen

Zutaten

(für 4 Personen)

- 250 g Mehl
- $\frac{1}{2}$ L Milch
- 3 Eier
- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- 1 Msp. Backpulver
- Schmalz zum Braten

Zubereitung

Mehl, Milch und Eier verrühren, Salz und eine Messerspitze Backpulver zugeben. Den Teig nun 60 Minuten quellen lassen.

Schmalz in einer Pfanne erhitzen und den Teig portionsweise mit einer Kelle in die Pfanne laufen lassen. Die Pfannkuchen von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldgelb ausbacken und auf einen Teller gleiten lassen.

Man kann sie nun so essen oder macht davon Mett oder Speck-Pfannkuchen.



Nicht ohne unsre Mutter!
Wir waren noch zu klein, um
im Garten alleine spielen zu
dürfen.



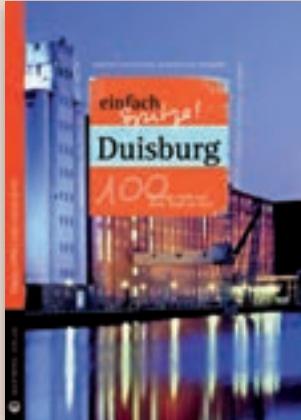
Pannekoken met Pillewörmern

Zu diesem Rezept gibt es ein Geschicht, die mein Großvater mir erzählte: Ein westfälischer Baron bestellte Pannekoken mit Pillewörtern im Pinkus Müller zu Münster, wohl um die Wirtin zu verulken. Es ist nämlich so, dass Pillewörmer, wenn man es aus dem Westfälischen ins Hochdeutsche übersetzt, „Regenwürmer“ heißt. Frau Wirtin ließ sich nicht beirren und machte aus den Regenwürmern die Schinkenstreifen und somit war dieses Gericht geboren.

Mehlpfannkuchen ist in unserer Region ein traditionelles Essen, das insbesondere dann auf den Tisch kam, wenn wir Kinder auf Heischgängen gewesen waren, wie z. B. die Umzüge zu Fastnacht. Wir klopften an den Türen der Nachbarn, sagten unsere Sprüche auf und erhielten Eier, Mehl und Speck. Dieses wurde abends von unserer Mutter zu Pfannkuchen verbacken und gemeinsam verzehrt. Es war immer ein besonderes Erlebnis. Bei uns gab dazu Endiviensalat.

Kuddel Wagner, Dorsten

Weitere Bücher aus der Region



Duisburg – einfach Spitze!
100 Gründe, stolz auf diese Stadt zu sein
Tobias Appelt, David Huth
112 Seiten, zahlr. Farbfotos
ISBN 978-3-8313-2908-3



Aufgewachsen in Mülheim
in den 40er und 50er Jahren
64 Seiten, zahlr. Farb- u. S/w-Fotos
ISBN 978-3-8313-2421-7

Wartberg Verlag GmbH & Co. KG
Im Wiesental 1 | 34281 Gudensberg
www.wartberg-verlag.de

Bücher für Deutschlands Städte und Regionen
Tel. 05603-93050
Fax 05603-930528

landauf.landab.verlag

Die Ruhrpott Artikel aus dem landauf.landab Verlag gibt es im Handel und auf www.landauf.landab.de



Frühstücks-
brettchen



PiepEi



Tasse

Ruhrgebiet

Die Gerichte unserer Kindheit

Das deftige Mittagessen bei Oma, der leckere Lieblingskuchen der Mutter, die schnellen Gerichte, die der Vater zubereitete – Geschmack und Geruch der Gerichte, mit denen wir aufgewachsen, versetzen uns unmittelbar in unsere Kindheit.

Der Autor hat mit Menschen im Ruhrpott gesprochen, die ihm nicht nur die Rezepte ihrer Kindheit verraten, sondern ebenso die persönlichen Geschichten erzählen, die sie mit dieser oder jener Leibspeise verbinden. Von der Milchsuppe über Currywurst, Fingerklöße, Pannekokken, geschmortes Kaninchen, dicke Bohnen bis hin zum Linseneintopf – diese und noch viel mehr Gerichte aus der Kindheit, wie sie für den Ruhrpott typisch sind, präsentiert Ihnen der bekannte Koch und Autor Heinrich Wächter in diesem Band.



Wartberg Verlag



ISBN 978-3-8313-2204-6



9 783831 322046

€ 16,90 (D)
€ 16,90 (D)