

Allens is vergäten

Allens is vergäten,
wat mi Dags hätt quält,
wenn uns Noawer obends
sine Treckfidel spält.
Buten still is worden,
Dörp un Hoff und Huus.
Hen und her in Schummern
schütt de Fledermuus.
Uk de Sünn güng schlopen,
ut de Wisch steeg Doak,
sachting trekt de Käulung
över Feld un Broak.
Un mi is so selig,
as wenn nix mi fehlt,
wenn uns Noawer owends
sine Treckfidel spält.

Pommersche Volksweise

≡ *Hannelore Doll-Flegedo* ≡

Pommern

Rezepte, Geschichten und
historische Fotos

Bassermann

Kleines pommersches Wörterbuch

<i>B</i> ohnenkraut	Pfefferkraut
<i>E</i> ierpfannkuchen	Eierkuchen
<i>E</i> intöpfe	Zusammengekochtes
<i>G</i> änsebrust	Spickbrust
<i>G</i> ehacktes	Schabefleisch
<i>G</i> raupen	Kälberzähne
<i>H</i> olunderbeeren	Fliederbeeren
<i>j</i> unge Möhren	Rübchen
<i>K</i> anehl	Zimtstange
<i>K</i> artoffelklöße roh	Grüne Klöße
<i>K</i> artoffeln	auch Nudeln oder Erdäpfel
<i>K</i> artoffelpfannkuchen	Kartoffelkuchen
<i>K</i> rust (Brot)	Kanten
<i>K</i> ohlrüben	Wruken
<i>K</i> ruste	Kürste
<i>M</i> ehlkümpchen	Klieben oder Klackerklieben
<i>M</i> öhren	Mohrrüben
<i>P</i> imentkörner	Gewürzkörner
<i>R</i> äucheraal	Spickaal
<i>R</i> äucherflundern	Spickflundern
<i>R</i> inderbrühtopf	Suppkartoffeln
<i>S</i> alzbrötchen	Salzkuchen
<i>S</i> chwäser/Bries	Kalbsmilch

Inhalt

Allens is vergäten 4

Kleines pommersches Wörterbuch 6

Vorwort 8

Die Rezepte

Suppen und Zusammengekochtes 10

Allerlei Fisch 20

Kartoffelgerichte 36

Gänsegerichte 42

*Rind-, Schwein und
Schafffleisch 54*

Wurstspezialitäten 62

Wild 66

*Klöße, Tollatschen und
Rübenkreude 74*

Süßspeisen 80

Kuchen und Gebäck 90

Getränke 112

Rezeptverzeichnis nach Kapiteln 118

Alphabetisches Rezeptverzeichnis 120

Karte von Pommern 122

Impressum 124

Liebe Freunde pommerscher Kochkünste

Ein Schlemmerparadies war's nicht, unser Pommerland, aber trotz der bescheidenen Küche, die ja dem Charakter und Geldbeutel seiner Agrarbewohner entsprach, wusste man doch, was schmeckte.

Und so etliche echt pommersche Gerichte, die man vor Jahrzehnten in anderen Gauen – deren Küche damals ja auch um einiges bescheidener war – aus Unkenntnis absolut verschmähte, wurden nach 45 einfach annektiert. Pommerns frühere Bewohner verteilten sich auf die ganze jetzige Bundesrepublik, mit Schwerpunkt Schleswig-Holstein. Pommerns Hausfrauen kochten vieles weiterhin so, wie sie es gewohnt waren. Ihre Kinder übernahmen einen großen Teil, die Rezepte wurden vererbt und haben sich erhalten und werden es auch weiterhin tun.

Ein gutes Beispiel dafür fällt mir ein. Auf Rezeptrecherche sprach ich einmal mit dem von der „Guldenburg“-Fernsehserie weithin bekannt gewordenen Besitzer des Schlosses Wotersen im Kreis Lauenburg, Nikolas Graf Bernstorff. Er hat eine pommersche Wirtschafterin aus der Umgebung des gleichnamigen Städtchens wie in Schleswig-Holstein, Lauenburg in Pommern. Und was machte sie zu einem von Bernstorffs Lieblingsessen? Gefüllte Schweinerippe! Vorher in seinem Umkreis weitgehend unbekannt.

Am leichtesten ist man natürlich altpommerschen Gerichten auf der Spur, wenn sie den Namen wie eh und je halten: Pommersche Gänsebrust, die wir Spickbrust nennen, Rügenwälder Teewurst, Pommersche Lungwurst, die man im schleswig-holsteinischen Raum mancherorts noch einkaufen kann, dann aber oft mit der falschen Bezeichnung Lungenwurst, Pommersche Leberwurst, Krautwurst usw. Die meisten dieser Köstlichkeiten bekamen ihren typischen Charakter durch Verwendung der Kräuter Thymian und Majoran. Dass sie heutzutage überall bekannt sind, tut der Tatsache keinen Abbruch, dass sie damals außerhalb unserer Heimat so gut wie unbekannt waren.

Viele Rezepte sind es wert, erhalten zu bleiben. So manche junge heutige Köchin kann sie ausprobieren und, wenn Gefallen daran gefunden wird, sie weiterhin nutzen. Die meisten Zutaten bekommt man leicht bei unserem vielfältigen Lebensmittelangebot. Die Seltenheiten reizen den kreativ Kochenden, ob Mann oder Frau, sicher auch zur Selbsterstellung, wie z. B. Fliederkreude.

Wer sich mit der Kochkunst beschäftigt, weiß, dass ein genaues Rezept, an zwölf verschiedene Köche ausgegeben, zwölf verschiedene Gerichte ergibt. Denn jeder schmeckt anders ab. Sein Werk muss man ganz individuell sehen. Eine Prise ist eben nicht eine Prise. Und ein paar Tropfen sind nicht ein paar Tropfen. Die Mengen Salz, Zucker, Pfeffer, Muskat sind eben Geschmacks- sache. Für den Koch wie für den Esser. Nun zeigen Sie mal, was Sie können! Oder frischen Sie „geschmorte Erinnerungen“ auf.

Es wünscht Ihnen viel Spaß und ein gutes Gelingen und natürlich die dankbare Anerkennung der Tischrunde.

Ihre *Hannelore Doll-Hegedo*

Blick auf Lauenburg



Suppen und Zusammengekochtes

Gebrannte Grießsuppe

2 EL Grieß (Hartweizen)

1 EL Butter

1 l Fleischbrühe

1 Eigelb

Salz

Gehackte Kräuter: Petersilie, Kerbel, Schnittlauch

Den Grieß in der Butter hellgelb rösten, mit der Brühe auffüllen. 10 Minuten kochen, mit dem verrührten Eigelb legieren, die Kräuter drangeben.

Süße Nudelsuppe

1 l Milch

Zucker nach Geschmack

150 g kleine Nudeln

etwas Salz

Vanillezucker

Man kocht die Milch auf, gibt Salz und Zucker hinein und in die aufkochende Milch die Nudeln. Sie werden auf kleiner Flamme mindestens 8 bis 10 Minuten gekocht. Die Nudeln dürfen keinen Biss mehr haben, sondern müssen die Suppe recht sämig werden lassen. Zum Abschmecken noch ein Päckchen Vanillezucker zugeben.

Mit weniger Milch gekocht isst man die Nudeln als Brei, ebenfalls heiß, und streut Zucker und Zimt darüber.

Pommersche Kartoffelsuppe

1 kg Kartoffeln
1 Bund Suppengrün
1 kg krause Knochen (die Knochen einer Bratgans oder -ente!)
Kräuter nach Geschmack: Petersilie, Thymian, Kerbel
pro Person ein oder zwei Würstchen

Die Knochen werden ausgiebig gekocht. In dieser Brühe, die besonders gut aus Bratenknochen schmeckt, werden das geschnippelte Suppengrün und die Kartoffeln gekocht. Die Lauchstücke kommen zuletzt hinzu. Abgeschmeckt wird mit Salz, einer Prise Zucker und eventuell etwas Pfeffer. Wer es gern hat, passiert die Masse durch ein Sieb. So oder so werden die Würstchen in der Suppe heiß gemacht und die gehackten Kräuter darübergegeben. Auch in Butter gebräunte Weißbrotwürfel oder Speckwürfel schmecken darübergestreut gut.

Kürbissuppe

750 g geschälter, gewürfelter Kürbis
 $\frac{1}{2}$ l Milch • 1 l Wasser
150 g Rosinen
1 EL Zucker • Salz
1 EL Stärkemehl
gehackte Mandeln
2 Eigelb

Der Kürbis wird im Wasser weich gekocht und durch ein Sieb gerührt. Die Milch kocht man auf, gibt den Kürbisbrei darein und schmeckt die Suppe, die auch ohne Rosinen bekannt ist, mit Zucker und Salz ab und dickt sie mit dem Mehl, verrührt mit dem Eigelb, an.
Man kann sie mit gemahlenem Ingwer verfeinern.