

Nostalginische Gaumenfreuden aus Vorpommern

Magrit Göllnitz
Nostalgische Gaumenfreuden aus Vorpommern
Urgroßmutter's Erinnerungen für Leute von heute
Malerei und Grafik: Magrit Göllnitz
© KLATSCHMOHN Verlag, Druck + Werbung GmbH & Co. KG
ISBN 978-3-933574-94-0
1. Auflage 2007

Magrit Göllnitz

Nostalgische Gaumenfreuden aus Vorpommern

Urgroßmutter's
Erinnerungen
für
Leute von heute





Vorwort

»Bei der riesengroßen Anzahl von bereits erschienenen und sehr guten Kochbüchern mag es als überflüssige Arbeit erscheinen, wenn noch ein neues Buch hinzukommen soll.« ... So begann mein Vorwort für das Buch »Nostalgische Gaumenfreuden aus Mecklenburg für Leute von heute« – im Jahre 1998.

Nun ist doch in der Tat der Wunsch wach geworden, ein Gegenstück zum ersten Buch herauszubringen, um ebenfalls für den Landesteil Vorpommern die alten, überlieferten Rezepturen unserer Urgroßmütter in Erinnerung zu bringen.

Durch persönliche Gespräche mit Nachbarn, Freunden und Verwandten in verschiedenen Regionen in Vorpommern, u.a. auf dem Darß, in der Gegend um Barth, Rügen, Stralsund, Greifswald. Insbesondere in Orten um den Greifswalder Bodden, wie Freest und Spandowerhagen, von der Insel Usedom sowie durch Telefonate, E-Mails, Briefe gab es eine Fülle von Informationen und Zusendungen alter Rezepturen und alter Kochbücher. Erweitert durch alte traditionelle Ereignisse und Feste rund um das Jahr sowie Spökerie und Aberglauben in Mecklenburg und Vorpom-





mern, gibt es auch wieder viele von Omas nützlichen Tips rund um den Haushalt. Lustige alte deutsche Kinderreime, Bauern- und Wetterregeln, »Klaue Sprüch« und »Wat de Lüüd seggen« wurden für dieses Buch zusammengestellt und werden für Heiterkeit beim Kochen und Erzählen in geselliger Runde sorgen.

Der Grundgedanke, der zum Erarbeiten der Kochbücher für Mecklenburg-Vorpommern führte, war, Traditionen weiterzuleben und Erinnerungen zu wecken. Und das geht einfach wunderbar beim Kochen mit der Familie und mit Freunden. Großmutter's Küche ist eine sehr schmackhafte Küche, eine bodenständige Küche, der einfachen, derben und kräftigen Art, die oft aus der Not heraus entstand und mit den frischen Zutaten der Jahreszeit auskommt. Natürlich gibt es auch die kreative Seite, die Küche der feineren Art. In dem Sinne soll die kleine Auswahl der Rezepte in diesem zweiten, etwas anderen Kochbuch die guten nostalgischen Gerichte wieder aufleben lassen und auch Gästen zeigen, wie gemütlich, genüßlich und schön unsere Region ist.

Rostock, Februar 2007

Magrit Göllnitz





H. '06



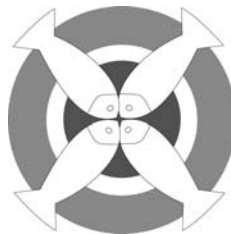
Vorpommern

Vorpommern ist ein Teil der historischen Region Pommern und bildet zusammen mit Mecklenburg das Bundesland Mecklenburg-Vorpommern. Es umfasst den östlichen Teil und etwa ein Drittel des Landes. Vorpommern liegt im Nordosten Deutschlands, grenzt im Osten an Polen und im Norden an die Ostsee, im Westen an den Landesteil Mecklenburg und im Süden an das Bundesland Brandenburg. Die historische Grenze zwischen Mecklenburg und Vorpommern – sie verläuft vom Fischland westlich von Ahrenshoop nach Süden, quert den Saaler Bodden bis zur Recknitzmündung, trennt das Mecklenburgische Ribnitz vom pommerschen Damgarten – führt mittig von Recknitz und Trebel bis nördlich von Demmin, um westlich Demmins auf die Peene zu stoßen, führt entlang dieser bis zum Kummerower See, quert diesen und verläßt ihn entlang der Ostpeene. Südlich Altentreptows trifft sie auf die Grenze zum Landkreis Mecklenburg-Strelitz und umrundet Werder und Friedländer Große Wiese entlang des Kleinen und Großen Landgrabens sowie des Weißen Grabens, bis sie schließlich südlich von Rothemühl auf die Landesgrenze zu Brandenburg trifft. Vorpommern wird vor allem durch seine lange Küste geprägt, die den größten Teil der Küste





von Mecklenburg-Vorpommern einnimmt. Typisch ist eine ausgeprägte »Doppelküste«, bei der vorgelagerte Inseln sogenannte Bodden vom offenen Meer trennen, die in dieser Form eine einmalige Landschaft darstellen. Mit Rügen und Usedom besitzt Vorpommern die beiden größten deutschen Inseln. Größte Stadt in Vorpommern ist die einst zur Hansezeit mächtig gewesene Hansestadt Stralsund.





Pommernlied

Wenn in stiller Stunde Träume mich umwehn,
bringen frohe Kunde Geister, ungesehn,
reden von dem Lande meiner Heimat mir,
hellem Meeresstrande, düsterm Waldrevier.

Weisse Segel fliegen auf der blauen See,
weisse Möwen wiegen in der blauen Höh'.
Blaue Wälder krönen weisser Dünen Sand.
Pommerland, mein Sehnen ist dir zugewandt!

Aus der Ferne wendet sich zu dir mein Sinn,
aus der Ferne sendet trauten Gruß er hin.
Traget, laue Winde, meinen Gruß und Sang:
Wehet leis' und linde, treuer Liebe Klang.

Bist ja doch das eine in der ganzen Welt,
bist ja mein, ich deine, treu dir zugestellt,
kannst ja doch von allen, die ich je gesehn,
mir allein gefallen, Pommerland so schön!

Jetzt bin ich im Wandern, bin bald hier, bald dort,
doch aus allem andern treibt's mich immer fort.

Bis in dir ich wieder finde meine Ruh',
send' ich meine Lieder dir, o Heimat, zu!

Worte: Adolf Pompe, 1850, Musik: Karl Groos





Inhaltsübersicht

Vorwort	4
Vorpommern	7
Pommernlied	9
Suppen, fruchtig, süß und herzhaft	13
Saucen	41
Fleischgerichte	59
Fischgerichte	101
Zubereitung von Obst und Gemüse	135
Speisen, Leckereien und Getränke	175
Kuchen, Gebäck und Naschereien	203
Urgroßmutter's Tips rund um den Haushalt	251
Alte Bauern- und Wetterregeln	273
»Wat de Lüüd seggen«	283
Plattdeutsche Sagwörter	284
Wo de Ostseewellen trocken ...	288
Weisheiten – Kluge Sprüche	289
Alte deutsche Kinderreime	295
Volks glauben – Aberglauben und Heilsprüche	315
Religiöse Feste, Volksbräuche, Spökerie, ... und über Märchen und Sagen aus Mecklenburg und Vorpommern	327
Epilog	371



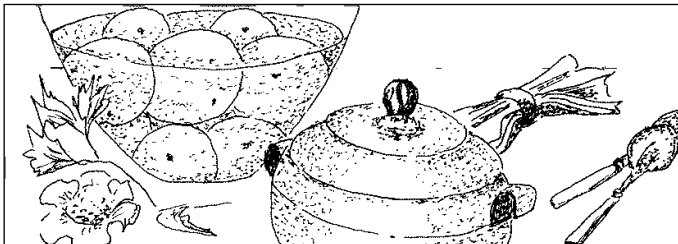






Suppen

fruchtig, süß und herzhaft





Wassergrießsuppe	16
Sagosuppe mit Wein oder Obstsaft	16
Biersuppe mit Stuten	17
Buttermilchsuppe mit schwarzer Johannisbeere	17
Suppe von Backpflaumen	18
Kirschsuppe	18
Holunderbeeren-Suppe	19
Weißweinsuppe mit Zimt	20
Mehlkloße für Obstsuppen	20
Grießkloße, eine Suppeneinlage	21
Backobstsuppe	21
Schokoladensuppe	22
Zitronensuppe	22
Milchsuppe mit Klackerklieben	23
Milchgrießsuppe	23
Milchsuppe der feineren Art	24
Milchkartoffeln	24
Süß-saure Linsensuppe mit geräucherten Schälrippchen	25





Erbsensuppe mit Rindfleisch	26
Möhrentopf mit weißen Bohnen	27
Kartoffelsuppe – nach Pommerscher Art	28
Kartoffelsuppe mit saurer Sahne	29
Mehlklöße zu Backobst oder Braten	29
Mangkokt Äten	30
Hack-Gemüse-Suppe	31
Sauerkrautsuppe mit Kochschinken oder Gehacktem	32
Brottsuppe – herzhalt, pikant	33
Pommersche Graupensuppe	34
Graupensuppe mit Backpflaumen	35
Rote-Bete-Suppe mit Rindfleisch	36
Druckensuppe mit Kasler oder Schälrippchen	37
Hühnersuppe	38





Wassergrießsuppe

50 g feiner Grieß werden in 1 1/4 Liter Flüssigkeit eine Viertelstunde gekocht. Dieser Flüssigkeit gibt man nach Belieben Geschmack:

Man kocht darin 2 Eßlöffel Korinthen, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Stückchen Zimt, 1/2 Teelöffel Salz oder nimmt anstatt des Wassers einen Teil Obstsaft. Auch kann man anstatt des Grießes 1 Päckchen Rote Grützepulver nehmen, um der Suppe ein besseres Aussehen zu geben. Der Grieß ist gar, wenn er nicht mehr sinkt.

Sagosuppe mit Wein oder Obstsaft

Zu den Suppen kann man anstatt des Mehles oder Grießes Sago verwenden. Gewürzt wird mit 1 Prise Salz, 2 Eßlöffeln Zucker, 1 Stück Zimt, 3 ganzen Nelken und nach Wunsch mit Korinthen.

Man rechnet 2 Eßlöffel Sago (60-65 g), weicht diesen 1-2 Stunden ein und kocht ihn unter häufigem Rühren in 5-10 Minuten klar. Nimmt man anstatt des Obstsaftes Rotwein oder Apfelwein, so darf der Wein nicht kochen.





Biersuppe mit Stuten

Man kocht und schäumt Bier ab, gibt auf einen Liter 100 g Stuten (eine Art von Rosinen-Hefebrötchen), 10 g Butter, 6 gehackte süße Mandeln und ein wenig Zitronenschale. Eine Viertelstunde kochen lassen, dann reibt man alles durch ein Sieb und bringt es mit einer kleinen Handvoll Korinthen und etwas Zucker nochmals zum Kochen.

Buttermilchsuppe mit schwarzer Johannisbeere

1 Liter Buttermilch wird mit etwas Salz zum Kochen gebracht.

Mit 1/4 Liter kalter Buttermilch werden dann 3 Eßlöffel Mehl glattgerührt und damit die Buttermilch gebunden. Jetzt nochmals alles ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen, dann zum Abkühlen vom Herd nehmen. In einer Schüssel werden nun 2 Eigelb, 5 Eßlöffel Puderzucker und 1 Päckchen Vanillezucker schaumig gerührt und in die abgekühlte Buttermilch gequirlt. Des weiteren fügt man 4 bis 5 Eßlöffel Schwarze Johannisbeerkonfitüre dazu. Die Suppe kann heiß oder kalt gelöffelt werden. Ein Genuß!



Suppe von Backpflaumen

Man setzt ca. 500 g Backpflaumen reichlich bedeckt mit Wasser an, schneidet mehrere Zitronenscheiben mit Schale (unbehandelte), gibt sie dazu und läßt alles zusammen aufkochen. Sind die Pflaumen weich, reibt man alles durch ein Sieb. Dazu röstet man Weißbrotwürfel in Butter, gibt sie zur Suppe und bestreut alles mit Zucker und Zimt.



Kirschsuppe

Man steint Sauerkirschen aus, setzt das Fruchtfleisch mit kaltem Wasser – 1 Liter auf 500 g Kirschen – an und läßt es eine halbe Stunde lang kochen. Die Kirschsteine kocht man ebenfalls in wenig Wasser, das man danach durch ein Sieb mit an die Suppe gibt. Während des Kochens süßt man mit 200 g Zucker, sämt die Suppe mit etwas Stärkemehl an oder kocht Sago darin – man rechnet etwa 1-2 Eßlöffel Sago auf einen Liter Fruchtsaft.



Holunderbeeren - Suppe

»Gesundsuppe« mit Zimtklößen

2 Liter Holundersaft, den Saft einer Zitrone, Zucker nach Bedarf, 3 Gewürznelken und ein Stück Zimtrinde werden für diese »Gesundsuppe« in einem Topf zum Köcheln gebracht. Nach Belieben werden Früchte wie Äpfel, Birnen, Kirschen oder Pflaumen kleingeschnitten und in dem köchelnden Holundersaft gegart.

Als Suppeneinlage werden süße Zimt-Klump (Zimt-Mehlkloßchen) zubereitet: Etwa 200 g Mehl werden mit 4 bis 5 Eßlöffeln Zucker, 1 Ei, 1 Messerspitze Zimt und etwas lauwarmem Wasser in einer Schüssel zu einem festen Kloß verrührt. Davon mit einem Tee- oder Eßlöffel Kloßchen abstechen und in die leicht kochende Suppe geben. Die Klöße sind gar, wenn sie oben schwimmen. Die Fruchtsuppe mit 1 bis 1,5 Eßlöffel Kartoffelmehl binden, kurz aufkochen lassen und anschließend genießen.

Holundersaft als Heißgetränk bei Erkältungen wirkt Wunder: Ungesüßten Holundersaft mit etwas Zucker nach Geschmack, 1 Stückchen Zimtrinde und 3 Gewürznelken köcheln lassen, dann den Topf vom Herd nehmen, durchsieben und mit dem Saft einer frisch gepressten Zitrone auffüllen. Der Holundersaft muß schluckweise und möglichst heiß getrunken werden.





Weißweinsuppe mit Zimt



1/2 Liter Wasser, 1/2 Liter Weißwein, 1 Stange Zimt, 5 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Zitronenschale von einer unbehandelten Zitrone, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, 2 Eßlöffel Kartoffelstärke und 1 Eigelb werden benötigt.

Das Wasser wird mit Zimt und Zitronenschale zum Kochen gebracht. Dann wird die kalt angerührte Kartoffelstärke eingerührt und aufgekocht.

Nun gibt man Wein und Zucker hinzu und erhitzt die Suppe, läßt sie aber nicht mehr kochen. Zuletzt quirlt man das Eigelb darunter und verfeinert mit Schlagsahne.

Mehlkloße

eine süße Klößchen-Einlage für Obstsuppen

Nach Gefühl: Eine kleine Schüssel halb mit Mehl gefüllt und 1 Messerspitze Backpulver vermischt, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Ei, 1 Prise Salz, etwas lauwarmes Wasser und 1 Teelöffel Zimtpulver werden benötigt.

Alle Zutaten zu einer dickflüssigen zähen Masse verrühren und mit einem Tee- oder Eßlöffel abstechen und in die kochende Suppe geben. Die Klößchen sind gar, wenn sie oben schwimmen.