



Kreative Namen fürs Essen

Fast vergessen (47): Von den „Butter-Bieschen“ über das „Möppkenbrot“ und den „Pickert“ bis hin zur „Oldenburger Ananas“ mit Rauchenden (Teil 1)

Neue Westfälische 9. August 2018

von Joachim Wibbing



Wenn Pickert angeboten wird, sind die Ostwestfalen da und lassen sich die westfälische Spezialität nicht entgehen. Natürlich gibt es auch eine Pickert-Prinzessin, Pia I. ist es 2018. Foto: Sandra Castrup

Bielefeld. Besonders wichtig im Alltag war stets das tägliche Brot, die täglichen Mahlzeiten. Wohlbehagen ging schon immer durch den Magen. Hier war der Volksmund besonders kreativ. Man denke beispielsweise an den „Strammen Max“, ein Butterbrot mit rohem Schinken oder Dauerwurstscheiben und zwei gebratenen Spiegeleiern. Weil Eiern eine gewisse Wirkung als Aphrodisiakum zugesprochen wurde, war dieses Gericht eben „stramm“.

DIE „BUTTER-BIESCHEN“

Ein typisches Bielefelder Weihnachtsgebäck aus vergangener Zeit waren die „Butter-Bieschen“. Das Rezept dazu entstammte jedoch nicht einer heimischen Küche, sondern wurde von einem Schweizer mitgebracht: Johann Fortunat Bansi, 1792 als Sohn eines Pfarrers in Bünden/Schweiz geboren. Die Eltern waren nicht vermögend, und so lernten sowohl Johann als auch seine zwei Brüder das Bäckerhandwerk. Nach einer Ausbildung in Breslau übernahm er 1816 die Konditorei seines älteren Bruders am Gehrenberg. Der gesellschaftliche Aufstieg gelang ihm, als er 1820 in die Familie des Leinenhändlers Ernst August Delius einheiratete. Drei Jahre später wandte sich Bansi der Herstellung von Likören zu und gab 1841 schließlich die Bäckerei ganz auf. Nun aber zurück zu den Butter-Bieschen. Johann Fortunat Bansi brachte ihr Rezept – wie erwähnt – aus seiner Schweizer Heimat mit. Es handelte sich dabei um ein Gebäck, das zweimal gebacken wurde – damals sagte man Zweiback, heute Zwieback. Es wurde dadurch haltbarer. Im Französischen bezeichnet man diese Gebäckart als Biskuit, was von der Wortbedeutung dasselbe heißt. Die Bielefelder Bezeichnung „Bieschen“ leitet sich nun genau von diesem Biskuit ab, weshalb man auch „Bies“-„chen“ sagen muss. Seinen besonderen Geschmack erhielt es durch die Zugabe von Butter, die ja als Geschmacksträger gilt. Bansi gab das Rezept weiter an Heinrich Coesfeld, der seine Bäckerei an der Welle hatte. Später erhielt es der Bäcker Meier, Coesfelds Schwiegersohn. Die Bieschen erfreuten sich augenscheinlich eines regen Zuspruches. Sie wurden gerne der Nachbarsfrau zur Stärkung mitgebracht, wenn sie im Wochenbett lag, oder in der Weihnachtszeit an Verwandte und Freunde verschenkt und verschickt.

PICKERT & MÖPPKENBROT

Der Pickert soll seinen Namen vom „anpicken“ – „ankleben“ – an der Pfanne haben. Das „Möppken-Brot“ hatte auch seine Liebhaber: Schrot, Blut und Fleischstücke wurden in eine Haut gepresst, in Scheiben geschnitten und ausgebacken.



In der Räucherammer bekommen die Rauchenden ihr typisches Aroma, später ergänzen sie die Steckrübe, die „Oldenburger Ananas“. Foto: DPA

OLDENBURGER ANANAS

Ein typisches Winteressen stellte die Steckrübe dar, für die der Volksmund die Bezeichnungen „Oldenburger Ananas“ oder auch „Oldenburger Südfrüchte“ kreiert hatte. Doch gerade aus Kriegs- und Notzeiten hatte die Rübe einen schlechten Ruf. So findet man die Steckrübe auf den Speisekarten vieler Restaurants heute eher nicht. Sie sticht besonders aufgrund ihres sehr hohen Gehalts an Kalzium und Vitamin C unter den Lebensmitteln hervor. Man bereitet sie gedünstet, mit Kartoffeln vermengt, aber auch mit Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln zu, mit Gänseklein, Schweinebauch und Rauchenden. Da sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt.

LECKER, SO ABER SELTEN

Die bekannte Autorin Henriette Davidis, deren Kochbuch in vielen Auflagen bei dem Bielefelder Verlag Velhagen und Klasing erschien, empfahl bei ihrem Rezept „Steckrüben auf gewöhnliche Art“ den Hausfrauen folgendes: „Die Steckrüben werden gewaschen, geschält, wieder gewaschen, in feine Streifen geschnitten und, wenn nötig, abgekocht. Dann werden sie mit nicht zu reichlich kochendem Wasser, gutem Nierenfett und Salz weichgekocht, zuletzt mit einem Stückchen Butter versehen und mit ein bis zwei Esslöffeln süßer Sahne nebst einer Kleinigkeit verrührte Stärke behutsam durchgerührt, damit sie nicht ihr Ansehen verlieren. Beim Anrichten wird etwas Muskatnuss darüber gerieben. Die Kartoffeln können sowohl gekocht als auch gebraten dazugegeben sowie auf dem Gemüse gekocht werden. Beilagen: Rindfleisch wie Hasenbraten, Rauchfleisch, warm und kalt, Bratwurst, gebratene Leber.“ So die weithin bekannte Köchin und Schriftstellerin. Doch derart schmackhaft gestaltete sich eine Steckrüben-

Mahlzeit in Notzeiten nicht. Im 1. Weltkrieg litten die Bielefelder an Versorgungsmängeln, in erster Linie hinsichtlich der mangelnden Kartoffelvorräte

DER „STECKRÜBENWINTER“

Besonders drückend war dies im Jahre 1917, im sogenannten „Steckrübenwinter“. Der Landrat Doktor Beckhaus stellte in einem Schreiben im Januar dieses Jahres lapidar fest, dass „zur Versorgung der Bevölkerung durch die Reichskartoffelstelle Kartoffeln nicht überwiesen“ werden könnten. „Die geringen einheimischen Bestände müssten daher unter allen Umständen bis zum 20. Juli des Jahres reichen“. Folglich müsse „jeder Haushalt mit dem Kartoffelsparen und Steckrübenessen“ beginnen. Der zu erwartende Bedarf an Steckrüben sollte „unter genauer Angabe der Personenzahl bei den jeweiligen Gemeindevorstehern angemeldet werden“. Anfang Februar 1917 wurden in Schildesche 3.585,25 Zentner Steckrüben für 4.555 Personen notiert. Um die Steckrüben haltbarer zu machen, wurde ihre Trocknung angeraten, nachdem sie von der Schale befreit worden waren. Die geschälten und getrockneten Rüben hätten ein besseres Aussehen als die ungeschält getrockneten, auch seien sie im Geschmack den ungeschälten vorzuziehen. Gut 30.000 Zentner Steckrüben wurden im Winter 1916/17 von den Bielefeldern verbraucht.

TEIL 2 WIRD KURIOS

Stichwörter, auf die Sie sich freuen dürfen: Panzerschokolade, Nonnen-Pippi, Grüne Tante, Käse-Igel und mehr.

„Ich koche sie“



»Ich kenne noch die Rede von der Steckrübe als Essen zu Notzeiten. Ihren schlechten Ruf kann ich nur bedingt nachvollziehen, denn ich koche selbst ab und zu Steckrübeneintopf.«

Ulrich Andermann