

Unvergessliche
Küche
Schlesien





Harald Saul

Unvergessliche
Küche
Schlesien

*Traditionelle Familienrezepte
und ihre Geschichten*

Bassermann

Titelabbildung:
Riesengebirge – Umgebendehäuser
in Spindlermühle, um 1900

Inhalt



- 6** Kulinarische Zeitreise durch Schlesien
- 9** Hausrezepte von Elsa Topf - Glatz um 1928
- 17** Oberschlesien: Eichendorff und die schlesische Identität
- 20** Der Koch und Konditor Otto Schreiner aus Neisse
- 28** Oberschlesische Rezepte von Marie Meyer – Gleiwitz um 1900
- 33** Rezepte der Familie Kirchner aus Oppeln
- 40** Die Schädlichs aus Oppeln – ein Familienkochbuch 1880-1943
- 46** Das Dienstkochbuch von Emma Felgentraeger – Breslau 1918-1940
- 53** Die Kochbücher der Familie Jauer – Breslau 1878-1934
- 59** Das Degenkolb-Familienkochbuch – Trebnitz 1900-1967
- 66** Heinrich Gersdorff – der Kloß-Heinrich aus Sagan
- 75** Das Familienkochbuch der Jelinecks aus Bunzlau um 1900
- 81** Hausrezepte von Frieda Karsch aus Bunzlau
- 86** Der Koch Johannes Schramm
- 92** Das Riesengebirge und die Legenden vom Berggeist Rübzahl
- 96** Spezialitäten aus dem Riesengebirge von »Wanderkoch«, Paul Jacob
- 106** Wildgerichte von Martha Weichler aus Grüssau
- 116** Die Küchenrezepte der Anna Dokter aus Zedlitz

Kulinarische Zeitreise durch Schlesien

**»Eins, zwei, drei,
vier, fünf, sechs, sieben,
eine alte Frau kocht Rüben,
eine alte Frau kocht Speck,
du bist weg.«**

Alter Breslauer Kindervers

um 1920

*J*deen, die man lange mit sich trägt, brauchen manchmal einen Anstoß von außen, damit sie verwirklicht werden. So war es auch bei der Entstehung dieses Buches. Schon seit Anfang der 70er Jahre (als Kochlehrling in Meuselwitz/Thüringen) beschäftigte ich mich mit der schlesischen Küche. Doch erst 2001, auf der Leipziger Buchmesse, erhielt ich die entscheidende Anregung. Ehemalige Schlesier wünschten sich auch ihre alte Heimat und Küche in meiner Buchreihe »Familienrezepte« dargestellt. Ich ermunterte sie, in ihrem Familien- und Verwandtenkreis nach Schrift- und Bildmaterial aus jener Zeit zu forschen und es mir zukommen zu lassen. Die Resonanz war groß. Nun befinden sich zahllose Ansichtskarten, Fotos und handgeschriebene Familienkochbücher in meinem Archiv und bilden den Grundstock zu diesem Kochbuch, das einen repräsentativen Querschnitt durch die schlesische Küche gibt und ausschließlich authentische Rezepte und Geschichten vorstellt.

GÖRLITZ



BUNZLAU



GLOGAU



LIEGNITZ



BRESLAU



Schlesien

(Grenzen 1940)



NEISSE



GLATZ



RATIBOR



OPPELN



GLEIWITZ



Von den frühen Kolonisten des 13. Jahrhunderts, die aus Franken, Bayern, Schwaben und Thüringen kamen, bis hin zur Zugehörigkeit Schlesiens zu Böhmen und dem Kaiserreich Österreich-Ungarn finden sich Spuren in der schlesischen Küche.

Die typisch schlesischen »Kließla« können ihre Verwandtschaft mit bayerischen Knödeln, Thüringer Klößen, schwäbischen Klöß und Knöpfle sowie Wiener Mehlspeisen und Backwerk nicht verleugnen. Süßspeisen sind traditioneller Bestandteil schlesischer Mahlzeiten. Das »schlesische Himmelreich«, gewissermaßen Nationalgericht der Region, serviert Backobst zu Fleisch und Klößen. Festtage bieten Anlass, die ganze Pracht der Küche auf den Tisch zu bringen. Ob zum »Kindelschmaus« (Taufe), auf der »Huxt« (Hochzeit), beim Schlachtfest – Essen und Trinken dürfen nie fehlen. Besondere Reichhaltigkeit entfalten die Erntemonate bei der »Kerms« (Kirmes). Die Gaben der Natur werden in vielfältige Speisen verwandelt, während sich die ländliche Bevölkerung unter der Erntekrone – gewunden aus Ähren, Blumen und Eichenlaub – singend und tanzend vergnügt.

Landschaft, Boden und Klima formen den Menschen und bestimmen seine Ernährung, die hier urwüchsig-rustikal ist. Neben Erzeugnissen der Garten- und Feldwirtschaft erscheint nicht nur das Fleisch der Weidetiere auf dem Speiseplan, sondern zu besonderen Gelegenheiten auch Wild und Fisch. So probiere man zu Weihnachten den würzigen Karpfen auf polnische Art, der durch seine Zutaten Feiertagsdüfte verströmt, oder genieße im Herbst die schmackhaften Wildvariationen! Ich habe viele Gerichte nachgekocht und aktualisiert für die Zubereitung in der heutigen Küche, einige Rezepte sind originalgetreu wiedergegeben.

Während meiner Lehrzeit in Thüringen lernte ich auch Elsa Topf kennen, die nach Vertreibung und langer Suche bei Verwandtschaft in Meuselwitz untergekommen war, wo sie 1983 starb. Sie stammte ursprünglich aus Glatz, einer Stadt im südlichen Mittelschlesien. Dort beginnt auch dieses Buch, das gedacht ist als eine kulinarische Zeitreise durch das historische Schlesien – von Glatz in das östliche Oberschlesien und über Breslau in den westlichen Teil Niederschlesiens mit dem sagenumwobenen Riesengebirge.

Was in einer kleinen thüringischen Stadt begann und in Leipzig den entscheidenden Anstoß bekam, liegt jetzt, fast 30 Jahre später, als fertiges Buch vor. Allen, die meiner Neugier und meinen Fragen nach Schlesien und der alten Zeit geduldig Zeit opferten und mich großzügig mit Material bedachten, sei herzlich gedankt!



Harald Saul

Hausrezepte von Elsa Topf - Glatz um 1928



Weihnachten 1919: rechts im Bild Elsa Topf (1902-1983),
links ihre Mutter Hermine (1870-1951),
in Uniform Otto Papst (1881-1922)

*D*ie Stadt Glatz (heute polnisch Klodzko), mitten in einem südschlesischen Talkessel gelegen, wird urkundlich erstmals 981 erwähnt und ist damit der älteste geschichtlich bezeugte Ort Schlesiens. Seit 1137 unter böhmischer Oberherrschaft stehend, kam die gleichnamige Grafschaft als Ergebnis des Ersten Schlesischen Krieges (1740-1742) zu Preußen. Geschichte und Bild der Stadt sind gleichermaßen durch die Zugehörigkeit zu Böhmen wie zu Preußen geprägt.

Über allem thront majestätisch die Festung, die Glatz als alte Garnisonsstadt ausweist. Sie entstand nach dem Ende des 30jährigen Krieges 1648. Bekanntester Oberbefehlshaber war in der Zeit von 1742-1760 der preußische Generalmajor Heinrich August Freiherr de la Motte-Fouqué. In seine Kommandantur fällt der Aufenthalt des wohl berühmtesten Ge-

fangenen der Festung, des Freiherrn Friedrich von der Trenck (1726-1794). Er war 1744 Ordonnanzoffizier Friedrichs des Großen, fiel aber in Ungnade. Nach zweijähriger Gefangenschaft gelang ihm 1747 eine spektakuläre Flucht, die in jüngerer Zeit erfolgreich verfilmt wurde.

Neben der protestantisch-preußischen Prägung finden sich auch Zeugnisse böhmisch-katholischen Einflusses, so die Pfarrkirche Mariä Himmelfahrt. Sie wurde im 14. Jahrhundert durch den Bischof Arnestus von Pardubitz (1287-1364) gegründet, im 15. Jahrhundert um Türme und Seitenschiff erweitert und schließlich nach 1673 in barocker Ausstattung vollendet. Bekannt wurde die »Glatzer Madonna«, eine als wundertätiges Marienbild verehrte Schenkung des Bischofs, die sich heute in Berlin befindet.

Auch noch im frühen 20. Jahrhundert spielte die Präsenz des Militärs in Glatz eine bedeutende Rolle. Die durch die Stadt ziehenden Soldaten waren ein gern bestaunter Anblick. Und erst die berittenen Offiziere in ihren prächtigen Uniformen! Das Herz so mancher jungen Frau wurde schwach, so auch das von Hermine Topf, der Mutter der im Vorwort erwähnten Elsa Topf. Sie machte die nähere Bekanntschaft eines jungen Leutnants. An einem warmen Herbsttag im Jahr 1901 führte sie ein Kutschenausflug in das nahe Reichensteiner Gebirge.

Im Juni 1902 kam Elsa Topf zur Welt. Doch die junge Mutter freute sich nicht sonderlich über die Geburt. Denn ihr Verehrer, dem sie bei einem Treffen im Dezember ihre Schwangerschaft anvertraut hatte, reagierte ungehalten und drängte auf eine Abtreibung. Bis Mai 1902 arbeitete die werdende Mutter als Verkäuferin beim Juwelier Scholich in der Schwedendorfer Straße. Die folgenden acht Jahre verbrachte Hermine mit ihrem Kind bei den Eltern, Oskar und Maria Topf.

Nach der Geburt nahm die Mutter eine neue Stelle als Verkäuferin im Schmuck- und Uhrenfachgeschäft des Juweliers Hampel an; der alte Scholich wollte eine allein erziehende Frau nicht beschäftigen. Als freundliche und tüchtige Verkäuferin erwarb Hermine Topf bald die besondere Gunst des Geschäftsinhabers. Er machte ihr einen Heiratsantrag und wollte auch den kostspieligen Gymnasiums-Besuch der aufgeweckten und gelehrigen Elsa finanzieren. Doch für sie blieb ab 1917 »nur« die Kaufmännische Schule von Alfred Jung, denn die Mutter fühlte sich mehr zu jüngeren Verehrern, meistens jungen Offizieren, hingezogen und schlug die Ehe mit ihrem Dienstherrn aus.





Glatz um 1920

Elsa Topf erinnert sich lebhaft daran, wie die Mutter einen jungen Offizier, der fast ihr Sohn hätte sein können, beim Kauf eines schweren Motorrades unterstützt hatte. Zu dritt – Elsa war damals elf – standen sie in einem Motorradgeschäft gegenüber der Reichspost am Wilhelmsplatz. Dieser Offizier, Otto Papst, wohnte später bei den beiden Frauen. 1922 starb er an den Folgen einer Kriegsverletzung.

Die Zeit zwischen 1925 und 1933 sei schön gewesen, erinnert sich Elsa Topf. Mutter und Tochter unternahmen viele Sonntagsausflüge mit dem Auto des Juweliers Hampel in die Gegend um Glatz. Oft waren sie auf dem Glatzer Schneebergturm, im Wiener Café des Herrn Seibert in Neurode oder fuhren nach Albendorf zu Oswald Gottschlichs Gasthaus »Süße Ecke«. Hermine Topf liebte hier besonders den Kroatzbeerenlikör. Elsa genoss diese schöne Zeit. Sie war noch jung, glaubte das Leben vor sich. Damals arbeitete sie bei einer Stadtbehörde in Glatz und galt als begehrte Sekretärin, weil sie so schnell mit der Schreibmaschine umgehen konnte. In dieser Zeit fing Elsa Topf an, Küchenrezepte zu sammeln, sie schrieb immer genau dazu, von wem und wo das Gericht gekocht wurde. Die Familie Topf wurde wie viele Schlesier Opfer der Vertreibung. 1944, nach dem Tod von Oskar und Maria Topf, verließen Elsa Topf und ihre Mutter die Heimat. Lange suchten sie nach ihren Verwandten, die sie endlich im thüringischen Meuselwitz fanden. Hier ist Elsa Topf 1983 auch verstorben.

Elsas Häckerle

Ob in Breslau, Kattowitz, Saybusch oder auch Grünberg – diese echt schlesische Spezialität ist überall bekannt. In fast allen handgeschriebenen Familienkochbüchern meiner Sammlung ist dieses Gericht zu finden.

Frau Topf erzählte mir, dass es auch als Brotaufstrich verwendet oder zu Pellkartoffeln gegessen wurde. Eine befreundete Familie in der Schwedeldorfer Straße, die Familie Laschtowitz, habe diese Köstlichkeit meist zum Herrenabend mitgebracht.

Man traf sich oft, mal bei Topf's und mal bei den Laschtowitz', aber immer musste es Häckerle geben. Manchmal stritten auch die Männer, wessen Frau das Gericht besser zubereiten könne. Es wurde Karten gespielt, oft auf der Mandoline geklumpert und später, als man bei Scholz an der Pilsner Bierhalle ein Grammophon gekauft hatte, hörte man zusammen Operarien an.

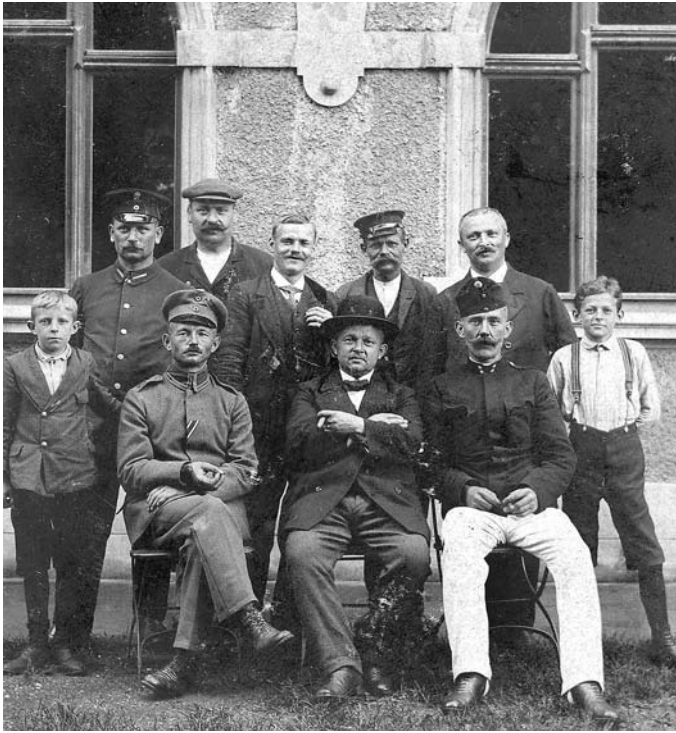
2 Salzheringe, 2 Eier,
20 g Butter, 1 Zwiebel

Die Heringe waschen und über Nacht wässern lassen. Abziehen, entgräten, trockentupfen und fein hacken. Die Eier hart kochen, abpellen, dann halbieren. Die Butter schaumig rühren, das Eigelb aus den Eiern durch ein Sieb drücken und dann mit der Butter vermengen. Eiweiß und die Zwiebel feinwürflig schneiden. Alles miteinander vorsichtig vermengen und noch mindestens eine Nacht kalt stellen.

Schwärtelbraten

Elsa begleitete ihren Großvater Oskar sehr gern in die Gastwirtschaft des Herrn Schmidt, nahe dem Glatzer Gymnasium. Der Großvater war Stammtischvorsitzender und traf sich hier mit Geschäftsfreunden, z.B. Herrn Lindner, Besitzer des Kolonialwarengeschäftes in der Judenstraße, der Elsa immer kleine, leckere Schokoladentafeln mitbrachte und an ihren dicken, blonden Zöpfen zog. In der Schmidtschen Gaststätte verstand man den Schwärtelbraten besonders gut zuzubereiten. Eine schlesische Spezialität, die ebenfalls in vielen Familienkochbüchern auftaucht.

Schweinekeule, ca. 1,5 kg, bitte mit Schwarte,
Salz, Pfeffer und Kümmel nach Geschmack,
2 Zwiebeln,
3 EL Speisestärke,
1/4 l saure Sahne



Stammtischgesellschaft, Glatz um 1910

Die Schweinekeule gut mit den Gewürzen einreiben. 1/4 Liter Wasser in einem großen hohen Topf aufkochen. Das Fleisch mit der Schwarte nach oben hineinlegen und zudecken. Den Topf in die vorgeheizte Röhre stellen und bei 200 Grad 45 Minuten dort belassen. Danach das Fleisch herausnehmen und kreuzweise die Fettschwarte, ebenso das darunter liegende Fett einschneiden. Das Fleisch zurück in den Topf legen, aber mit der eingeschnittenen Seite nach oben. Die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln dazugeben und den Topf dann wieder für 1 Stunde offen in die Röhre stellen.

Jetzt ab und an kochendes Wasser zugießen, in der letzten viertel Stunde nichts mehr zugießen, damit eine schöne braune, knusprige Schwarte entstehen kann. Das Fleisch herausnehmen und in der ausgeschalteten Röhre warm stellen.

Den Bratenfond mit etwas Wasser loskochen, mit der Speisestärke binden und mit saurer Sahne vollenden. Die Soße abschmecken und den Braten in Scheiben schneiden. Die Schwarte in kleine Würfel schneiden und extra reichen. Dazu gab es bei Familie Topf immer Mehlklöße.

Schlesische Mehlklöße

Diese Klöße waren die Lieblingsspeise von Elsa Topfs »Fast-Verlobten« Richard Heinze. Er betrieb mit seinem Onkel in der Grünen Straße in Glatz ein feines Bekleidungsgeschäft. Richard Heinze verstarb 1924 an den Folgen eines Unfalls bei einem Reichswehreinsetzung in Chemnitz 1923.

1/4 l Milch,
2 EL Butter,
1 Prise Salz, 1 Prise Zucker,
150 g Weizenmehl,
5 Eigelb,
5 Eiklar, fest schlagen,
Butter zum Ausstreichen des Leintuches

Die Milch mit 2 EL Butter und Salz sowie dem Zucker aufkochen. Das Weizenmehl hineinrühren und solange durchkochen, bis sich die Masse vom Topfboden löst. Nach dem Erkalten die Eigelb in die Masse rühren und das steif geschlagene Eiklar unterheben. Ein Leintuch in einem großen Topf mit heißem Wasser brühen, auswringen und dann den Kloßteig in das mit Butter ausgestrichene Leintuch geben. Das Tuch zubinden, aber nicht zu eng, damit der Teig bei Hitze dann auch gehen kann. Das Tuch für eine Stunde in einen Topf mit sprudelndem Salzwasser hängen. Herausnehmen und den Teig in Scheiben schneiden.



Glatzer Apfelklöße

500 g säuerliche Äpfel,
300 g Weizenmehl,
1 Ei, 20 g Butter,
1/2 TL Backpulver,
1/8 l Milch, 1 Prise Salz,
braune Butter nach Bedarf,
Zucker und Zimt zum Bestreuen der Apfelklöße



Der Glatzer Schneebergturm um 1920

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und dann grob würfeln. Aus Mehl, Ei und der zerlassenen Butter, dem Backpulver, den Äpfeln und der Milch einen nicht allzu festen Teig kneten. Dann mit zwei angefeuchteten Esslöffeln Klöße aus dem Teig abstechen. In einem großen Topf Salzwasser zum Köcheln bringen und die Klöße hineingeben. 15 Minuten ziehen lassen und aufpassen, dass die Klöße nicht kochen. Herausnehmen und mit brauner Butter übergießen, dann mit Zucker und Zimt bestreuen.

In vielen Familienkochbüchern finden sich auch Rezepte, in denen statt Apfelwürfeln knusprig angebratener, kleingeschnittener Bauchspeck untergehoben wurde (100 g auf 4 Personen, geschmacklich eine Aufwertung, aber eine Kalorienbombe!).

Lungensuppe nach Glatzer Art um 1925

500 g Lunge (beim Fleischer vorbestellen),
Salz nach Belieben,
2 Möhren, 2 Zwiebeln,
1 Stange Lauch,
1/4 Sellerie,
100 g Spitzkornreis,
1 Bund Petersilie

Die Lungen gut waschen und in reichlich Salzwasser (etwa 2 l) mit den geputzten Möhren, Zwiebeln, Lauch und dem Sellerie köcheln lassen. Dann die Lunge herausnehmen und die Brühe durch ein Sieb gießen. Den Reis, den man vorher gut abgespült hat, in die Brühe geben und gute 20 Minuten kochen lassen. Die Lunge in kleine Würfel schneiden und die innen liegenden Kanäle entfernen. Es empfiehlt sich dazu ein kleines spitzes Messer. Das Gemüse ebenfalls in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Lungenwürfeln wieder in die Suppe geben. Mit der gehackten Petersilie bestreuen und servieren.

Von diesem typischen Gericht gibt es zahlreiche Varianten, z.B. können statt Reis auch Kartoffelstückchen an den Eintopf gegeben oder auch Klöße dazu gereicht werden. Die Suppe wurde um 1925 in vielen Glatzer Familien gekocht.



*Oberschlesien:
Eichendorff und die schlesische Identität*

»Man kann durch viele Länder reisen,
das Land des Anfangs gibt es nur einmal.«
Gerhard Gruschka



Joseph von Eichendorff
1788-1857

Zu den berühmtesten Söhnen Schlesiens gehört der Dichter Joseph von Eichendorff. Er wurde 1788 als zweiter Sohn auf Schloss Lubowitz nördlich von Ratibor geboren. Dort stehen noch heute die Überreste des Gebäudes, das 1945 als strategisch wichtiger Punkt zerstört wurde. Eichendorff kann in mehrerlei Hinsicht als Symbolfigur für Schlesien gelten. In einem seiner Schulzeugnisse wird er amtssprachlich als »Utraquist« (»utraque lingua utens«) bezeichnet, was bedeutet, dass er neben seiner deutschen Muttersprache auch fließend

polnisch beherrschte. Im Stammbaum seiner Familie, einem österreichisch geprägten Adelsgeschlecht, sollen sich polnische Vorfahren befinden. Mehrsprachigkeit gehört hier zum guten Ton und überschreitet nationalstaatliches Denken. Als Student in Halle sammelt er ganz im Geist der Zeit Volksmärchen, darunter auch polnische. Trotz langer berufsbedingter Aufenthalte außerhalb Schlesiens bleibt Eichendorff zeit seines Lebens seiner Heimat verhaftet. Er stirbt 1857 in Neisse.

Eichendorffs Dichtungen durchzieht, nicht erst nach dem Tod der Mutter und dem Verlust sämtlicher Familiengüter im Jahre 1822, das Motiv der Heimat, das sich als Sehnsucht nach den verlorenen Ursprüngen, der Kindheit, nach Heimkehr und Geborgenheit darstellt. Religiös überhöht wird dieses Motiv in der Heimkehr zu Gott nach dem Tod. In dem folgenden Gedicht von 1833 finden sich alle typischen Elemente wieder, die die Grundstimmung der Heimat-Sehnsucht erzeugen.

Letzte Heimkehr

Der Wintermorgen glänzt so klar,
Ein Wanderer kommt von ferne,
Ihn schüttelt Frost, es starrt sein Haar,
Ihm log die schöne Ferne,
Nun will er endlich rasten hier,
Er klopft an seines Vaters Thür.

Doch todt sind, die sonst aufgethan,
Verwandelt Hof und Habe,
Und fremde Leute sehn ihn an,
Als käm er aus dem Grabe ...

Wichtiger Bestandteil der Heimat ist die Landschaft. Bei Eichendorff wird sie symbolisch dargestellt – ohne konkrete Ortsangaben. Nur Entwürfe offenbaren die Bezüge zu Schlesien, so z.B. in einer Arbeitsversion des Gedichts »Heimweh. An meinen Bruder« von 1835. Dort sinkt der Wanderer zum Schluss »auf der Schwelle von Lubowitz« müde zu Boden. Später lautet der Vers unverbindlicher »auf des Vaters Grabe«.

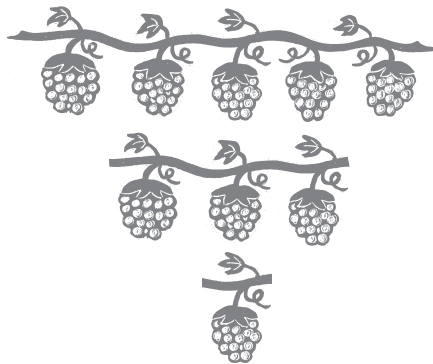
Heimatverbundenheit und Religiosität sind Merkmale aller Schlesier – jener, die flohen oder vertrieben wurden, und der wenigen, insbesondere Oberschlesier, die 1945 in ihrer Heimat bleiben konnten.

Nicht nur der sonntägliche Gang in den Gottesdienst und die zahlreichen Kirchen zeugen von Frömmigkeit und Verwurzelung im Glauben. Auf Wanderungen kommt man am

Wegesrand immer wieder an Kreuzen und Bildstöcken vorbei; Kapellen bieten sich an zu Rast und Besinnung.

Religiöser, aber auch historisch-politischer Mittelpunkt ist Annaberg, die mit 410 m höchste Erhebung Oberschlesiens westlich von Gleiwitz. Kloster und Wallfahrtskirche zogen und ziehen die Gläubigen an. Politisch bedeutsam wurde der Ort durch die Niederschlagung des polnischen Aufstands im Mai 1921. Das von den Nazis im Gedenken an die deutschen Opfer errichtete Mahnmal wurde 1945 gesprengt und aus den Trümmern am Rande des Dorfes ein polnisches Ehrenmal errichtet.

Im Zuge der Völkerverständigung und Aussöhnung hat die deutschsprachige Bevölkerung vor allem nach dem Zusammenbruch des Kommunismus mehr Rechte zurückgewonnen. Gottesdienste in deutscher Sprache sind mittlerweile keine Seltenheit mehr. »Die größere Freiheit der letzten Jahre hat in Oberschlesien eine Besinnung auf Herkunft und Identität geweckt und damit verbunden die Erkenntnis, dass man seine Identität leichter zurückgewinnen kann, wenn man auch über die Sprache den Weg zu ihr findet. [...] Über Eichen-dorff und Lubowitz gewinnen die Deutschen in Oberschlesien noch heute ein Stück ihrer Identität zurück«, schreibt Gerhard Gruschka, der nach fast 50 Jahren das Land seiner Kindheit wieder besuchte. Doch auch die Polen akzeptieren heute das deutsche Kulturerbe. Auf dem Lubowitzer Friedhof gibt es wieder den Gedenkstein für den Dichter, im Pfarrhaus befindet sich ein kleines Museum und in Ratibor seit 1994 ein Denkmal.



*Der Koch und Konditor Otto Schreiner
aus Neisse*



Otto Schreiner um 1910

*L*ebendig bleibt, wessen Name und Schaffen in der Familie fortlebt. So ist es auch bei Otto Schreiner, an den man bei Familienfeiern in Gaststätten früher immer dachte, wenn es hieß, der Koch habe so gut gekocht wie Großonkel Otto. Man nannte ihn auch den schlesischen Koch, weil er eine laute Mundart sprach und deshalb überall auffiel.

Otto Schreiner wurde 1885 in Neisse, heute polnisch Nysa, geboren. Seine Eltern hatten neben der Pfarrkirche Sankt Jakobi ein kleines Café mit eigener Konditorei. Der Vater, Gustl Schreiner (1854-1923), war berühmt für seine Mohntorte und sein einzigartiges

Früchtebrot. Von 1907 bis 1920 arbeitete Otto Schreiner als Koch und Konditor in Gaststätten in Breslau. Die Liebe zu Maria Kern (1887-1949) ließ ihn jedoch 1920 nach Hause kommen. Es störte den gelehrten Konditor nicht, dass Maria Kern »bloß« Bandarbeiterin in einer Gewehrfabrik war und vor allem die Eltern eine Verbindung der beiden ablehnten, hatte man doch schon eine Hotelbesitzerstochter aus dem Riesengebirge ausgesucht.

Wegen mehrerer Todesfälle in der Familie verschob sich die Hochzeit immer wieder. Eigene Kinder hatten die beiden nicht, aber den Großneffen Herbert Wunderlich nahm man als Kind auf, da er das Gymnasium in Neisse besuchte und nur alle 14 Tage am Sonntag zu den Eltern nach Schosnitz durfte. Das Paar habe »in Sünde« zusammengelebt, nennt es Familie Wunderlich, die mir bei einem Besuch in Bad Brambach handgeschriebene Rezepte und das Jugendbild des Großonkels gab. Herr Wunderlich erzählte von der Kirche und den vielen kleinen Kapellen mit den klobigen Türmen. Nach der Wende sei man einmal nach Neisse gefahren. Alles um die Kirche herum sei verschwunden, und sie stehe nun allein da wie eine traurige alte Frau, der man die Kinder weggenommen habe.

1944 gab das nun fast 60jährige Paar das Café auf und zog ins Vogtland, wo schon zwischen 1920 und 1930 zahlreiche Verwandte hingezogen und vogtländisch-schlesische Familienverbindungen zwischen den Schreiners und den Wunderlichs entstanden waren. Als Maria Kern 1948 anfang zu kränkeln, soll sie immer gesagt haben: »Eines Tages kenne wir wieder heem, nach Neisse ...« Bei der Gründungsfeier der DDR im Oktober 1949 schloss sie die Augen – wohl wissend, was dieser Festakt bedeutete.

Nach Maria Kerns Tod wurde der alte Herr etwas eigenbrötlerisch und zänkisch. Zwei Volkspolizisten, die seine Kellervorräte kontrollieren wollten, verjagte er kurzerhand mit dem Schäferhund vom Grundstück. Ein Gastwirt, der um sein Geschäft fürchtete, hatte ihn angezeigt. Die Polizisten konnten aber nichts finden, waren sie doch erst kurz zuvor, ohne es zu wissen, vom alten Schreiner auf einer Hochzeit bekocht worden.

Bis ins hohe Alter kochte Otto Schreiner zu festlichen Anlässen in und um Bad Brambach und versorgte die Verwandtschaft mit Torten und Kuchen. Er starb im August 1961 nach einem Herzanfall. Man sagt, er habe den Bau der Mauer nicht verkraftet. Er lehnte sie ab, obwohl er Kommunist war und für seine Überzeugung eine Zeitlang unter den Nazis im Gefängnis in Hohenstein gesessen hatte.

Herbert Wunderlich hat das Kochbuch und viele Erinnerungen an seinen Großonkel Otto bewahrt und für dieses Kapitel zur Verfügung gestellt.

Schreiners Mohntorte

(altes schlesisches Rezept)

5 Eier,
250 g Margarine,
1 Kaffeetasse gestrichen voll mit Zucker,
100 g ungemahlener Mohn,
100 g Weizenmehl,
1/2 Päckchen Backpulver, 1 Päckchen Vanillezucker,
5 Spritzer Mandelaroma

Die Eier trennen. Eigelb, Margarine und Zucker schaumig rühren. Die anderen Zutaten dazugeben und alles verrühren. Das Eiklar steif schlagen und unter die Masse heben. Den Teig in eine Springform geben und 45 Minuten bei mäßiger Ober- und Unterhitze backen. Nach dem Erkalten den Kuchen mit einem einfachen Zuckerguss überziehen.

Diese Torte wurde in vielen schlesischen Haushalten ebenso gebacken, wie die 34 Rezepte beweisen, die ich zu dieser Torte zugeschickt bekam, darunter genau 23 mit gleichem Wortlaut.

Schreiners Früchtebrot

125 g Margarine (besser Butter),
3 Eier,
50 ungeschälte Mandeln, mit Schale spalten,
150 g Haselnüsse, grob gespalten,
150 g Feigen, in dünne Streifen schneiden,
150 g Zitronat,
250 g Rosinen,
1 Prise Zimt,
1 Päckchen Backpulver, 1 Prise Salz,
150 g Weizenmehl,
Butter zum Ausstreichen der Kastenbackform

Butter oder Margarine schaumig rühren und die Eier dazugeben. Alle Zutaten nach und nach dazugeben und das Mehl darüber sieben und schön miteinander verkneten. Zu einem Brot formen und in die eingefettete Backform geben. 60 Minuten bei mäßiger Ober- und Unterhitze backen.

Dieses Rezept habe ich nicht nur in vielen Familienkochbüchern aus dem schlesischen Gebiet nachlesen können, sondern auch im Sudetenland, in Bayern und in Thüringen war es um 1910 sehr weit verbreitet.

Wilder Schweinebraten in Buttermilch

Der wie Wildschwein zubereitete Braten erfreute sich besonderer Beliebtheit in der Schreinerschen Familie und wird auch heute noch sehr gern gekocht. Als ich im September 2002 in Bad Brambach die Familie Herbert Wunderlich besuchte, konnte ich das Gericht kosten.

500 g Schweinefleisch aus der Keule,
1 l Buttermilch,
50 g Fett zum Anbraten (Schmalz oder Butterschmalz),
1 Bund Suppengrün
(1 Möhre, 1/4 Sellerie, 1 Stange Porree)
schälen bzw. putzen, waschen und klein schneiden,
2 große Zwiebeln,
5 Wacholderbeeren, 1 Prise Salz und Pfeffer,
Kartoffelmehl zum Binden

*Zum Abschmecken werden Salbei, Majoran
und gemahlener Kümmel empfohlen.*

Das Fleisch 4 Tage in Buttermilch legen. Dann herausnehmen und gut abtupfen. Im heißen Fett schön goldbraun anbraten, das Suppengrün und die Zwiebeln dazugeben, mit anrösten und mit der Buttermilch begießen. Das Fleisch bei geschlossenem Topf 1 Stunde lang köcheln lassen. Nun erst das Salz, Pfeffer und die zerstoßenen Wacholderbeeren dazugeben.

Das Fleisch probieren und wenn es fast gar ist, im geschlossenen Topf auf ausgedrehter Flamme eine gute viertel Stunde stehen lassen. Das Fleisch herausnehmen und die Soße mit dem in kaltem Wasser angerührten Kartoffelmehl binden. Mit Salbei, Majoran und gemahlenem Kümmel abschmecken. Die Soße vor dem Servieren noch einmal durchsieben.

Dazu gab es früher bei Otto Schreiner immer Salzkartoffeln oder Semmelknödel.

UNVERKÄUFLICHE LESEPROBE



Harald Saul

Unvergessliche Küche Schlesien

Traditionelle Familienrezepte und ihre Geschichten

Gebundenes Buch, Pappband, 128 Seiten, 17,0 x 23,0 cm

ISBN: 978-3-8094-2338-6

Bassermann

Erscheinungstermin: August 2009

Geschichten, Fotos und viele Rezepte

Harald Saul, Küchenmeister und Sammler von regionalen Rezepten, hat sich auf die Suche nach der alten schlesischen Küche gemacht. Aber er macht das nicht in staubigen Archiven, sondern bittet die Menschen um ihre alten Familienschätze: So erhält er handgeschriebene, über Generationen weitergegeben Kochbücher, die alten Fotoalben werden für ihn geöffnet und die Menschen erzählen ihm ihre hochinteressanten Geschichten.



[Der Titel im Katalog](#)