

Viel Eigenwilliges zwischen „Himmel un Äd“: das Rheinland



Er ist das Sinnbild deutscher Romantik, beflügelte Dichter aus ganz Europa und ist heute eine der wichtigsten Wasserstraßen unseres Kontinents: der Rhein. Erstaunlicherweise sind die Geschichten der Ess- und vor allem Trinkkultur an diesem Strom und in seinem Umfeld aber oft reduziert auf die Weinberge von Mainz über Koblenz bis knapp vor Bonn und deren promillehaltigen Erträge sowie auf den Bierkonsum der Region. Denn es findet sich kaum eine Spezialität zwischen Aachen, Köln, Wuppertal, Düsseldorf und Mönchengladbach, die es über ihre regionale Bekanntheit hinaus ins allgemeine kulinarische Bewusstsein der Deutschen geschafft hätte, so wie etwa die schwäbischen Spätzle, der bayerische Schweinsbraten oder die Thüringer Klöße. Dies werden zum Beispiel die Kölner so natürlich nicht unterschreiben und auf ihren „Halven Hahn“ (halbes Roggenbrötchen mit mittelalterm Holländer Käse) oder „Himmel un Äd“ (Himmel und Erde: Kartoffelpüree vermischt mit Apfelmus und gebratener Blutwurst), verweisen, die den

Auswärtigen schon durch ihre Namen in die Irre führen können. Und die Freunde des Rheinischen Sauerbratens sehen ihn sicher als maßstabgebend in der deutschen Küche. Wer sich etwas weiter vom Hauptfluss entfernt – etwa in den Westerwald, ins Bergische Land oder ins Ruhrgebiet – stößt ebenfalls kaum auf ein Gericht, dem es gelungen wäre, bundesweit auf Speisekarten, als Fertigericht im Supermarkt oder in Kantinen und Küchen Eingang zu finden.

Das Rheinland geografisch ...

Das liegt unter anderem daran, dass „das Rheinland“ kein genau eingegrenztes Gebiet oder eigenes Bundesland ist. Es besteht aus sehr unterschiedlichen Regionen und Bevölkerungsgruppen, von den sinnenfrohen Kölnern oder Düsseldorfern über die Menschen im westlichen Ruhrgebiet und dem Niederrhein bis hin zu den eher bedächtigen Einwohnern des Bergischen Landes oder der Eifel. Das Rheinland ist heute

in den Bundesländern Rheinland-Pfalz und Nordrhein-Westfalen (bis an die Grenzen zu den Niederlanden, Belgien und Luxemburg) zu lokalisieren, auch kleine Anteile des Saarlandes und Hessens können dazu zählen. Wer bei Wikipedia nachschaut, findet es beschrieben als „eine nicht genau definierte Bezeichnung der deutschen Gebiete am Mittel- und Niederrhein“. So hilft der Blick in die Geschichte, um ein genaueres Bild zu bekommen.

... und historisch

Wieder war es Napoleon, der Kaiser der Franzosen, der ein staatliches Gebilde schuf, das man „Rheinland“ nennen kann. Die vielen kleinen Territorien weltlicher und kirchlicher Herrscher auf links- und rechtsrheinischer Seite brachte er mit seiner Expansion unter das politische und verwaltungstechnische Dach Frankreichs. Die Zeit der französischen Macht war zwar 1815 vorbei, doch die tiefgreifenden Veränderungen vor allem in Recht („Code Civil“)

und Wirtschaft konnten auch die Preußen als neue Herren nicht zurückdrehen. Sie und besonders das preußische Exerzieren waren den Rheinländern nicht recht geheuer, und es wurde bald von den Gardien im Karneval als „Stippeföttche“, dem Aneinanderreiben der Popos, veralbert – eine Tradition der fünften Jahreszeit, die sich bis heute großer Beliebtheit beim Publikum erfreut. Dieses schätzt allerdings noch mehr, und das nicht nur im Karneval, die „Bützje“ (Küsschen) der „lecker Mäde“. Hier bezieht sich das Adjektiv zwar nicht aufs Essen, aber mit „gutem Geschmack“ hat es auf jeden Fall zu tun.

Mit dem Ende des deutschen Kaiserreiches und dem Beginn der Weimarer Republik begannen unruhige Zeiten im Rheinland: Es gab diverse – teils gewalttätige – Autonomiebestrebungen. Konrad Adenauer, später erster Kanzler der Bundesrepublik, war zu jener Zeit Ober-

bürgermeister von Köln. Der Zweite Weltkrieg hinterließ an Rhein und Ruhr schwere Zerstörungen, vor allem in den letzten Kriegsmonaten. In Köln wurden rund 70 Prozent der Gebäude beschädigt, in Koblenz über 60 und in Essen, Düsseldorf, Aachen und Bonn je etwa 50 Prozent. In den ersten Nachkriegsjahren und besonders -wintern war es äußerst schwierig für die Bevölkerung, sich mit Essen und allem anderen Notwendigen zu versorgen. So wurde ein neues Wort geboren in Zeiten, als kaum von Esskultur die Rede sein konnte, sondern es vielmehr ums bloße Überleben ging: das Fringsen. Der Kölner Erzbischof Kardinal Josef Frings erteilte in seiner Predigt zu Silvester 1946 all jenen die Absolution, die sich in der nackten Not Lebenswichtiges, vor allem Essen und Heizmaterial, nahmen, ohne dafür bezahlen oder arbeiten zu können.

Alltagsküche

Überall am und in der Nähe des Rheins hat sich – vielleicht auch bedingt durch diese Erfahrungen – die Vorliebe für einfache, deftige Speisen in der Alltagsküche gehalten. Hülsenfrüchte sind dabei häufig vertreten. So etwa die „Ähezupp“ (Erbsensuppe), für die im Original über Nacht eingeweichte Erbsen mit Fleisch, Kartoffeln und Möhren verkocht werden. Oder die Bohnensuppe, die die im Rheinland typischen Schnippenbohnen enthält. In früheren Zeiten wurden die in kleine Stücke geschnittenen grünen Stangenbohnen mit Salz ähnlich dem Sauerkraut in Fässern oder Steingutkrügen eingestampft, um sie über den Winter haltbar zu machen. Heute kann man sie in Milchsäure vergoren fertig zum direkten Verbrauch kaufen. Ähnlich beliebt sind im Rheinischen die „Dicken Bohnen“ (Bohnenkerne), die in einer oft sahnigen Soße mit



Foto: © StockFood/Strudis Schiermann



Foto: © StockFood/Peter Rees



Foto: © StockFood/Henry Bischof

Rheinische Spezialitäten:
Himmel un Äd, Sauerbraten, Halver Hahn und natürlich das „Kölsch“



Foto: © JollyStock Adobe.com



Foto: © laif/Berndes

Die Bergische Kaffeetafel: mehr als eine einfache Mahlzeit

„Kaffee drinke mit allem dröm un dran“ – so wird regionaltypisch genannt, was auf Hochdeutsch „Bergische Kaffeetafel“ heißt. Dieser Schmaus braucht Zeit und Muße, das „jemütlische“ Zusammensitzen und gemeinsame Essen, und das in großen Mengen. Dies geschieht meist zu besonderen Anlässen und Einladungen.

Dann wird die „Dröppelmina“ (dreifüßige Kaffeekanne mit einem Kranausguss) in Gang gesetzt und das Heißgetränk fließt unermüdlich aus dem Zapfhähnchen der zinnernen, einem Samowar ähnlichen Kaffeekanne. Wenn sie in früheren Zeiten ohne Filter oft mit Kaffeesatz verstopft war, konnte die belebende Flüssigkeit nur „dröppeln“, so entstand der Name. Doch davon ließen – und lassen sich bis heute – die Genießer im Bergischen nicht stoppen.

Die Zutaten der Bergischen Kaffeetafel sagen viel über die Region und ihre Menschen: Sie sind gastfreundlich und lebten lange Zeit in einfachen, bäuerlichen Verhältnissen von den kargen Erträgen ihrer Böden. Zu den typischen Speisen gehören Hefeweißbrot (Stuten, Stollen oder „Hefeblatz“) mit und ohne Rosinen, Schwarz- und Graubrot, Zwieback, Kuchen sowie süße Brotaufstriche, vor allem Birnen-, Apfel- und Rübenkraut. Außerdem dabei: Butter, Quark, Milchreis mit Zucker und Zimt (wobei die Bergischen nicht davor zurückschrecken, den Reis auf einer mit Butter und süßem Aufstrich bereits dick beladenen Brotscheibe zu verteilen), und die Bergischen Waffeln, die frisch aus dem Waffeleisen, meist mit heißen Kirschen gegessen werden.

Inzwischen gibt es, als Variation vom Original, auch Wurst, Schinken und Käse. Sogar Rührei ist teilweise im Angebot. Den Abschluss bildet übrigens meist ein „Korn“ (Schnaps), was angesichts der Zusammenstellung und Menge der Speisen durchaus ratsam ist.

www.droepelmina.de

Speck oder Schweinebauch und Kartoffeln serviert werden. Fast überall findet sich auch der „Döppekooche“, übersetzt „Topfkuchen“, der je nach Region auch „Dippekuchen“ oder „Kesselskooche“ heißt und dessen Hauptbestandteile geriebene Kartoffeln vermischt mit Eiern, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Speck und Mettwurst sind. Diese Masse kommt dann in den Backofen. Eine ähnliche

Kartoffelspezialität der Alltagsküche ist der „Pillekuchen“, der mit ebenfalls den gleichen Zutaten (allerdings ohne Speck und Mettwurstchen) knusprig in der Pfanne gebraten wird. Der Klassiker schlechthin – und das nicht nur zur Kirme oder anderen Festen – sind die Reibekuchen („Rievkoche“), die mit Apfelmus oder pikant-edel mit Lachs in vielen Gaststätten, oft an einem speziellen Reibekuchen-Tag, zu haben sind. Möglichst dünn, sodass viel knusprige Kruste entsteht, lautet im Rheinland die Devise. Kartoffeln waren früher in den ärmeren Regionen wie Eifel, Westerwald oder Bergisches Land die Hauptnahrungsquelle. Heute ist wie fast überall in Deutschland vor allem der Kartoffelsalat – die rheinische Version wird mit Mayonnaise oder Joghurt gemacht – die beliebte Speise, zum Beispiel zu Würstchen oder Frikadellen, in Kantinen, der einfachen Gastronomie oder daheim. Ein etwas exotischeres Hauptgericht sind dagegen die „Muscheln rheinische Art“: Miesmuscheln aus dem Rheindelta der Nordsee und Weißwein aus Rheingagen gehen hier eine feine Verbindung ein. Gemüse wird in Butter gedünstet und mit Wein abgelöscht. In diesem

noch mit Salz, Pfeffer, Lorbeer, Nelken oder Knoblauch gewürzten Sud garen die Muscheln, bis sie sich öffnen. Fisch spielt(e) im katholischen Rheinland traditionell eine große Rolle, denn freitags kam üblicherweise auf den Tisch, was im Rhein gefangen oder per Schiff von den Meeren geliefert worden war.

Süß(lich)es – nicht nur beim Kuchen

Ursprünglich war er aus Pferdefleisch, doch heutzutage wird fast immer Rindfleisch verwendet für das vielleicht bekannteste Gericht des Rheinlandes, den Rheinischen Sauerbraten. Entscheidend für das Gelingen ist das mehrtägige Marinieren des Fleisches, wobei sich hier die Rezepte schon unterscheiden können. Essig, Wein, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Nelken, Pfefferkörner gehören eigentlich immer in die Marinade. Aber es finden sich auch Varianten mit Suppengemüse, Senfkörnern oder den für das Gericht typischen Rosinen und Lebkuchen (Printen). Diese gehören nach dem Anschmoren unbedingt in die Soße, ebenso andere „Süßmittel“ wie Rübenkraut oder Mandeln.



Rheinischer Döppekooche mit Apfelmus

Lebkuchen im Rheinland: die Aachener Printen

Besonders zur Weihnachtszeit kommt ein über die Region hinaus bekanntes Gebäck zu Ehren, das den Vergleich mit verwandten Leb-, Honig- und Pfefferkuchen, die meist im Süden Deutschlands ihre Heimat haben, nicht scheuen muss: die Aachener Printe. Auf der Internetseite der Stadt werden sie gar als „kaiserstädtischer Knabberspaß mit Weltruhm“ angepriesen.

Mehr als 4.500 Tonnen Printenmasse stellen die Aachener Bäckereien und Betriebe jedes Jahr her. Der Ursprung der heutigen Spezialität liegt rund 350 Jahre zurück, als Bronzegießer aus Belgien ein sogenanntes Gebildegebäck mit nach Aachen brachten, das die Bäcker vor Ort inspirierte. Der Teig wurde in kunstvoll ausgearbeitete Holzmodel gedrückt. Das fertige Produkt hat seinen Namen von diesem „Drücken“, dem „Prenten“, bekommen. Die ersten Stücke sollen dem heutigen Spekulatius ähnlich gewesen sein. Doch erst als der Bäcker Henry Lambert aus der Not eine Tugend machte – aufgrund der Napoleonischen Kontinentalsperre Anfang des 19. Jahrhunderts wurden weder der benötigte Rohrzucker noch Wildblütenhonig geliefert – kam die Wende zur bis heute bekannten Printe. Denn der nun verwendete Rübenzucker und -sirup aus heimischem Anbau machte den Teig zwar zäher, verlieh dem Gebäck jedoch auch den besonderen Geschmack. Zudem erleichterten diese Zutaten die fabrikmäßige Herstellung und den Versand.

Die klassische Kräuterprinte ist bis heute beliebt und wird beispielsweise auch zum Eindicken (und Süßen) von Soßen, etwa für Sauerbraten oder Wildgerichte, verwendet. Der Printenfan kann inzwischen jedoch auch viele andere, edlere Varianten des Gebäcks bekommen: mit Nüssen und Mandeln belegt oder mit Schokolade oder Zuckerguss überzogen.



Foto: © Stockfood/Peter Rees

Wenn die Soße eine fast zähe Konsistenz erreicht hat, ist sie die richtige Begleiterin für Fleisch, Rotkraut und Kartoffeln oder Klöße sowie das selbst gekochte Apfelmus, das den rheinischen Genuss komplettiert. Es darf also süß sein, selbst beim Sonntagsbraten. Das zeigt sich auch bei anderen Fleischgerichten, etwa beim Schweinebraten mit Backpflaumen oder beim Brauhaus-Klassiker „Himmel un Äd“, bei dem das Apfelmus unter die Stampfkartoffeln gehoben und das Ganze mit der gebratenen Blutwurst („Flönz/ Blootwoosch“) gekrönt wird. Nicht ganz so süß ist eine Spezialität des Rheinlandes, deren Hochburg Düsseldorf ist: der rheinische Senf, Mostert, der in der Schärfe etwa zwischen dem englischen und dem bayerischen Erzeugnis liegt. Verwendet beim Schweine- oder Rinderbraten entfaltet sich ein eigener, ungewöhnlicher Geschmack, den man beim klassischen Eintunken von Grillwürstchen in den Senf nicht erreichen kann.

Essen und Feiern

Ob Karneval, die Festivitäten der unzähligen Schützenvereine und -bruderschaften, große Kirmesveranstaltungen

oder die Brauhäuser und zahlreichen Kneipen mit der Düsseldorfer Altstadt als der „längsten Theke der Welt“: Im Rheinland ist es das ganze Jahr über problemlos möglich, einen Anlass zum Feiern, zum Trinken und für gute Laune zu finden und diesen dann kulinarisch auszugestalten. Dabei erlebt man fast immer die „Jemötlichkeit“, das heißt, der (fremde) Besucher ist schnell integriert, wird wahrscheinlich nach kurzer Zeit geduzt und mag sich höchstens darüber wundern, dass seine rheinischen Tischgenossen so viel Bier manchmal schon früh am Tage trinken können. Kölsch wie Alt sind leicht und bekömmlich und kommen in kleinen, hohen Gläsern (Stangen) stets frisch gezapft auf den Tisch. Während der Karnevalstage gibt es neben Deftigem auch süße Kleinigkeiten, die den Alkoholkonsum ein wenig abmildern. So zum Beispiel die Muzen, ein typisches Schmalzgebäck, dessen kleinere Verwandte, die Muzemandeln („Muuzemändelche“), sogar mit Rosenwasser verfeinert werden. Sankt Martin, ein typisches festliches Ereignis im November insbesondere in den katholischen Gegenden des Rheinlands, wird von den Bäckerei-

en ebenfalls kulinarisch begleitet, denn der Weckmann, eine Figur aus gesüßtem Hefeteig mit Rosinenaugen und einer Tonpfeife am Mund, darf bei den Kindern zu keinem Martinszug fehlen. Und wenn die Rheinländer eine Kaffeetafel zu einem festlichen Anlass bestücken, ist eine „Taat“ obligatorisch. Dies ist ein runder (Obst-)Kuchen, der meist mit Äpfeln oder Pflaumen belegt und mit einem Teigdeckel oder einem Gitter aus Teigstreifen bedeckt gebacken wird. Die französische „Tarte“ ist hier zumindest sprachlich nicht weit entfernt. Die Rheinländer haben es in ihrer Geschichte offenbar gut gelernt, die (Macht-)Einflüsse aus dem Nachbarland oder von der preußischen Obrigkeit auch kulinarisch den eigenen Wünschen und Vorlieben anzupassen. ■

Zum Weiterlesen:

- www.nrw-kulinarisch.de
- www.bergischegastlichkeit.de