



# Leseprobe

## Schlesien - Rezepte, Geschichten und historische Fotos

---

Bestellen Sie mit einem Klick für 9,99 €



---

Seiten: 128

Erscheinungstermin: 08. Juli 2013

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

[www.penguinrandomhouse.de](http://www.penguinrandomhouse.de)

## Bunzlauer Kaffeekanne

In der Ofenröhre, wo es schmorend schmauchte,  
Duft von Äpfeln, der sich heut noch schmecken lässt,  
hockte sie, die brave, braungebauchte  
Kaffeekanne, wie die Glucke warm im Nest.

Urgroßvater hatte schon am Henkel  
sich die gichtigen Finger gern gewärmt,  
und nun tat es frostverklammt der Enkel,  
wenn die Schneeballschlacht im Dorf verlärmt.

Mutter hatte ihm davon erzählt,  
wie ein solches Ding in Töpfers Händen  
mählich sich dem Sinn vermählt,  
ein Gefäß zu sein mit runden Wänden.

Und die Jungenshand, die Schnee geballt,  
fühlte heimlich nach der alten Kanne,  
Deckel, Wölbung – eine Fingerspanne –  
suchte sie das Weltgeheimnis der Gestalt.

Doch die stumme Alterlauchte  
bog sich nur, um Kaffee einzuschenken,  
und der Junge trank, indes sie würzig rauchte,  
und die Schöpfung Traum blieb, niemals auszudenken.

*Friedrich Bischoff*

(1896 in Neumarkt/Schlesien – 1976 in Großweier/Baden-Württemberg)

## Kleines schlesisches Wörterbuch

<i>B</i> abe	Napfkuchen, Gugelhupf
<i>B</i> laukraut	Rotkohl
<i>B</i> rinkel	trockenes Brot
<i>F</i> leischbrötel	Frikadelle, Klops
<i>G</i> ewürzkörner	Piment
<i>G</i> allert	Sülze
<i>G</i> aluschel	Pfifferlinge
<i>G</i> eschnörre	Gänse- oder Entenklein
<i>G</i> ewiegtes	Gehacktes
<i>H</i> äckerle	eine Art Heringssalat
<i>K</i> ließla	Kloß
<i>K</i> lößel	Kloß
<i>M</i> ostrich	Senf
<i>N</i> issel	Feldsalat
<i>R</i> apunzel	Feldsalat
<i>R</i> emfteln	Brotenden
<i>R</i> ote Rüben	Rote Bete
<i>S</i> tiezel	Stollen
<i>S</i> träselkucha	Streuselkuchen
<i>W</i> ackeltante	Rote Grütze
<i>W</i> eißkäse	Quark
<i>W</i> urzelzeug	Suppengemüse

# Inhalt

Bunzlauer Kaffeekanne 4

Kleines schlesisches Wörterbuch 6

Ein Wort zuvor 8

Wenn Sie Gäste haben 11

## Die Rezepte

*Suppen und Eintopfgerichte 14*

*Kartoffelgerichte, Klöße und  
Mehlspeisen 34*

*Fleisch- und Fischgerichte  
sowie Saucen 46*

*Salate und Gemüsegerichte 76*

*Backwerk 86*

*Süßspeisen und Getränke 108*

Rezeptverzeichnis nach Kapiteln 120

Karte von Schlesien 122

Impressum 124

## Ein Wort zuvor

Wie reich und reizvoll ist doch die gute alte schlesische Küchentradition! Und der Gedanke, dass unsere köstlichen schlesischen Gerichte eines – vielleicht nicht mehr allzu fernen – Tages in Vergessenheit geraten oder bis zur Unkenntlichkeit verändert sein könnten, hat mich dazu veranlasst, dieses Buch zu schreiben. Denn ich denke mir, dass wir Schlesier unserem „Küchenbrauchtum“ die Treue halten sollten, indem wir nicht nur zu besonderen Anlässen, sondern täglich unsere gewohnte schlesische Kost auf den Tisch bringen. Unsere Söhne und Töchter kennen es dann nicht anders und werden es später in ihren eigenen Familien ebenso halten.

Und kommen Sie, verehrte Leserin und verehrter Leser, nicht aus Schlesien, so werden Sie hier zahlreiche neue Spezialitäten finden, die schon vielen, vielen Generationen mundeten und mit denen Sie sowohl den täglichen Küchenzettel bereichern, als auch Ihre Gäste überraschen können.

Wie sind denn eigentlich die schlesischen Spezialitäten entstanden? Von den Ureinwohnern des deutschen Ostens, den germanischen Stämmen der Goten, Burgunder und Vandalen sind – gottlob – keine Essgewohnheiten bis zum

*Der „Fuchsbau“ im Görlitzer Stadttheater.*



heutigen Tage überliefert. Aber Einflüsse der Franken, Bayern, Schwaben und Thüringer, die das schlesische Land im 12. und 13. Jahrhundert besiedelten, sind schon nachweisbar in der schlesischen Küche. Die spätere Zugehörigkeit Schlesiens zu Böhmen und dem Kaiserreich Österreich-Ungarn hat weitere entscheidende Einflüsse für die Entwicklung der schlesischen Kochtradition mit sich gebracht. Noch heute ist ein hoher Verwandtschaftsgrad mit der Wiener, der ungarischen und böhmischen Küche unverkennbar.

Wenn wir uns die Mühe machen, einmal ein wenig darüber nachzudenken, dann kommen wir zu der amüsanten Feststellung, dass eine unserer Nationalspeisen, nämlich schlesische Kließla, in ihren vielfältigen Variationen einen ebenso vielfältigen Stammbaum hat. Er reicht zweifellos zurück auf die Ursprungsländer der deutschen Stämme, die Schlesien besiedelten. Wir kennen noch heute bayerische Knödl, Thüringer Klöße und wissen von den Franken und Schwaben, dass ohne Klöß und Knöpfe für sie das Leben nur halb so schön ist. Auch die Wiener Küche bevorzugt Knödl aller Art, auch Mehlspeisen und Backwerk, ähnlich wie die unsere.

Da sich „Geschmäcker“ nicht bürokratisch in politischen Grenzen halten, verwischten und vermischten sie sich im Laufe der Jahrhunderte. Und so werden nicht alle Spezialitäten aus diesem Buch ausschließlich bei Schlesiern beliebt sein, sondern können durchaus auch zu bevorzugten Gerichten anderer Volksstämme gehören. Mir war daran gelegen, möglichst alles, was schlesische Hausfrauen in der Heimat jahrein, jahraus, sonntags und werktags kochten und backten, hier festzuhalten, soweit es sich nicht um allgemein praktizierte Rezepte, wie zum Beispiel Gänsebraten, handelt.

Alle Rezepte sind für vier Personen berechnet. In der Zutatenliste habe ich grundsätzlich immer Butter angegeben, wobei es Ihnen natürlich überlassen bleibt, auch andere Fettarten zu verwenden.

Und nun wünsche ich Ihnen viel Freude an den schlesischen Spezialitäten und ein gutes Gelingen beim Ausprobieren für diejenigen, die aus Lust und Interesse am Neuen nach diesem Buch kochen möchten.

Ihre *Hanna Grandel-Dlugosch*

## Die guten Gaben

Meiner Heimat gute Gaben:  
Striezel, Streußelkuchen, Baben!  
Schlesisch lecker, saftdurchkräuselt,  
butterknusprig, duftumsäuselt –  
ach, wie hat es uns geschmeckt,  
Schüssel wurde ausgeleckt.  
Mit den Wespen um die Wette  
naschten wir vom Kuchenbrette. –  
Unsre Lust war, zu stibitzen:  
klebrig alle Fingerspitzen!

Kringelsorten gab es sieben,  
Ostern, Pfingsten, nach Belieben.  
Pfeffermänner, Anissterne  
schenkte uns das Christkind gerne.  
Doch das Schönste waren Klöße  
von Kanonenkugelgröße  
aus dem erdgewürzten Mohne,  
Sankt Sylvester stets zum Lohne,  
der das Jahr im Saus beschloss,  
Glühpunsch in die Gläser goss.

Alles, was den Wind zu Seiten,  
reifte in den Felderbreiten,  
was umhüpft von Hahn und Henne  
ward gedroschen in der Tenne,  
und dass nicht ein Körnlein fehle,  
Mühle mahlte mild zum Mehle –  
Milch, die aus den Eutern sprühte,  
Würze, die im Garten glühte:  
Feiertäglich durch das Jahr:  
ward es unser ganz und gar.

*Friedrich Bischoff*

## Wenn Sie Gäste haben

An den Anfang dieses Kapitels möchte ich ein Wort Moltkes stellen, das schlicht und treffend das Wichtigste für den Umgang mit Menschen sagt: „Die wahre Höflichkeit und der feinste Welton ist die angeborene Freundlichkeit eines wohlwollenden Herzens.“

In unserem schnelllebigen Zeitalter bringt man im Allgemeinen nicht mehr so viel Muße auf, tagelang vorbereitete Feste zu arrangieren. Es fehlt einfach an Zeit und Hilfskräften. So wird denn heute häufig in Restaurants eingeladen, ja, man verlegt auch ausgesprochene Familienfeste in die anonyme Sphäre öffentlicher Gaststätten.

Je seltener sich Familien dazu entschließen, ihre Feierabende oder Wochenenden in stiller Häuslichkeit einer Einladung „zu opfern“, desto mehr darf es sich der Geladene zur Ehre anrechnen, in eine Familie gebeten zu werden. Wir modernen Frauen wissen, wie angenehm es der Gast empfindet, wenn seinetwegen nicht das ganze Haus auf den Kopf gestellt wurde. Eine Einladung soll für Gast und Gastgeber eine Entspannung bedeuten, ein Ausgleich für strapaziöse Arbeitstage. Ein Tisch, der sich unter der Last kostspieliger Delikatessen biegt, gehört nicht unbedingt zum guten Ton wahrer Gastfreundschaft. Wir wissen, dass es viel wichtiger ist, den Gast mit Selbstverständlichkeit und ganz unbefangen in unsere häusliche Geborgenheit aufzunehmen und selbst gute Laune zu verbreiten. Dann wird sich der Gast wohl und wie zu Hause fühlen.

Vielleicht laden Sie Ihre Gäste einmal zu einem schlesischen Eintopfessen, zum Beispiel „Linsen mit Backpflaumen“ oder „Hammelfleisch mit grünen Bohnen“, ein? Sie können diese Gerichte in aller Seelenruhe am Tag vorher zubereiten und sind dann frei für Ihre Gäste.

Recht originell ist es auch, Ihre Freunde einmal zu einem reichhaltigen Sonntagsfrühstück zu bitten. Es macht nicht so viel Arbeit wie ein Mittagessen, ist einmal etwas anderes und verlängert zudem die Annehmlichkeit des Beisammenseins. Denn es kann bereits gegen 11 Uhr beginnen und sich – mit Unterbrechungen – bis 14 Uhr hinausziehen. Diese Mahlzeit, eine



Kombination aus Frühstück und Mittagessen, ist eine moderne Abwandlung unserer alten schlesischen „Schweinevesper“. Darunter verstanden wir eine – mit dem Abendessen kombinierte – Vesper, bei der es sowohl Kaffee und Kuchen als auch Brot, Schinken, Käse und etwas Warmes, zum Beispiel Würstchen mit Kartoffelsalat, geben konnte. Auch ein kräftiger Korn sollte hierbei natürlich nicht fehlen. Uns Schlesiern geht doch nichts über Gemütlichkeit – und dies war eine ungemein gemütliche Mahlzeit – diese Schweinevesper.

Oder wie wäre es mit einer Suppenparty? Wer einmal ein solches Suppenfest mitgemacht hat, wird begeistert davon sein. Eine pikante Ochsenschwanzsuppe, eine zarte Kalbfleischsuppe mit reichlich Fleisch- und Gemüseeinlage, eine Braunbiersuppe zum „Einheizen“ oder Saurer Jur werden die Stimmung rasch in Schwung bringen. Sie sollten einkalkulieren, dass jeder Gast zwei- bis dreimal nachgeschöpft haben möchte; also genügend Suppe vorbereiten! Reizvoll ist es auch, wenn verschiedene Suppenarten bereitgehalten werden. Semmeln, Salz- und, Kümmelstangen können dazugereicht werden. Die Suppe wird vom Hausherrn, der hinter einem Tisch steht, aus einer großen Terrine oder auch direkt aus dem Topf in die Teller geschöpft, die sich jeder von einem bereitgestellten Stapel holt. Diese Selbstbedienung bringt alle in fröhliche Stimmung. Natürlich werden Sie auch für Getränke – alkoholische und alkoholfreie – sorgen. Wer will, stellt noch eine Käse- oder Aufschnittplatte, Obst und Nüsse bereit.

Sicher werden Ihnen nach diesen Anregungen noch viele Möglichkeiten einfallen, wie Sie das nächste Mal Ihren Besuch originell und doch nicht allzu strapaziös für Hausfrau und Geldbeutel bewirten können.

Und nun wünsche ich Ihnen viel Freude!



*Barockhaus in Brieg an der Ecke Ring- und Wagnerstraße.*

# Suppen und Eintopfgerichte

## Brieger Gänse

Die „Brieger Gänse“ haben weder mit Weihnachten noch mit Martini oder überhaupt mit richtigen Gänsen etwas zu tun. Sie schwimmen vielmehr als weiße Eisschollen die Oder hinab, und weil Brieg – von Breslau aus gesehen – die nächste Stadt stromaufwärts ist, kommen sie eben aus Brieg.

Wenn sie schwimmen, ist der Frühling nicht mehr weit, er hat bereits „das Eis gebrochen“!  
Was Wunder, dass jung und alt Breslaus  
Brücken säumten und es jubelnd  
weilersagten: „Die Brieger Gänse sind da!“

Diesen klirrenden Frühlingsboten folgt dann auch bald das erste, zarte Grün. Und nach der langen Winterzeit freute sich jeder auf die erste kleine Ernte in seinem Garten.

## Sauerampfersuppe

250–300 g Sauerampfer • 40 g Butter • 40 g Mehl  
1 l Brühe oder Salzwasser  
1 Eigelb • evtl. Suppenwürze

Von jeher machten wir Schlesier uns gern die Gaben der Natur zunutze, die Früchte von Feldern und Wäldern und die Kräuter aus Wiesen und Gärten. Selbst gesammelte und getrocknete Teemischungen und gedörrtes Obst verwendete man gern in der Küche. Und eben auch den Sauerampfer.

Den verlesenen, gewaschenen Sauerampfer in einem Topf erhitzen, bis die Blätter zusammenfallen und weich sind. Herausnehmen und fein hacken. Aus Butter und Mehl eine Einbrenne bereiten, mit 1 l Brühe oder Salzwasser auffüllen, 10 Minuten kochen und Sauerampfer zufügen. Eigelb mit 1 bis 2 Esslöffeln Wasser verquirlen, Suppe damit abziehen, eventuell mit Suppenwürze abschmecken. – Dazu passen geröstete Semmelwürfel oder ein hart gekochtes, in Scheiben geschnittenes Ei als Einlage.

## Weißer Bohnensuppe

200 g weiße Bohnen  
Wurzelzeug (Suppengemüse)  
Salz • 20 g Butter • 20 g Mehl  
50 g magerer Räucherspeck  
1 Zwiebel  
Paprika • Pfeffer

Die gewaschenen Bohnen über Nacht einweichen. Das geputzte und klein geschnittene Wurzelzeug und die eingeweichten Bohnen in 2 l Salzwasser weich kochen. Aus Butter und Mehl eine helle Einbrenne bereiten, mit Bohnenbrühe auffüllen und zur Suppe geben. Speck und Zwiebel in Würfel schneiden, leicht bräunen, der Suppe zufügen und noch einige Minuten kochen lassen. Mit Paprika und Pfeffer abschmecken.

