

ÜBERS ESSEN.

Wir sind die Nachfolger den Plattdeutschen, die aus Preußen ausgewandert sind. Wir haben Deutsche Wurzeln und deshalb auch deutsche Kochsitten. Das Essen ist ein Zweck des Daseins.

Ursprünglich - haben die plattdeutsche eine sehr arme Küche.

Um über der Plattdeutsche Küche zu sprechen müssen wir zurück auf die Geschichte der Russlanddeutschen Mennoniten schauen, die die Küche sehr beeinflusst hat.

Aus der Alter Zeit sind bekannt verschiedene Mouse.

Zu den "Mousen".

Wenn wir zurück gucken – unsere Vorfahren sind immer in Armut gewesen. Schon ausgewandert sind meistens die ärmeren Leute. Umzug.....Ansiedlung, viel Strapazen hat unser Volk mitgemacht. Woher sollten andere Gerichte auf dem Tisch sein! Aus dem, was man hat gehabt wurde gekocht. Zu jener Zeit war Milch, das einzige zugängliches Produkt. Jeder hat, bis er bloß konnte, eine Kuh gehalten. In den ganz schlimmen Jahren, wo sehr gestohlen wurde, hat man die Kuh zu Nacht ins Zimmer gebracht, um die einzige Ernährungsmöglichkeit nicht zu verlieren. Dank der Kreativität plattdeutschen Frauen kam immer was auf dem Tisch. So Milch und bisschen Mehl ergaben „Malckribel(Klieta)Mous“. Hat man kein Mehl- wurde Süße Milch aufgeköcht und eine Schüssel dicke Milch darein geschüttet. Die dicke Milch grummelte zusammen und ergab Gloms. Die Milch mit schwimmenden Glomsflocken nannte man „suremalksche Mous“. Buttermilch mit Rübeln – „Bottamalksche Mous“. Schon als Festgericht zu Weihnachten war Uftmous oder dicker Reis mit Kaneel(oder Boota Faat) und in guten Zeiten "geräucherter Rückstrank, Gnecksteck oder Heuspatten (die Schnauze vom Schwein) in dünn geschnittene Scheibchen dazu. Später, mit dem Wuchs des Wohlstands der Mennoniten kamen andere Gerichte zu Erscheinung und man machte sich lustig über Mouse und sagte „Mous macht schwach auf den Beinen“.

Nach dem Krieg haben die Mennoniten wieder Gemüse, Kartoffel, angebaut, Vieh gehalten. Im Winter, meistens kurz vor Weinachten, hat jede Familie ein Schwein geschlachtet. Das Schwein wurde zerlägt, verarbeitet und haltbar gemacht. Ein ganzen Tag Arbeit- und gemacht waren Schinken, Lewaworscht, Räckeworscht, Repschpeh, Schwohtemoage(wurde uck noch Prasmooage genant), Silzfleisch, Silzkees. Es standen ausgebraten 3-4 Eimer Schmold. Aus den Greewen gab es Greeweschmold. Das gemeinsame Abendessen wurde „Schwienskjast“ genannt. Gebratene Klops oder Kotleten waren zum probieren auf dem Tisch.

All das vom Schwein wurde im Laufe von einem Jahr sparsam aufgebraucht.

Die Schinken und Rückstrank Teile wurden in Salz gelegt und später geräuchert. Einige eingesalzene Stücke vom Rückstrang ergaben Pöckelfleisch.

Was wurde als Nationalgerichte gekocht.

Beliebt waren Kilkes. (Preußisches Gericht). Gekochte Teigteilchen mit Butter-Zwiebel Fett oder Sause.

Auch Gerichte wie Heina-Anis Brube, Krautkleis, Dampf Strudle, Edschecke met jebrudnen Schinkefleisch oder jebrudne Klops, Glomskuake, Solenkesupp, Schaubel supp(wurde auch Bohnensupp genannt),

Jalmeemous, Maunagreet met Kissel. Aß man gern. Manche Leute kochten sogar die Obstmoos mit „ein Schwiensknocke“ en Nudeln. Typisch war, das man zum AnisBrude unbedingt Hühner Fleisch nahm und als Würze „Anis“. Viele haben dem „Braten“ auch noch mit trocken Obst verfeinert.

Milch Producte: Gloms, Butamilch, Dicke Milch waren immer als Grundlage der Malzeiten.

Sind bekannt plattdeutsche Käseproducte wie Dwoy (aus dem Slawisch. Dwoy-tworog) anders noch „Zwerge“ genannt (so im Vergleich mit einem großen Käseleib) und Kochkäse mit Dillsamen. Aus Buttermilch und Dickmilch mit Schmand wurde im Sommer ein Kaltgericht vorbereitet „Schmaund Nudle“. Dicke Milch oder Buttermilch hat man mit eine Menge Schmand und gekochte, kalte, feine Nudeln vermischt und in warmen Tagen verzehrt.

Kunst des Backens.

Jede Plattdeutsche Frau war eine Bäckerin. Gebackene draußen im Backofen große Brotlaibe hatten eine Ovale Form und schmeckten auch ohne was drauf. Aus etwas süßem Butterhefeteig, manchmal auch mit Rosinen, gebackene Brote, auch in Zopffopm, etwas süß, hießen „Stretsel“.

Als Symbol der Festlichkeit der Plattdeutschen waren Plätzchen. Tradizional wurden die gebacken zu Hochzeiten, Weinachten und zu anderen Anlässen. In verschiedenen Orten hat man die Pranicke, Preniks, Grusnikj, Primelkes genannt. In verschiedenen Formen, mit Dreppen oder anderen Gewürzen, mit Zierup (eingekochter Zuckerbeete Saft), mit Mandeln oben drauf und ohne. Die waren zu jeden Anlass seiner Art.

Wen einem mal das Brot ausgegangen war, wurden schnell Schnetke gebacken. Oft gab es Schnetke auch einfach zu „Faspa“. Bei dem Plattdeutschen war angebracht eine Zwischenmahlzeit am Nachmittag zu sich zu nehmen. Schnetke backten die Leute unterschiedlich. Die haben auch verschiedene Formen gehabt. So 4-Eckig mit Zucker, gedreht, und mit Schinken. Die Form war unwichtig. Schon der Name zeigte auf das wichtigste- das die Form war erreicht durch ausrollen und schneiden des Teigs. Unser Dorf entstand aus 3 Teilen, ehemaligen kleinen Dörfern, die zusammen gewachsen waren. Das eine davon hat man "Schnetkedarp" genannt, weil die Bewohner einen besonderen Wert auf dieses Gebäck legten.

Auch anderes Gebäck war sehr schmackhaft. Ein jeder kennt Tweeback Kringel, Riebelplautz, Zockeplautz. Kringel, Krusasch, Kruseltjes, Dreijatjis, Draltjes - alles ein Gebäck. Bei uns hies es „Kringel“. Zu diesem Gebäck wurden besondere Ansprüche gestellt..

Ganz wichtig war, das Loch in der Mitte. Nach dem Aussehen und offener Mitte wurden früher, auch jetzt, die Hausfrauen bewertet als gut und nicht sehr. "Kaun noch nich mul Kringel backe"- hat man gesagt. Ist ja auch logisch: wen Kringel ist ein nicht richtiger Kreis, muss das Loch in der Mitte sein! Unsere Vorfahren waren schon informiert!!! Rund, oval, geflochten, gedreht spielt keine Rolle - wichtig ist nur die offene Mitte.

Süsse Ruhrkuchen und Torten haben die Plattdeutsche kennen gelernt und gerne gebacken. Jitzkuak, Judeplotz schmeckte sehr gut.

Obst.

Obst wurde roh gegessen, in Fruchtmoosen verwendet und getrocknet, um haltbar zu machen. Zu späteren Zeiten (ab 19 Jahrhundert wurden) gerne Fruchte eigekocht und aufs Brot geschmiert.

Dazu gebraucht wurde alle Arten von Obst und Beere. In Altai und Orenburg waren Juniekjesche oder Nachtbeerewrenj eine Delikatesse. Bei Plattdeutschen in Mittelasien waren es egekochte Wrenj aus Pflaumen, Kirschen, Äpfel, Aprikosen.

Das Essen in der neueren Zeit wurde auch von den Nachbarländern geprägt. Dadurch wurden viele andere Gerichte kennen gelernt und sind in die Plattdeutsche Tradition gerutscht. Man hat sie nach Deutschland gebracht kocht und isst sie auch hier gern. Fast alltäglich isst man Fleisch. Wareniki und Pelmene hat man auch adoptiert. Aus den plattdeutschen „Wuchteln“ sind es „Prischke“ geworden.

Und wie das Sprichwort sagt „ wie man lebt- so isst man auch.“

Heute leben wir schön, haben Essen im Überfluß! Deshalb sollen und dürfen die Traditionelle Gerichte und Esgewohnheiten uns auch heute viel Freude und Genuss bescheren.

M.Hamm Dezember 2015J.