



Eifeler Küche anno dazumal

Von Cella Förster

Wenn vom Herbst vergangener Zeit die Rede ist, kommt einem unwillkürlich neben vielem anderen die Hauswiese in den Sinn, der sogenannte Hauspesch, mit all seinen Sorten Obstbäumen. Auch der anliegende Gemüsegarten war jeder Familie von großem Nutzen. Ein Anwesen ohne Garten und Pesch war einfach zur Erhaltung einer Familie undenkbar. Eine Rasenfläche, wie sie heute nur zum wöchentlichen Abmähen angelegt wird, hätte man früher für unsinnig abgetan.

Um die meisten Gärten und um den Hauspesch bestand eine Einfriedung, die Wind und Frost abhalten sollte. Eine Schutzmauer war seltener, um so öfter aber sah man eine Dornenhecke. In den Hecken standen meistens auch Bee-

rensträucher wie Himbeeren und Brombeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren; auch Wachholder- und Hohlundersträucher waren eingepflanzt. Als Ziersträucher traten vor allem die wilden Rosenstöcke mit rosa und weißen Blüten auf, die unserem Klima angepaßt sind und herrlich duften. Leider findet man sie kaum noch. Mit Vorliebe pflanzte man auch immergrünen Buchsbaum, der die Hecke gut abdichtete. An manchen Häusern ließ man die Hecken recht hoch wachsen, besonders wenn Fliedersträucher, Vogelkirschen, Hagebutten oder andere Sträucher, die je nach der Jahreszeit ein buntes Bild abgaben. Im Winter waren diese Hecken die echten Futterplätze für die Vögel. Sogar Obstbäume waren in diesen Hecken anzutreffen.

Die Birnen gediehen sehr gut, und schon Anfang September war es natürlich, daß eine Schüssel frisches Augustapfelkompott auf den Tisch kam. Man nannte es Apfelbutter, und es konnte demnach recht dick aufs Brot aufgetragen werden. Zur damaligen Zeit wurde mit Butter sehr sparsam umgegangen. Zum Abendbrot wurde viel dicke Milch gegeben, die man heute Quark oder Joghurt nennt. Als Brotaufstrich war auch gesalzenes Schweineschmalz sehr beliebt, das in irdenen Töpfen auf den Tisch kam. Zu den Bratkartoffeln wurde immer Obst als Zugabe gereicht. Manche Hausfrauen verstanden es, das Obst recht schmackhaft und sehr abwechslungsreich zuzubereiten.

Der Abendmahlzeit widmete die Hausfrau besondere Aufmerksamkeit. Oft gab es eine dicke Bohnensuppe, Bohnentrutsch genannt, die aus kleinen Kartoffeln, Porree, Sellerie, kleingeschnittenen Stangenbohnen und Bohnenkraut bestand. In die Suppe gab man eine Tasse Milch; heute würde man Rahm nehmen.

Ein alter Spruch heißt:
Die Bohnen- und die Pflaumenzeiten
tun dem Bauern die Därme weiten.

Die Hausfrau
an ihrem Geschirrschrank
Foto: ZVS-Archiv (V. Rousseau)



Zu einer Pfanne Bratkartoffeln trug man eine Schüssel Bratäpfel oder gedämpfte Birnen auf und eine dicke Suppe, die „Stippenzopp“ genannt wurde. Der Hausgarten lieferte dazu alle Zutaten: Kohl, Möhren, Bohnen, Rübsti, Porree... Mehrere Sorten Gemüse, die geschmacklich zusammenpaßten, wurden zu einem Eintopf gekocht. Kartoffeln oder auch Brot wurden zur Bindung des Ganzen dazugegeben. War das Gemüse gar, dann wurde es mit einer Holzkelle durch ein Durchschlagsieb getrieben. Der Garten lieferte die nötigen Gewürze zu den Speisen: Liebstöckel, Dill, Bohnenkraut, Kümmel, Wacholderbeeren, Sellerie u.a.m. Große Mengen Zwiebeln wurden im Haushalt gebraucht.

So eine Stippensuppe war oft ein Genuß voller Geheimnisse und der Tischgesellschaft ein Rätsel. Aufgewärmte „Feder“stückchen (Flomen = Nieren- und Bauchfett des Schweines) des hausgeschlachteten Schweines wurden als Fettschmalz der Suppe beigegeben. Immer wußten ausgebratene „Speckgreven“ oder wenigstens ein

Schuß geschmolzener Rinder- oder Schaftalg in die Stippensuppe kommen.

Aber im Herbst waren die Fettöpfe meistens leer, von Speck keine Spur mehr. Erst wenn die Tage kürzer und die Nächte kälter wurden, konnte man es riskieren, ein Schwein zu schlachten. So erzählt man sich noch heute, daß die wartenden Tischgenossen hungrig auf das laute Zischen warteten, welches ein Fettguß in die Stippensuppe abgab. Neben dem Hausgarten bebauten die großen Familien noch einen zusätzlichen „Musgarten“ irgendwo im Felde an einer geschützten Stelle. „Mus“ nennt man hierzulande Sauerkraut, und in diesem Musgarten wurde nur Weißkohl angebaut, der dann im Herbst zu Sauerkraut verarbeitet wurde. Dieses Sauerkraut konservierte man in einer hölzernen „Musbütte“ oder in einem „Musstein“. Bei uns im Keller steht heute noch ein sehr großer eingemauerter Musstein. Der Kohl wurde auf einer „Musschabe“, die zur Sauerkrautzeit die Runde durch die Dörfer machte, geschnitten.

Mit dem Herbst zog überhaupt ein eigenartiges Stimmungsbild in die Dörfer ein, und ein würziger Wohlgeruch aus Gemüsegarten und Hauspesch, wo sich die Leute nach getaner Arbeit begegneten, legte sich um die Höfe. Dies alles fehlt heute. Stattdessen beherrschen kahle Mauern, Steinplatten, Beton und Asphalt das Milieu. Wo bleibt da noch Raum für die Gemütlichkeit?

Die Stippensuppe

*Wartend sitzt man um den Tisch und gibt Acht,
Was Oma wohl so lange in der Küche macht.
Die „Drom“⁽¹⁾ ist so warm, der Küchenofen heiß,
Der alten Hausfrau geht aus der Schweiß.
Sonst war sie doch klug und immer adrett,
Doch heute ging ihr auf der Rest vom Fett.
Plötzlich kam eine gute Idee der Weisen:
Wozu hat sie denn Feuer und Schüreisen?
Sie macht das Eisen rot in der Glut,
Und dann braucht sie ihren größten Mut,
Es gezielt zu tauchen in die Stipp.
Zu Tisch tat keiner denken noch fragen,
Alle nicken sie einander zu und sagen:
„Wir haben vernommen des Fettes Guß,
Und diese Stipp war ein Hochgenuß.“*

C.F.

(1) Die Drom ist die Verlängerung des Küchenherds durch die Wand, um das anliegende Zimmer zu heizen.

Wunschträume

*Der Knabe möcht' ein Mannsbild sein,
das Mädchen eine Frau;
die Blüte eine Baumfrucht fein,
die Bohne schon Kakau.
Der Morgen möchte Abend sein,
der Sommer herbstlich-braun;
das Wasser flugs ein edler Wein,
die Latte hoch ein Zaun.
Der Schüler möchte Lehrer sein,
die Pfütze gleich ein Meer;
die Küchenlampe Sonnenschein,
die Kompanie ein Heer.
Der Lehrling möchte Meister sein,
das Küken flugs ein Hahn;
die Krücke schon ein wahres Bein,
der Weg die Autobahn.
Der Bettler möchte König sein,
der Kranke kerngesund;
der Franken schnell ein Tausendschein,
das Gramm ein volles Pfund.
Die Liebschaft möchte Ehe sein,
die Pfeife gleich ein Schlot;
das Sandkorn stolz ein Edelstein,
das Mehl so gern ein Brot...
Wer möcht' nicht dies?
Wer möcht' nicht das?
Es bleibt ein alter Traum.
Die Sehnsucht ist ein Riesenspaß,
und doch nur alles Schäum.*

Emil Gennen (1989)



Zeitschrift für Geschichte, Brauchtum und Kultur

herausgegeben mit Unterstützung der Verwaltung der Deutschsprachigen Gemeinschaft.

VERLAG: GESCHICHTSVEREIN „ZWISCHEN VENN UND SCHNEIFEL“, MWSt. Nr. 409696425, P.S.K. BRÜSSEL 000-0181793-15 — Für Deutschland: Kreissparkasse Aachen, BLZ 39150100, Konto Nr. 2202273 — VERANTW. HERAUSGEBER: Vors. K. FAGNOUL, ST.VITH, BLEICHSTRASSE 11 — LEKTOR: RAYMUND GRAF, ST.VITH, PRÜMER STRASSE 7 — DRUCKKOORDINATION: KARL GOMMES, ST.VITH, MALMEDYER STRASSE 106 — DIE VERÖFFENTLICHEN BEITRÄGE VERPFLICHTEN NUR DEN JEWEILIGEN VERFASSER — FÜR UNVERLANGT EINGESANDTE MANUSKRIPTE WIRD KEINE GEWÄHR ÜBERNOMMEN. — ALLE MITGLIEDER DES GESCHICHTSVEREINS ERHALTEN DIESE ZEITSCHRIFT KOSTENLOS — JAHRESBEITRAG 350,— BF; Mitgliedsbeitrag in der Bundesrepublik Deutschland: 25 DM (15 DM Beitrag + 10 DM Porto); Niederlande: 25 Gulden (15 hfl Beitrag + 10 hfl Porto). — Der Abdruck der in dieser Zeitschrift enthaltenen Beiträge in Wort und Bild ist, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Geschichtsvereins „Zwischen Venn und Schneifel“ gestattet.

Druck: PRO D & P, St.Vith.