

Rheinischer Sauerbraten mit Nudeln heißt das Gericht auf Hochdeutsch, für das der Düsseldorfer Koch Willi Drecksträter so schwärmt - aber eben nur, wenn der Braten wirklich auf „Rheinische Art“ zubereitet wurde. Von Potthast bis Reibekuchen – ein Streifzug durch die nordrheinwestfälische Küche von Helmut Gote.

*„Leute sagen immer, Sauerbraten, ja, ok, das ist Rindfleisch süßsauer abgeschmeckt, aber im Rheinland kommen eben Rosinen rein. Und dann passiert es eben halt, dass manche Leute rheinischen Sauerbraten essen, und denken: liih, was ist das? Und die ganzen Rosinen liegen dann wie abgestorbene Fliegen am Tellerrand, aber die Leute kennen es dann eben nicht, das ist das typisch Rheinische halt.“*

Die Sauce muß außerdem mit Apfelkraut abgeschmeckt sein und soviel geriebene Printen enthalten, dass sie schön sämig ist. Echte Rheinländer empfehlen als Beilage dazu Klöße und Rotkohl, die Kenner sogar „Rievkooche“, Kartoffel-Reibekuchen mit Apfelmus.

Überhaupt, die Äpfel, die tauchen ständig auf rheinischen Speisekarten auf. Beim eingelegten Matjesfilet dürfen sie nicht fehlen, und auch nicht im Heringsstipp, erst recht nicht bei „Himmel un Äd“. Der Himmel steht für die Äpfel am Baum und die „Äd“ für die Kartoffeln in der Erde, beides wird grob gewürfelt und zusammen gar gekocht ohne zu zerfallen.

Ob sie dann gestampft werden müssen oder nicht, ist eine Glaubensfrage, aber gedünstete Zwiebeln und gebratene Blutwurst dazu sind ein Muß. Vor allem ist diese Art der Kochens typisch rheinisch, und wird auch bei anderen Gerichten angewandt:

*„Die ganzen Eintöpfe im Rheinland zum Beispiel, die werden alle untereinander gekocht, das heißt also mit Kartoffeln und Wirsing untereinander mit Schweinefleisch, dass man erst hingehet, und kocht sich nen Schweinenacken, mit dem Sud setzt man dann die Kartoffeln an, den geputzten Wirsing, dann alles mit den Kartoffeln, dann wird das nachher zerstampft, und das ist typisch rheinisch halt.“*

Eine Kochtradition, der man heute im Rheinland, wenn überhaupt, fast nur noch in den Brauereigaststätten der großen Städte oder in ländlichen Gasthäusern der Region begegnet. Da findet man vielleicht mit viel Glück auch noch Stielmus, den Eintopf aus den zarten grünen Stielen junger Rüben oder sogar Faßbohnen: Ein fast ausgestorbenes Gericht, das Willi Drecksträter seinen Gästen in der Kantine des Düsseldorfer Gesundheitsamtes regelmäßig serviert:

*„Dat is so ähnlich wie Sauerkraut, einjelegte Bohnen, milchsäurevergoren, die man jut abwaschen muß, abtropfen, mit Speck, Zwiebelkes werden die jekocht, mit Kartoffel ungerinander jestampft dann und dazu ist man rohe Mettwurst oder jet Kassler. Also die Erfahrungen, die ich jetzt hier im Laden mache sind halt, dass die leute sehr begeistert sind davon, dass viele Gäste sagen, was ich als Komplimente nehme, Mensch, dat schmeckt ja wie früher bei min Mutter.“*

Wie bei Muttern schmeckt auch die traditionelle Küche Westfalens. Das liegt nördlich des Rheinlands, und deswegen wird es dort kälter, oder, wie die Westfalen sagen, schön frisch, weil sie noch etwas von der Nordseeluft abbekommen. Da braucht man natürlich auch was Ordentliches zu essen:

*„Der westfälisch Köke, dat war schon richtig deftige Köke, und et es schade, dat de Lü dä don nimäh dat so eten wullt, dä wullt einfach fiener äten un dat is halt so. Auf deutsch heißt das ganz einfach, westfälische Küche ist eine feine Küche, aber eine deftige Küche, und die Leute wollen das deftige heute nicht mehr essen, und das ist schade so.“*

Unter deftig verstehen die Westfalen wie Otto Löffken, Inhaber des „Hofs zur Linde“ in Münster, seit jeher auch, dass mit viel Fett gekocht wird. Auf der berühmten Hochzeitssuppe, einer kräftigen Brühe mit viel Gemüse und Fleisch als Einlage, mussten mindestens sieben Fettaugen schwimmen – je mehr Fettaugen, desto besser die Köchin.

Und ein Buchweizenpfannekuchen, ebenfalls eine Spezialität der Region, konnte früher sogar einem zukünftigen Schwiegersohn zum Verhängnis werden:

*„Es ist praktisch Buchweizenmehl und ein bißchen Wsser und was weiß ich, dort kam dann, wenn der bräutigam zu besuch kam, wenn er gelitten war, kamen sieben Speckstreifen hinein, wenn der Bräutigam nicht gelitten war, eben weniger, und der konnte sich dann selber ohne Rechenschieber ausrechnen, ob er bei den Brauteltern gelitten war oder nicht. Und zum Buchweizenpfannekuchen gab es dann immer Rübenkraut, auch ne einfache Nahrung, wurde auch nachher im Schweinetopf gekocht.“*

Gekocht wird in Westfalen alles, was die Landwirtschaft hergibt, und die Köche sind da nicht pingelig, ganz nach dem Motto: Das einzige, was man von einem Tier nicht verarbeiten werden kann, ist der Inhalt des Darms. Kalbskopf, Kalbszunge, Kalbsherz, Kalbsbries und Kalbslunge, abgeschmeckt mit viel Zwiebeln, Senf und etwas Essig werden zu einer Spezialität namens „Töttchen“, ähnlich kommt ein richtiger westfälischer Hasenpfeffer zustande.

„Panhas“ nennt man einen erkalteten Brotbelag aus Fleischresten und Brühe vom Schlachten, gekocht mit Blut, Mehl und Gewürzen. Aber auch das Gemüse kommt nicht zu kurz: Durchgemüse, ein wichtiger Bestandteil der westfälischen Küche, ist die Sammelbezeichnung für alle Gerichte, bei denen Gemüse und Kartoffeln in einem Topf gekocht werden, dazu gibt's dann Mehlpfannekuchen. Aber das will ja, so richtig fett und deftig, heute kaum noch einer essen, regt sich Otto Löffken auf:

*„Zum Beispiel die dicke Bohne, wenn wir dicke Bohnen servieren, dann wird die ja gedöppt, aus der Schale, dann wird die dicke Bohne nochmal bei uns gedöppt, damit wir nur den Bohnenkern servieren können, der Rest wird weggeschmissen. Wär früher unmöglich gewesen, wir servieren also die dicke Bohne nur den Kern noch, und nicht wie früher, wurdeerbar mit Mehl gebunden, mit Speck rein, und dann gabs oben Speck drauf und Kartoffel rein, wunderbares Dicke-Bohnen-Essen, gibt's heute nicht mehr, mags woanders noch geben, wir servieren nur den Kern noch.“*

Was es noch gut und reichlich gibt, sind westfälische Schinken, gräuchert oder luftgetrocknet, und viel Hausmannskost von der Sülze über die Salami bis zur Mettwurst. Und natürlich Pumpernickel, immer noch unverzichtbar für jedes westfälische Schinkenschnittchen: ein dunkles, saftig-süßliches Roggenschrotbrot, das traditionell mit Bier zu einer Suppe gekocht wurde oder in erhitzte Buttermilch eingelegt.

Und was macht René , der Koch des „Hofs zur Linde“, und Vertreter der feinen Westfalküche heutzutage daraus? Ein Dessert:

*„Da zum Beispiel machen wir ‘ne Pumpernickel-Eisbombe draus, das heißt, ein selbstgemachtes Eis auf Pumpernickelbasis, wird dann hinterher in Form gebracht, und hat eben dann noch diesen typischen westfälischen Charakter, weil Pumpernickel gehört zu Westfalen wie die Weißwurst zu Bayern.“*