Geschichtsverein Altreetz und Umgebung e.V.
Beiträge zur Heimatgeschichte

Nr. 171: Essen und Trinken im Oderbruch der alten Zeit.

Eberhard Schröder aus Altwustrow erinnert sich gegenüber seiner Enkeltochter Nicole Krüger im Jahre 1989 folgendermaßen:
„Die **Eßgewohnheiten** haben sich in den vielen Jahrhunderten im Oderbruch natürlich vollständig geändert. Bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts war der Fisch das Hauptnahrungsmittel, denn Ackerbau war in dieser sumpfigen Landschaft nicht möglich. Die Edelfische mussten an die Herrschaft abgeliefert oder in Wriezen verkauft werden, so blieben nur die übrig, die sich nicht so gut verkaufen ließen. Das Geld brauchten die Leute, denn dafür mussten sie sich Mehl oder Brot auf den Märkten kaufen. An Festtagen wurde Wild in allen Varianten zubereitet, denn es konnte im Oderbruch leicht gefangen werden. Mit der Urbarmachung des Oderbruches konnte Landwirtschaft betrieben werden, also konnte auch Nutzvieh in größerem Stil gehalten werden. Damit änderten sich die Eßgewohnheiten grundsätzlich. Bei meinem Großvater Ferdinand Krätke sah es so aus:

- Um 6 Uhr gab es das erste Frühstück: Kliebensuppe aus Roggenmehl und dazu eine Scheibe trockenes Brot.
- Um 9 Uhr gab es das zweite Frühstück: Zwei Scheiben Brot, belegt mit Rührei oder Grütze, Wurst war in den Kreisen der einfachen Menschen nicht weit verbreitet. Als Getränk gab es Kaffee aus selbstgebrannter Gerste.
- Um 12 Uhr gab es zu Salz- oder Pellkartoffeln Pökelfleisch oder Fisch, selbst eingestampftes Sauerkraut, Kohlrüben (Wruken), Erbsen oder Bohnen als Eintopf.
- Um 16 Uhr war Vesper. Es gab zwei Scheiben Brot mit Schmalz, Sirup oder Pflaumenmus, aber ohne Butter.
- Um 19 Uhr gab es Abendbrot: Zum Beispiel Pellkartoffeln mit Salzhering oder mit Leinöl, Heringsstippe, Petersilienstippe, Majoranstippe, manchmal auch Fischsuppe. Dazu gab es das selbstgebraute Bier, das sogenannte Kaventbier.

An Sonn- und Feiertagen gab es Bratkartoffeln und natürlich ein Fleischgericht, zum Beispiel Wild. Schweinebraten, Gänsebraten oder Entenbraten kamen erst mit Beginn des 20. Jahrhunderts in Mode, weil seitdem erst Schweine und Geflügel gehalten wurden. Alle zehn Tage wurde **Brot gebacken**. Die Anzahl der Brote richtete sich nach der Anzahl der Familienangehörigen und der Angestellten. Bei meinem Großvater wurden etwa 10 bis 12 Brote zu je 5 Pfund gebacken. Der Backofen war im Hause und der Abzug mit dem Mantelschornstein verbunden. Der Teig bestand aus Roggenmehl, das mit Wasser, einer Prise Salz und dem Sauerteig verknetet werden musste. Das war eine schwere Arbeit, denn der Teig wurde in einer großen Holzmolle mit den Händen geknetet, immerhin 25 bis 30 Kilogramm. Ein kleiner Teil des Teiges wurde als Sauerteig bis zum nächsten Backen aufbewahrt, ein weiterer Teil auf einem Kuchenblech dünn verteilt, mit Speck, Zwiebeln und Kümmel bestreut und als Speckkuchen zum Schluß gebacken. In der Regel wurde der Speckkuchen noch lauwarm verzehrt. Nachdem die Brote aus dem Backofen gezogen waren, wurden in den noch warmen Ofen Horden mit geschnittenen Äpfeln und Birnen und ganzen Pflaumen zum **Dörren** gestellt. Das gemischte Backobst hielt sich lange und wurde im Winter gern gegessen.
Übrigens wurde der Backofen mit Reisig geheizt, das mühselig gesammelt werden musste und das dann zu etwa 40 Zentimeter langen Faschinen gebunden und getrocknet wurde. Diese Reisigbündel wurden im Ofen gleichmäßig verteilt und entzündet, damit im Ofen eine gleichmäßige Erwärmung der Steine erfolgen konnte.“

Soweit Herr Schröder über die Gewohnheiten der Zeit nach etwa 1830.
Zum erwähnten **„Kaventbier“** soll noch festgestellt werden: Der Name Koventbier steht für ein sogenanntes Halbbier, das eigentlich aus dem nochmaligen Aufkochen der Biertreber gewonnen wurde. Die Wustrower stellten ihr Bier aus geschrotetem Malz her.
Man kann sich den Vorgang etwa so vorstellen:

- Angefeuchtetes Getreide wurde gequollen und bis zu einem bestimmten Grad zum Keimen gebracht.
- Nach der Darre (Trocknung) wurde das Malz geschrotet.
- Aus diesem geschroteten Malz konnte ein Teig geknetet werden.
- Aus dem gekneteten Teig wurde ein kugelförmiges Brot gebacken.
- Das gebackene Brot wurde mit einem halben Pfund Hefe in eine Tonne mit Wasser gelegt und nach drei Tagen war das Gemisch gegoren, das Hausbier trinkfertig.

Der Preußenkönig Friedrich II. hatte schon in einer Kabinettsorder im Jahre 1746 weitsichtig angeordnet, dass die Domänen den **Kartoffelanbau** feldmäßig zu betreiben hätten „ … dem beschränkten Verständnisse seiner Untertanen und selbst seinen Behörden zum Trotz“, wie es hieß. Wir wissen von Hungersnöten noch zum Ende des 18. Jahrhunderts, zum Beispiel aus dem Jahre 1770, als das Getreide äußerst knapp war und sich die Bauern auch im Oderbruch sich bequemten, Kartoffeln anzubauen. **Keller** wurden wegen des hohen Grundwasserstandes zur Lagerung der Kartoffeln nicht gebaut, man schüttete sie vielfach einfach in der ungeheizten Schlafkammer unter das Bett. Der Speiseplan war auch noch zum Ende des 18. Jahrhunderts von dem traditionellen **Brei** geprägt. Er wurde aus Hirse, Hafer, Buchweizen, Gerste oder Spelz, Dinkel oder Emmer, wie die Weizenarten damals hießen, hergestellt. Wer auch Hafer anbaute, der hielt wohl auch noch an der traditionellen **„Habergrütze“** fest oder stellte **„Haberfladen“** her, die flach gebacken und geröstet wurden und in harter Form lange aufbewahrt werden konnten. Nach dem Einweichen konnte man sie leicht als Haferbrei essen. Die traditionellen Fischkessel, in denen man durch langes Einkochen der Fische eine dicke Paste mit Kräutern würzte und auf Vorrat herstellte, kamen nach und nach aus der Mode, auch das Trockenen der in Streifen geschnittenen Fische an der Luft oder im Rauch des Mantelschornsteins. Salz war durch die erweiterten Handelswege immer erschwinglicher geworden und so wurde das Haltbarmachen des Fleisches oder Fisches durch **Pökeln** aktuell. Pökelfleisch mit Sauerkohl war bis weit ins 19. Jahrhundert ein beliebtes Hauptgericht, dann natürlich schon mit Kartoffeln. Geriebene Erbsen, über die man sich zerlassene Butter schüttete, waren auch beliebt. Mit dem Kartoffelanbau kamen auch die Kartoffelklöße dazu, später der beliebte Schweinebraten oder Rinderbraten mit brauner Tunke oder auch in Biersoße.

Ein nicht zu unterschätzendes Problem war im Oderbruch immer schon das **Trinkwasser**. Bei großen Überschwemmungen wurden die Brunnen verdorben, in starken Wintern konnten die Brunnen einfrieren. Trinkwasser gab es nur an ganz bestimmten Stellen auf den besiedelten Schwemmsandkegeln, in den neu gegründeten Kolonistendörfern gab es immer größere Probleme durch Verunreinigungen. Zum täglichen Genuß musste es daher oft abgekocht oder gefiltert werden.

Der Brunnenbaumeister Franz Körste schildert in einem Gutachten zum Altreetzer Trinkwasser im Jahre 1972: „Altreetz liegt auf einer gelblichen, länglichen, linsenförmigen Kies – Sand – Schicht, die um die Mitte des Dorfes bis 5 Meter unter dem Wasserspiegel ansteht und in Richtung des Urstromtals beinahe brotförmig verläuft. Die Mächtigkeit dieser Kies – Sand – Schicht reduziert und verliert sich sehr schnell und klingt in seiner Breite teilweise schon an der Peripherie des Ortes aus. Aus dieser Schicht nimmt Altreetz sein gesamtes Trink- und Brauchwasser durch Kessel- oder Bohrbrunnen. Das Wasser ist geschmacklos, geruchlos und farblos, so dass es im Gegensatz zu dem Wasser der meisten Oderbruchdörfer chemisch als sehr gut zu bezeichnen ist. “

Soweit ein Auszug aus dem Gutachten von Herrn Körste, der die Abhängigkeit der alten Siedlungs- und Wohnplätze im Oderbruch (Altreetz, Altmädewitz, Altwustrow, Altlewin, Alttrebbin, Altbarnim) von der Qualität des Trinkwassers noch einmal besonders unterstreicht.

Seit etwa 1770 hatte sich der **Zichorienkaffee** als Hauptgetränk zu den Mahlzeiten immer mehr durchgesetzt. Die verdickte Wurzelknolle der Zichorie, auch Wegwarte genannt, wurde ausgegraben, gewaschen, getrocknet, zusammen mit Gerste geröstet und zu einem Pulver zermahlen. Mit kochendem Wasser aufgebrüht ergab sich so ein Getränk, das man unter Zusatz von Milch sehr gut trinken konnte. Bohnenkaffee zog erst in die Haushalte ein, als er nicht nur von den Reichen erschwinglich wurde, das war aber erst im 20. Jahrhundert.

Ein wichtiges Getränk war auch das **Bier**. In Alt Reetz war schon gleich nach der Vergabe der Braurechte auf dem Dorfplatz ein Malzhaus und ein Brauhaus errichtet worden, wo ein Brauer jährlich etwa 200 Tonnen Bier herstellte, die Tonne zu 100 Quart, also 114,5 Liter. Jährlich also 22900 Liter Bier, das sind 63 Liter auf einen Tag, das sind rund zwei Liter auf einen Einwohner. Aus diesen Zahlen geht hervor, dass die Reetzer das Bier sicherlich nicht allein getrunken haben. Außerdem waren diese Biere obergärig, wenig haltbar, etwas bitter, mit einem Alkoholgehalt von etwa 3 bis 4 % auch als Dünnbier bezeichnet. Der Brauprozeß ist ja uralt: gekeimtes Getreide (Hafer, Weizen oder Gerste) und Hopfen werden zum Gären gebracht, mehr nicht. Das heißt im Einzelnen: Das Gerstenmalz wird nach dem Schroten mit Wasser zu einer Maische vermengt, die unter Zusatz von Hopfen gekocht und dann durch eine Hefe zur Gärung gebracht wird. Die **Braupfanne** war also immer eines der wichtigsten Geräte im Dorfhaushalt und im Kirchenbuch von Reetz steht: „Am 1. März 1710 brannte der Dorfkrug mit allen Nebengebäuden bis auf den Grund nieder. Einzig und allein die Braupfanne, die mit Wasser gefüllt war, konnte gerettet werden.“

Eine Bemerkung zum vermuteten Problem der **„Trunksucht“** unserer Vorfahren: der unrühmliche Missbrauch des Alkohols setzt in unserer Region erst ein, als es im 19. Jahrhundert gelingt, billigen Kartoffelschnaps herzustellen. Verbrauchte man pro Kopf im Jahre 1805 nur 3 Quart, also etwa 3,5 Liter, so stieg der Verbrauch bis zum Jahre 1831 auf 8,1 Quart an, das sind dann schon 9,3 Liter pro Kopf, also beinahe das Dreifache.

Im Oderbruch war im Jahre 1837 die erste **Zuckerfabrik** in Kienitz gebaut worden. Damit begann der Siegeszug des Zuckers in die Küchen der Haushalte, also ziemlich spät. Bis dahin war Zucker ein sehr seltener und teurer Artikel und wurde oft durch Bienenhonig ersetzt. Man nutzte aber auch die chemische Reaktion aus, die sich abspielt, wenn man zum Beispiel Brot im Mund zu Zucker umwandelt. Kleinkindern wurde gekautes Brot in ein Tuch geschnürt und zum Lutschen gegeben, andere Süßigkeiten gab es selten.

Mit der Einführung des Zuckerrübenanbaus im Oderbruch wurde nicht nur in den bäuerlichen Haushalten eine lange Tradition eingeführt, die auch stellenweise heute noch gepflegt wird: Das **Sirupkochen**. Das geschah so: Zuerst wurden die Zuckerrüben grob gereinigt, dann in einem großen Zuber geputzt und gewaschen und mit einer harten Wurzelbürste geschrubbt, Sauberkeit war das erste Gebot, denn man wollte später ja keinen Sand zwischen den Zähnen spüren. In vielen Haushalten gehörte ein großer Kupferkessel zur Grundausstattung, der wurde mit Essig und Salz solange bearbeitet, bis er wieder glänzte. Auf den Boden wurde ein passendes Sieb gelegt und darauf wurden die geschnittenen und geschnitzelten Zuckerrüben geschüttet. Dazu kam natürlich Wasser und über das Ganze wurde noch ein sauberer, nasser Sack gedeckt, bevor man den Kessel mit einem passenden Deckel verschloß. Das Sieb musste so groß sein, dass sich darunter Wasser ansammeln konnte, damit verhinderte man das „Anbrennen“ der Schnitzel. Nach etwa fünf Stunden konnten die gekochten Zuckerrübenschnitzel mit einem Ösefat aus dem Kessel geschaufelt werden. In einem geschrubbten Holzfaß wurden die heißen Schnitzel mit einem Stampfer noch weiter zerkleinert, ehe sie als „Pressstücke“ in Tücher gewickelt werden konnten. Die Größe der Pressstücke richtete sich nach der Größe der Siruppresse und bei größeren Pressen

legte man mehrere Pressstücke übereinander. Die wurden dann nach dem ersten Pressen noch einmal aufgeschüttelt und umgepackt und solange ausgepresst, bis auch der letzte Tropfen Zuckerlösung aufgefangen war. Der inzwischen gereinigte Kessel nahm diesen Rübensaft auf und nun musste der Saft eingedickt werden. Je schneller das Feuer brannte, so hieß es, um so heller wurde der Sirup später, man achtete also auf ein langsames, also nicht so heftiges Feuer. Mit einem „Kescher“, einem Durchschlag, wurde der mitunter aufbrausende Saft im Zaum gehalten, indem man den Schaum immer wieder aufnahm und die Oberfläche beruhigte. Diese Prozedur dauerte mindestens 3 Stunden und wenn der Saft am Kescher hängen blieb, sich auf der Oberfläche ein klarer Spiegel bildete, dann war die Arbeit getan und nach dem Erkalten konnte der Segen in Steintöpfe gefüllt werden.

Ein weiterer Höhepunkt im Leben der Dorfbewohner war auch das jährliche **Schlachten**. Das „Kleine Schlachten“ fand zur Erntezeit, also im August / September statt oder auch zur Kartoffelernte im Oktober, dann wurde ein Schwein geschlachtet. Von den Bauern wurden zum Mästen und Schlachten bei den Schweinen die sogenannten „Altschneider“ bevorzugt, das sind abgekörte Eber oder Binneneber, die mindestens drei Monate vorher kastriert werden mussten. Das trockene Fleisch dieser Tiere eignete sich besonders gut zur Herstellung der Dauerwurst. Das „Große Schlachten“ fand in der kalten Jahreszeit statt, also im Januar / Februar. Dann wurden zwei zweijährige Fünfzentnerschweine geschlachtet und dazu musste noch ein Bulle oder eine Färse von 7 bis 8 Zentnern das Leben lassen. Als **Hausschlächter** sind noch die folgenden Namen im Gedächtnis geblieben: Max Lattner, Otto Grunow, Günter Falk, Richard Mieklei, Erich Kurzmann, Richard Illing, Karl Mück, Heinz Mieklei, Günter Grunow, Paul Püpke, Martin Schumacher, Reinhard Karpe, Walter Röseler, Horst Hempel, August Gebhard, Erwin Kaminski, Richard Thiede, Kutzmann und Erwin Herzberg aus Neureetz und Püpke aus Neulietzegöricke. Das beim Schlachten auslaufende Blut musste rasch gerührt werden, das war in der Regel die Aufgabe der Bäuerin, die außerdem sehr rechtzeitig für große Mengen heißes Wasser sorgen musste. Die Schweine wurden nämlich im Holztrog gebrüht, enthaart und erst dann an den „Schlachteboom“ gehängt. Nun war der **Fleischbeschauer** an der Reihe, die Gesundheit der Tiere musste geprüft und bestätigt werden. Wir können an die Namen Otto Adam, Franz Masche, Paul Jüttner, Bruno Knoll und an die Tierärzte Dr. Ernst Schiele, Dr. Norbert Becker, Dr. Wilfried Böttcher, und an Peter Lange erinnern.

War alles bestätigt und durch den traditionellen Umtrunk besiegelt, ging es ans „Aufhauen“. Die einzelnen Bestandteile wurden sorgfältig sortiert nach Schinken, Kotelettstücken, Filetstücken, Kämmen, nach Wurstfleisch und den Innereien, wie Lunge, Herz und Leber. Der Schweinekopf wurde gewässert und zusammen mit den Schwarten im großen Kupferkessel etwa zwei Stunden gekocht. Man rechnete für ein Dreizentnerschwein drei Eimer Wasser, 3 Hände Salz, 6 große Zwiebeln, 5 Pakete Lorbeerblätter und 10 Pakete Gewürzkörner. Die Leber wurde einen Tag später für die beliebte Leberwurst gebrüht und die Därme wurden für die Wurstherstellung sorgfältig gereinigt, die im Fettdarm (Mastdarm) gestopfte Wurst hielt sich am längsten. Die große Kunst und der Ruf des Hausschlächters hing vom Geschmack seiner Wurst ab. Für die Blutwurst brauchte man Majoran, Nelken, Piment, weißen Pfeffer, Zwiebeln, Salz und Zucker. Für die Leberwurst Majoran, Piment, weißen Pfeffer, Zwiebeln und Salz, für die Bratwurst Knoblauch, Senfkörner, Pfeffer, Salz, Zucker und Rum. Alles so zu mischen, dass man bis zum nächsten Schlachten den rechten Geschmack hatte, war die große Kunst beim Schlachten.

Die umfangreichsten Arbeiten waren neben dem **„Wurststopfen“** und **„Einkochen“** der frischen Wurst die Arbeiten zum Haltbarmachen des Fleisches durch Kochen, Salzen, Pökeln und Räuchern.

Beliebt war das **Einkochen in Büchsen.** Mit einer speziellen Maschine wurden zunächst die Büchsenränder beschnitten, denn die Büchsen wurden immer wieder verwendet. Durch das Beschneiden der Ränder wurden die Büchsen übrigens mit den Jahren immer kleiner. Danach

wurden sie ausgescheuert und sorgfältig getrocknet. Anschließend wurden die Büchsen mit Blutwurst, Leberwurst oder Fleisch so weit gefüllt, dass bis zum Rand noch etwa eine Daumenbreite frei blieb. Mit einem besonderen Gerät wurden die Deckel aufgebörtelt, das musste sehr sorgfältig geschehen, denn der Inhalt sollte ja luftdicht abgeschlossen sein. In einen großen Waschkessel wurde ein Holzgitter gelegt und darauf kamen die gefüllten Büchsen, nicht zu eng, damit sie schwimmend kochen konnten. Etwa 40 Büchsen gingen in einen Kessel und bei 100 Grad dauerte der Kochprozess etwa zwei Stunden. Anschließend wurden die heißen Büchsen in einer Waschwanne mit kaltem Wasser sofort „abgeschreckt“ und natürlich auf Dichtheit kontrolliert. Wenn die Büchsen dann fast kalt waren, wurden sie mit einem Tuch trocken gerieben und eventuell gewölbte Deckel noch in die richtige Form gedrückt. Der Inhalt hielt sich bei sorgfältiger Pflege jahrelang und wenn sich nach einiger Zeit der Deckel wieder nach oben wölbte, hatte man etwas falsch gemacht.
Mit dem Aufkommen des Einkochens in Gläsern („**Einwecken**“) konnten Fleisch- und Wurstwaren auch zunehmend in Gläsern haltbar gemacht und luftdicht verschlossen an einem frostsicheren Ort aufbewahrt werden. Das war nicht so umständlich, aber der Aufwand war auch nicht unerheblich.
Beim **„Pökeln“** wurde das in Stücke zerlegte Fleisch mit einer Mischung von Salz und Salpeter eingerieben und in gewöhnliche Holzfässer oder große Steintöpfe eingelegt, deren Boden mit Salz bedeckt sein musste. Die Stücke mussten zwischen Salz so gut eingeschichtet werden, dass keine Lücke blieb. Die so gefüllten Fässer oder Töpfe wurden mit Salzsole angefüllt und bedeckt, die Fässer sogar verspundet. Die Salzsole wurde zeitweise durch frische ersetzt und man rechnete 1 Kg Salz auf 10 Liter Wasser, ein Ei oder eine rohe Kartoffel musste schwimmen können. Manchmal wurde auch Salpeter hinzugefügt, aber der Bauer holte sich das fertige Pökelsalz gleich vom Schlächter. Die so hergestellte Lake wurde aufgekocht und abgekühlt eingefüllt. Regelmäßig wurde das Faß gedreht, damit die Salzlösung immer wieder frisch an das Fleisch gelangen konnte. Die Pökelzeiten waren unterschiedlich, Schinken wurde zum Beispiel 14 Tage lang gepökelt, Speck wurde zuerst gesalzen und dann 8 Tage gepökelt.
Beim **„Räuchern“** gab es auch Verschiedenes zu bedenken: Bratwurst musste erst 8 bis 14 Tage „abhängen“, dann kam sie für 3 bis 4 Wochen in den Rauch bei 6 bis 8 maligem „Schmook“ (pro Tag einmal). Speck wurde vorher gepökelt und bekam 6 bis 8 mal „Schmook“, Schinken wurde 14 Tage lang gepökelt, dann 12 Stunden gewässert, getrocknet, eingepfeffert und dann bekam er 6 mal „Schmook“. Die gekochten Leber- und Blutwürste bekamen auch 1 bis 2 mal einen „Schmook“, was die Haltbarkeit und den Geschmack wesentlich verbesserte. Für den Rauch in der Räucherkammer kamen eigentlich nur Buchensägespäne in Frage, die in einem Gefäß angebrannt wurden.
Der Schinken durfte übrigens immer erst angeschnitten werden, wenn der Kuckuck rief, also im Mai. Wenn die Bratwürste und die geräucherten Speckseiten luftig und trocken aufgehängt waren, reichte der Vorrat bis zum nächsten Schlachten. Angeschnittener Schinken wurde eingefettet und gegen die Fliegenplage in Beuteln geschützt. Die Bratwurst bewahrte man im Sommer oft im Ofenloch auf, weil sich dort die Luft immer umwälzte.
Interessant ist noch ein Rezept zur Herstellung von Sülze, denn die Schweineköpfe lieferten dafür das Fleisch: Man gab beide Unterhälften der Schweineschnauze, vier Spitzbeine, 6 Fleischknochen und 10 Streifen Schwarten vom Rückenfett, dazu Lorbeerblätter und Gewürzkörner in einen Kessel und kochte das Ganze zweimal auf, damit nicht zuviel Brühe entsteht. Dann gab man zwei Gläser Gewürzgurken mit dem Saft dazu, fünf geschnittene Möhren und eine gewürfelte Sellerieknolle, auch ein Glas sauren Sellerie ohne Saft, goß eine Flasche Essig – Essenz zum Schluß darüber und ließ alles über Nacht stehen.
Neben diesen typisch bäuerlichen Tätigkeiten gab es noch eine ganze Reihe erwähnenswerter Arbeiten, die von der Bäuerin erbracht werden musste:

Neben dem Brotbacken im hauseigenen Backofen waren es das tägliche Melken und Schleudern der Milch, das Buttern, die Herstellung von Quark und Käse oder das Einkochen von Gemüse und Früchten in Gläser, um nur einige Beispiele zu nennen.
Der Haltbarmachung von Nahrungsmitteln und der Vorratswirtschaft dienten auch haushalterische Verfahren, wie sie teilweise noch heute angewendet werden:
Beispiel 1: **Das Kochen von Fliedermus**.
Die gewaschenen Fliederbeeren, also die Früchte des Schwarzen Holunders, der im Oderbruch reichlich wuchert, werden kurz aufgekocht oder auch roh ausgepresst. Der entstandene Saft muß dann leise siedend köcheln. Um nicht dauernd rühren zu müssen, kann man auf den Boden des Topfes den abgebrochenen Fuß eines Weinglases oder einen anderen Gegenstand stellen oder legen, damit eine ständige Bewegung am Topfboden entstehen kann. Nach einiger Zeit nimmt man den Gegenstand heraus und rührt den schon eingedickten Saft solange, bis eine dicke Masse entsteht, die man in kleine Gläser oder Steintöpfchen füllt und mit Pergamentpapier luftdicht abschließt. Die entstandene Masse hält sich jahrelang und wird als „Flederkräude“ oder „Fleddermus“ zum Kochen von Fischen benutzt.
Beispiel 2: **Die Sauerkrautherstellung.**
Der reife Weißkohlkopf wird mit einem Kohlhobel sehr fein geschnitten und mit wenig Salz (etwa 100 bis 120 Gramm pro 10 Kilogramm Kohl) bestreut, in einem Holzfaß festgestampft, bis sich Flüssigkeit bildet. Je nach Geschmack gibt man geschnittene und gewürfelte Möhren, Wacholderbeeren oder Kümmel dazu, immer schichtweise mit dem Salz bis etwa eine Handbreit unter dem Rand des Fasses. Wenn alles genügend festgestampft ist, gibt man ein Tuch darüber, das man vorher mit heißem Wasser überbrüht hatte, einen passenden Teller und zum Beschweren einen sauberen Feldstein. Bis zum Einsetzen der Gärung sorgt man für eine gewisse Wärme, dann kommt das Faß in den kühlen Keller. Nach etwa drei Wochen ist der Sauerkohl (Suerkohl) reif und man kann sich die ersten Portionen holen. Dabei muß man darauf achten, dass der Kohl immer mit Flüssigkeit bedeckt bleibt.
Beispiel 3: **Das Einlegen von Salzgurken.**
Kleine, feste Gurken müssen gut gebürstet und gewaschen werden, dann werden sie einige Stunden gewässert. Nach dem Abtropfen kommen sie schichtweise in einen großen Steintopf, zusammen mit Weinlaub, Dill und Kirschblättern, mit Dill und Laub schließt man ab. In etwa sechs Litern Wasser löst man Salz auf, etwa 40 bis 45 Gramm pro Liter, kocht es auf, lässt es erkalten und gießt dann alles über die eingelegten Gurken. Obenauf kommt ein Teller, darauf ein Stein und nach etwa drei Wochen entfernt man das Laub, wenn die ersten Salzgurken gekostet werden.
Beispiel 4: **Das Einsalzen von Suppengrün.**
Eine Sellerieknolle von etwa 100 g., eine Petersilienwurzel, einige Möhren, der untere Teil eines Porrees und vielleicht auch Kohlrabistücke werden durch den Wolf gedreht. Unter die Masse mischt man dann noch 2 bis 3 Esslöffel gehacktes Selleriekraut und etwa 100 Gramm Salz. Die gut durchgemischte Masse gibt man in kleine Schraubgläser und so hat die Köchin immer ein fertiges Suppengrün.
Beispiel 5: **Das Einsanden von Wurzelgemüse.**
Frische und ganz einwandfreie, grob gesäuberte Möhren und Sellerieknollen kommen in eine Holzkiste und werden mit feinem Sand bedeckt. Die Möhren werden in den Sand gelegt und schichtweise mit Sand bedeckt, die Sellerieknollen sollen mit dem Wurzelschaft nach unten gesteckt werden. Mit Kohlrüben kann man auch so verfahren. Der Sand soll bis an den ersten Ansatz reichen. Im kühlen, dunklen Keller hält sich so das Wurzelgemüse bis zur nächsten Ernte frisch.
Beispiel 5: **Die Herstellung von Kartoffelstärke.**
Große, späte Kartoffeln werden geschält, gewaschen und gerieben. Dem entstehenden Brei wird Wasser zugefügt und nach kräftigem Umrühren durch ein grobes Sieb gegossen. Die durchgelaufene Flüssigkeit läuft anschließend noch durch ein feines Sieb und kommt in eine

große, hölzerne Waschwanne oder ein entsprechendes Gefäß. Alles wird mit einem Tuch abgedeckt, bis sich die Kartoffelstärke abgesetzt hat. Die Flüssigkeit wird vorsichtig abgegossen, dann kommt wieder frisches Wasser drauf, wieder wird alles umgerührt und wieder wartet man, bis sich die Stärke abgesetzt hat. Diesen Vorgang wiederholt man solange, bis das Wasser klar bleibt, dann kann man die abgesetzte Stärke trocknen, aus der Wanne nehmen, weiter trocknen lassen, mit einem Nudelholz zerkleinern und als Kartoffelmehl oder Speisestärke in geschlossenen Behältern aufbewahren.
Beispiel 6: **Das Kochen von Seife.**
Bis in die Notzeiten nach dem letzten Krieg war auch das Kochen von Seife in den bäuerlichen Haushalten üblich. Man benutzte dafür überflüssige Fette vom Schlachten und ging etwa so vor: In etwa sechs Litern Wasser kamen etwa 10 Kilogramm Fett, 1 Kilogramm Seifenpulver, ein Kilogramm Soda und ein Kilogramm Seifenstein auch oft Holzasche. Alles löste man in einem Kessel unter entsprechender Hitze, gab dann noch einen Liter Brennspiritus dazu und ließ die Masse in einem geeigneten Behälter erstarren. Im halbweichen Stadium wurden die handlichen Stücke geschnitten und vorwiegend zum Wäschewaschen benutzt.
Aus diesen wenigen Beispielen bäuerlicher Tätigkeiten erkennt man, wie wichtig früher die Waschküche war, ein ungeheizter Raum mit einem großen Kessel in einem aus Ziegeln nur grob gemauerten Herd. Daneben hatte man einen **Scheunenkeller**, der oft bis in den unteren Teil des Scheunenflures reichte und mit Stroh bedeckt war, hier waren vor allen Dingen die Saatkartoffeln untergebracht. Futterrüben mietete man ein, das heißt, man füllte sie gleich nach der Ernte in eine flache Grube, über die man Stroh deckte und mit Erde gegen den Frost schützte. Das Getreide war in der Regel auf den Stallböden untergebracht, es musste weitgehend gegen die Mäuseplage gesichert werden. Speisekammern und Räucherkammern waren im Haushalt wichtige Vorratsräume innerhalb des Wohnhauses.

Mit den Mahlzeiten änderten sich auch die **Sitten** bei der Esseneinnahme. Man muß davon ausgehen, dass es bis ins 17. Jahrhundert hinein üblich war, nur einen Holzlöffel zu benutzen. Brotkanten tauchte man einfach in die gemeinschaftlich benutzte Eßschüssel und das Fleisch wurde wie Brot geschnitten und mit den Fingern oder der Messerspitze zum Munde geführt. In den gehobenen Schichten der reichen Leute benutzte man etwa seit 1610 schon Teller mit Vertiefungen, später (um 1650) auch Gabeln und Löffel aus Metall. Nach 1700 hatten auch die unteren Schichten, zu denen ja die Oderbrücher gehörten, ein Besteck, das sie bei Feierlichkeiten dann auch zum Essen immer mitnehmen mussten.
Abschließend sollen die Gerichte angeführt werden, wie sie heute noch aus der alten Zeit bekannt sind: (alphabetisch geordnet)

- **Biersuppe.**
  Der Preußenkönig Friedrich II. liebte Biersuppe, wie wir wissen. Das Rezept aus der Königlichen Küche sah dazu folgendermaßen aus: „In einer Pfanne wird ein Stücklein Butter über das Feuer gesetzt, ein kleiner Kochlöffel Mehl gelb geröstet, eine Maß Weißbier darein gegossen und Zucker, Zitronenschalen und ganzer Zimt daran getan. Zur Maß Bier wird das Gelbe von sechs Eiern verrührt, das gekochte Bier durch ein Haarsieb gegossen, dann langsam an das Eiergelbe gerührt und unter beständigem Rühren lässt man es noch ein wenig anziehen, röstet von einem Weißbrot oder Kreuzerweck die Schnitten oder backt sie in Schmalz gelb und richtet die Suppe darüber an.“ Wollte man eine Biersuppe heute nachkochen, empfiehlt sich folgendes Rezept: Man nimmt einen halben Liter braunes, nicht zu bitteres Bier, das man mit einem halben Liter obergärigem Bier aus Weizenmalz und Gerste und einem viertel Liter Wasser gemischt in einem Topf erhitzt. Zwei bis drei Scheiben trockenes Schwarzbrot werden fein gerieben dazu gegeben und etwa 10 Minuten gequollen. Vier Eier, etwas Zitronenschale, 1 Prise Zimt, 4 Scheiben abgeschälter Zitrone und Zucker nach Geschmack werden dazu gegeben und alles wird mit einem Schneebesen

geschlagen, bis die Suppe dick zu werden beginnt. (Kochen darf man sie nicht!)
Wir sehen in beiden Rezepturen unbedingt Gemeinsames.

- **Braun gekochte Quappe.**
  Quappen gehörten immer schon zu den bevorzugten Speisefischen aus der Oder, das ist auch noch heute so. Will man eine Quappe braun kochen, wie es unsere Vorfahren schon getan haben, so geht man folgendermaßen vor: Die ausgenommene Quappe wird in kaltem Wasser mit Gewürzkörnern, Salz, Zwiebeln, Lorbeer und etwas Butter angesetzt und erhitzt, ohne dass es zum Kochen kommt. Nach dem Herausnehmen des Fisches wird der Sud mit einer Mehlschwitze zur Soße verarbeitet, welcher viel saure Sahne zugefügt werden sollte. Zum Schluß gibt man eine Messerspitze Fliedermus hinzu und schmeckt die Soße süß – sauer ab.
- **Brotsuppe.**
  Brotsuppe galt immer als Armensuppe, dabei kann sie sehr wohlschmeckend sein, wenn man sie wie folgt zubereitet:
  Die harten Rest von Schwarzbrot, am besten aus der Kruste, werden in Wasser geweicht, darüber gießt man kochende Milch und schmeckt mit Salz und Zucker ab. Manchmal gibt man in die durch ein Sieb gegebene Suppe noch Apfelstücke oder Zimt.
- **Buchweizengrützebrei.**
  Buchweizen wurde im frühen Mittelalter aus dem Osten eingeführt und gehört zu den ältesten Getreidearten, die auch im Oderbruch schon auf trockenen Stellen oft angebaut werden konnten. Nach der Trockenlegung war ein Anbau weitläufig möglich und ein Brei aus Buchweizengrütze gehörte früher auf den Tisch eines jeden Bauern. Die Buchweizengrütze wurde zuerst in heißes Wasser hineingequirlt, das Wasser gießt man ab, kocht die Grütze mit frischem Wasser, Butter und Salz unter ständigem Umrühren weiter, bis ein steifer Brei entstanden ist. Den kann man dann mit ausgelassener Butter oder ausgelassenem Speck übergießen oder man kocht vorher Fleisch oder Gemüse mit. Übrigens wurde auch Hafergrütze so angerichtet.
- **Erbsen mit Speck**.
  Erbsen sind auch heute, besonders im Winter, noch als Suppe oder Brei beliebt. Natürlich schmeckte immer schon geräucherter Speck oder geräuchertes Fleisch dazu, weil Erbsen sehr stärkehaltig sind und gut sättigen. Erbsen konnte man nach der Ernte problemlos in Beuteln aufbewahren und nach der Einführung der Schweinehaltung gab es in jedem Bauernhaus auch eine Räucherkammer zur Haltbarmachung der Schinken, Speckseiten oder Räucherwürste.
- **Erbsensuppe mit Pökelfkeisch.**
  Nach dem Schlachten mussten die Bauern immer einen großen Teil des Fleisches durch Pökeln haltbar machen. Damit konnte man zum Beispiel Erbsensuppe kochen. 350 g Erbsen wurden gewaschen und in 2 bis 2 ½ Litern Wasser 12 bis 24 Stunden eingeweicht. Etwa 750 g gepökeltes Schweinefleisch wurden dann in dem Einweichwasser mit den Erbsen fast weich gekocht. Etwa 500 g Kartoffeln wurden in Würfel geschnitten und mit Suppengrün gekocht und darin wurden die Erbsen gegart. Mit Salz, Pfeffer und Majoran wurde dann abgeschmeckt.
  Kochzeit: etwa 2 – 2 ½ Stunden.
- **Fischpaste.**
  Die Fischer haben sich vor der Entwässerung des Oderbruchs vornehmlich von Fischen ernährt, in den Fischerhütten oder bescheidenen Fischerhäusern war der Fischkessel eines der wichtigsten Haushaltsgeräte. Nun muß man aber nicht annehmen, dass man täglich eine Fischsuppe darin anrührte, man stellte vielmehr in solchen Kesseln eine Fischpaste her, die sich über Tage halten konnte und die man in vielfältiger Form anbieten konnte. Dazu wurden die gesäuberten und ausgenommenen

Fische mit den verschiedensten Kräutern solange gekocht, bis ein Fischbrei entstand, der nach dem Erkalten als Paste mit Brot gegessen werden konnte oder auch wieder, in Wasser gelöst und erwärmt, als Fischsuppe gelöffelt werden konnte.

- **Fliedermus oder „Fleederkräude“.**
  Fliedermus nennt man den stark eingekochten Saft ausgepresster Holunderbeeren, der in einem pastenartigen Zustand in einem kleinen Steinguttopf über lange Zeit haltbar war und für Fischgerichte immer zur Verfügung stand. Zum Beispiel für „Aal mit Fliedermussoße“: Dazu wird der Aal gründlich gesäubert und in Portionen geschnitten. Ein Sud aus Wasser, Zwiebeln, Salz, Zucker, Lorbeerblatt, Gewürzkörnern, Pfefferkörnern und Fliedermus wird zubereitet und aufgekocht und darin der Aal bei wenig Hitze gegart. Die Soße wird mit Mehl gebunden, dazu wird noch Butter und Sahne gegeben und Salzkartoffeln gereicht.
- **Funzelsuppe.**
  In heißes Wasser wurden rohe, geschälte Kartoffeln gerieben, manchmal auch gekochte Kartoffeln dazugegeben. Das war ein Armengericht und in Notzeiten aktuell.
- **Gänseschwarzsauer.**
  Gänse gehörten früher zu jedem Bauernhaushalt, lieferten sie doch die berühmten Braten zum Weihnachtsfest. Wie sparsam man auch mit den scheinbar minderwertigen Innereien umging, zeigt folgendes Rezept:
  Magen, Darm, Herz, Flügel, Hals und zwei Füße einer Gans werden als Gänseklein in 1 ½ Liter Wasser mit Salz, ½ Lorbeerblatt, 4 Gewürzkörnern, 10 zerdrückten Pfefferkörnern, einem Bund Suppengrün und Essig angesetzt. Die Gänsefüße und das Gänseklein kocht man vorher in einem Topf vor und schäumt gut ab. Die Gänsefüße werden gebrüht, gehäutet und mit den gründlich gereinigten Därmen umwickelt. Nach 1 ½ Stunden kann man das Fleisch von den Knochen abtrennen und in Stücke schneiden. 250 g Backpflaumen werden in der Gänsebrühe weich gekocht. Von einem viertel Liter Brühe, 250 g Mehl, 2 bis 3 Eiern, etwas Fett und Salz stellt man eine Masse her, aus der man mit einem Teelöffel Klößchen schneidet und in die Brühe gibt. Hat man das Fleisch und das Suppengrün wieder zurückgegeben, bindet man mit Gänseblut unter ständigem Rühren die Soße. Das Gänseblut wird beim Schlachten aufgefangen und mit Essig verrührt, damit es nicht gerinnt. Mit Zucker kann man das Schwarzsauer abschmecken.
- **Gerstengraupensuppe.**
  Gerste taugt wenig zum Brotbacken, deshalb wurde sie als Grütze verwendet oder zu Graupen verarbeitet. Eine Gerstengraupensuppe kann ohne weiteres sehr schmackhaft sein, wenn man folgendes Rezept verwendet: Klein geschnittene Zwiebeln, Lauch, Möhren und Selleriewürfel werden in Butter gedünstet, dann löscht man mit Wasser ab und salzt. In die kochende Suppe gibt man die Gerstengraupen und die lässt man eine halbe Stunde weich kochen. Mit einem Eigelb und mit Sahne kann man die Suppe legieren und darauf kann man dann noch Schnittlauch streuen. Man kann natürlich auch eine ganz andere Geschmacksrichtung wählen, zum Beispiel:
- **Graupensuppe mit Backobst.**
  Man benötigt für 1,5 Liter Wasser etwa 60 Gramm feine oder 80 Gramm grobe Gerstengraupen, 150 Gramm getrocknete Pflaumen, Aprikosen, Birnen oder Äpfel, einzeln oder gemischt, Salz und Zucker nach Geschmack. Man weicht Graupen und Backobst über Nacht ein, setzt sie am nächsten Tag auf und lässt das Ganze etwa eine Stunde kochen. Backobst gehörte früher immer zu jedem Haushalt, auch Graupen, also enthülste, geschälte und gerundete Gersten- und Weizenkörner aus der Mühle.
- **Grützekuchen.**
  Früher war Grütze als preiswertes Nahrungsmittel in jeder Küche reichlich vorhanden, heutzutage erkennt man sie nur noch beim Fleischer, weil man sie zur Grützwurst

verarbeitet. Ein altes Rezept für Grützekuchen könnte man aber ohne Schwierigkeiten auch heute noch nachbacken: Man kocht in wenig mit etwas Butter versetztem Wasser Buchweizengrütze zu einem dickem Brei und lässt ihn erkalten. Dann nimmt man auf einem Suppenteller ein wenig Weizenmehl, darauf schlägt man ein Ei, gibt eine Prise Salz und zwei fein gehackte und in Butter geröstete Zwiebeln dazu. Mit dem erkalteten dicken Brei formt man nun einen Teig, rollt ihn fingerdick aus, sticht mit einem Glas kleine Plätzchen aus und brät diese in Butter auf beiden Seiten hellbraun.

- **Habermus oder Habergrütze.**
  Wie die Gerste eignet sich der Hafer nicht zum Brotbacken. Die Körner des Hafers sind in Spelzen gehüllt und deshalb müssen die Haferkörner vor dem Verzehr erst von den Spelzen befreit werden. Trotz dieser Nachteile war Haferbrei oder Hafergrütze immer ein Nahrungsmittel der armen Bevölkerung, erst die Herstellung von Haferflocken brachte einen zumutbaren Genuß auch dieser Getreideart im Haushalt.
- **Hasen- oder Kaninchensuppe.**
  Vom gebratenen Tier werden die Gerippe zerhackt, Kopf, Hals und Bauchlappen werden dazugegeben und in wenigem Wasser wird alles mit Salz, Zwiebeln, Sellerie, Pfefferkörnern und Gewürzkörnern 1 ½ Stunden gekocht. Dann wird die Brühe durch ein Sieb gegossen, das Fleisch wird von den Knochen gelöst, fein gehackt und auch durch ein Sieb in die Suppe gegeben. Diese Suppe lässt man noch eine halbe Stunde kochen und schmeckt dann mit Pfeffer, Salz und eventuell Bratensoßenresten ab. Wenn man es mag, kann man Fleischklößchen dazugeben oder auch geröstete Semmelscheiben reichen.
- **Heringsstippe.**
  Mit der Verbesserung der Verkehrsverhältnisse im 18. und besonders im 19. Jahrhundert kam auch der Hering in die Oderbruchdörfer und verdrängte den einheimischen Süßwasserfisch etwas aus seiner Spitzenposition. Besonders der Salzhering gehörte in jeden Haushalt, weil man ihn länger halten konnte und weil man daraus wohlschmeckende und preiswerte Gerichte herstellen konnte. Eines der beliebten Gerichte, vor allen Dingen in armen Haushalten, waren Pellkartoffeln mit Heringssoße, hier Heringsstippe genannt. Dazu wurden die gewässerten Salzheringe abgezogen, entgrätet, fein gehackt und mit einer Zwiebel in der Pfanne angebraten. Vorher hatte man aus Zwiebeln, Speck und Mehl eine Grundsoße mit Pfeffer abgeschmeckt und diese Grundsoße kam nun der angebratene Hering, den man noch etwa 10 Minuten ziehen ließ und dann abschmeckte. Zum Ablöschen der Grundsoße nahm man auch gern eine Brühe, wenn man sie gerade hatte.
- **Hirsebrei oder Milchhirse**.
  Hirse gilt als die älteste Getreideart und Hirsebrei war schon im Mittelalter das Hauptnahrungsmittel der armen Leute. Beim Kochen vergrößert sich das Volumen stark und so kommt Hirsebrei schon im Märchen der Gebrüder Grimm vor. Will man sich das uralte Gericht auch heute noch zumuten, dann kann man folgendes Rezept verwenden:
  Etwa 500 g Hirse werden 10 Minuten in Wasser gekocht, dann wird das Wasser abgegossen. Mit etwas Zucker kocht man etwa 1 ½ Liter Milch auf, gießt sie über die Hirse und lässt alles noch einmal eine Viertelstunde kochen. Vom Feuer genommen muß die Hirse noch 20 Minuten nachquellen. Nach Bedarf streut man sich Zucker über den Hirsebrei oder auch Rosinen.
- **Hirseklöße.**
  Neben Hirsebrei kann man auch Hirseklöße herstellen, das wäre nach folgendem Rezept möglich: Man quirlt Hirse ein paar Mal in kaltem, dann in warmen Wasser, kocht sie in Wasser dick und lässt sie abkühlen. Dann schlägt man ein paar Eier hinein, fügt zerlassenen Speck, Salz, geriebene Semmel und soviel Mehl hinzu, als die

Hirse annimmt, formt Klöße davon, kocht dieselben in Wasser und richtet sie mit brauner Butter an.

- **Hirsewaffeln.**
  In vielen Bauernhaushalten gab es Waffeleisen aus Gusseisen, sogar mit eingegossener Rezeptur. Für Hirsewaffeln zum Beispiel konnte man folgendes Rezept verwenden: Butter wird in einer Schüssel schaumig geschlagen, dazu kommen noch Eier und Butter nach Bedarf. Die fein gemahlene Hirse wird mit Milch vermischt und dazu gegeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat kann gewürzt werden und dann muß der Teig erst eine Viertelstunde quellen. Das erhitzte Waffeleisen wird eingefettet und portionsweise können frische Waffeln daraus gebacken werden. In einigen Haushalten gab es auch Klemmkucheneisen, die man zum Backen in das offene Feuer halten konnte.
- **Holunderspeise**.
  Der Schwarze Holunder gehörte immer zu den Pflanzen, die nicht nur in der Medizin eine große Rolle spielten. Im August/September wurden die schwarzvioletten Beeren gesammelt und sofort verarbeitet. Der Saft ist nicht nur reich an Vitaminen und Nährstoffen, er ist auch schmackhaft und wird gern auch zu Speisen verarbeitet. Zum Beispiel kann man etwa 250 Gramm Holunderbeeren abstielen und mit wenig Wasser so aufkochen, dass man etwa einen Liter Saft gewinnt. Der Saft muß unbedingt durch ein Sieb gerührt werden, denn die Kerne sind giftig. In den gewonnenen aufgekochten Saft lässt man etwa 120 Gramm Sago laufen oder man rührt irgendeine Stärke ein, die man zum Quellen bringt. Etwa 250 Gramm geschnittene Äpfel werden kurz mitgekocht und untergerührt, mit Zucker wird dann abgeschmeckt. Man gibt die Speise in eine mit Wasser ausgespülte Form. Die gestürzte Speise wird mit Milch oder Vanilletunke gereicht.
- **Holundersuppe.**
  750 Gramm entstielte Holunderbeeren werden in 1 ½ Litern Wasser eingekocht, durch ein Sieb gerührt, mit 50 g Kartoffelmehl versehen und aufgekocht. 250 g Äpfel werden geschält, dünn geschnitten und in die Suppe gegeben, zehn Minuten zum Ziehen gebracht und mit Zucker und Zitrone abgeschmeckt.
- **Kartoffelgerichte.**
  Man kann sich heute kaum noch vorstellen, wie unsere Vorfahren ohne Kartoffeln auskommen konnten. Dabei gibt es den Kartoffelanbau im Oderbruch erst seit etwas mehr als 200 Jahren. Die aus Amerika stammende Kartoffel kann so vielfältig verwendet werden, dass sie nach ihrer zuerst skeptischen Annahme einen Siegeszug bis heute erlebte und Hungersnöte seitdem verhindern konnte. Der Wintervorrat wurde zuerst unter den Betten aufbewahrt, weil die Schlafzimmer ohne Heizung kühl genug waren und im Oderbruch keine tieferen Keller gebaut werden konnten. Die Kartoffelgerichte (Kartoffelmus oder Kartoffelbrei, Bratkartoffeln und besonders Pellkartoffeln) haben sich bis heute so erhalten, wie unsere Vorfahren sie verwendeten.
- **Kliebensuppe.**
  Zwei Händevoll Weizenmehl werden mit einem Ei zu kleinen Klümpchen verarbeitet und dann in einem halben Liter kochendes Wasser gegeben. Nach dem Aufkochen gibt man einen Liter Milch dazu, schmeckt mit Salz und Zucker ab und isst dazu gern eine Sirupstulle.
- **Kürbiskompott süß-sauer.**
  Es ist bekannt, dass es auf den schützenden Dungwällen, wie sie rund um das Fischerdorf Reetz angelegt waren, auffallend große und viele Kürbisse wuchsen. Für die Bevorratung gab es wahrscheinlich auch damals ein Rezept, wie es heute noch üblich ist: Der reife Kürbis wird geschält und entkernt, in Würfel geschnitten, mit

Zucker bestreut und in ein Essig – Wassergemisch gegeben. Nach dem Kochen füllt man das Kompott in Steintöpfe und so war und ist es haltbar für die Wintermonate.

- **Kürbisbrei.**
  Gerade in Notzeiten erinnert man sich immer an Kürbis. Während oder nach den Kriegen gab es oft Kürbisbrei. Dazu wurde der geschälte Kürbis in Stücke geschnitten und in Wasser gekocht, durch einen Durchschlag getrieben und je nach Möglichkeit mit Butter und Zucker abgeschmeckt und mit Zimt bestreut. Hatte man Milch, so verwendete man sie natürlich lieber, als das Wasser zum Kochen.
- **Mangoldgemüse.**
  Mangoldpflanzen wurden wahrscheinlich schon sehr zeitig aus dem Mittelmeerraum ins Oderbruch mitgebracht. Die Blätter wurden als Gemüse von den Stielen abgestreift und so zubereitet, wie Spinat.
- **„Melknudelsuppe“ (Milchnudelsuppe).**
  Gekochte Kartoffel, die vorher gewürfelt wurden, werden mit Milch versetzt und zu einem breiigen Pamps gerührt.
- **Mohnstrietzel oder Mohnpielen**.
  In den Küchengärten der Oderbruchbauern war auch immer Platz für den Mohn, denn zum Kuchenbacken oder zur Herstellung von Naschereien, zum Beispiel von Naute, war er seit jeher sehr geschätzt. Traditionell gab es zu Silvester eines jeden Jahres die sogenannten Mohnpielen. Die Tradition hat sich noch einigermaßen erhalten und so kann man sie noch heute nach folgendem Rezept herstellen:
  Man benötigt 2 Brötchen, ¾ Liter Milch, 250 g gemahlenen und gebrühten Mohn, 100 g Rosinen, 150 g Zucker, etwas Vanillezucker, 120 gehobelte Mandeln, 1 Prise Salz, 1 Gläschen Rum und ¼ Liter Sahne. Der Mohn wird in einer Reibesatte gemahlen und die Brötchen werden in Milch aufgeweicht und ausgedrückt. Die Milch mit dem Mohn, dem Zucker, dem Vanillezucker, den Rosinen und Mandeln wird 10 Minuten langsam gekocht. Dann gibt man den Rum und das Salz hinzu und kühlt alles ab. Die steif geschlagene Sahne hebt man unter die Mohnmasse und schichtet sie mit den ausgedrückten Brötchen in eine Schüssel. Die Mohnstrietzel lässt man 2 Tage kühl stehen und durchziehen.
- **Musebrumm (Majoranstippe)**
  Zu Kartoffelgerichten und kurz gebratenem Fleisch oder Fisch fehlte oft eine Soße, die man Stippe nannte. Dazu wurde Mehl mit mehr oder weniger Fett in einer Pfanne gebräunt und mit Wasser abgelöscht, mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit Kräutern verfeinert, zum Beispiel mit Majoran, den man gern im Garten anbaute und in getrocknetem Zustand in Beuteln aufbewahrte. Eine einfache Variante mit Thymian oder Majoren fand auch als „Stalinschmalz“ in der schweren Zeit nach dem Kriege auf dem trockenen Brot seine Bedeutung.
- **Naute**.
  Dick eingekochter Zuckerrübensirup wird auf ein gefettetes Blech gestrichen, mit Mohn betreut und stehen gelassen. Am nächsten Tag kann man den fest gewordenen Sirup in Stücke schneiden und lutschen.
- **„Nudelsuppe met Kalduhne“.**
  Die Kaldaunen sind die genießbaren Gedärme vornehmlich der Schweine, mit ihnen wurde gern eine Kartoffelsuppe gekocht.
- **Obstsuppe mit Eierklieben.**
  Aus 2 Eßlöffeln Mehl, einem Ei und einer Prise Salz wird ein Teig geknetet. Kirschen, Birnen oder Heidelbeeren werden gewaschen und in Stücke geschnitten. Dieses Obst wird mit in Wasser gekocht und gesüßt, heute gibt man Nelken, Zitrone und Vanille zum Abschmecken dazu. Aus dem Teig werden Klieben gerissen, die in

der Obstsuppe bei kleiner Hitze gar gekocht werden. Nach dem Abkühlen aß man das Gericht gern an heißen Sommertagen.

- **Oderbrücher Himmelreich.**
  Ein Kilogramm geräucherter Schweinebauch wird mit einem halben Kilogramm Backobst gekocht, dazu gibt man noch einen Esslöffel Korinthen, schmeckt mit Salz ab und spritzt etwas Zitrone dazu. Als Beilage wurden gern Klöße gegessen.
- **Pellkartoffeln mit Pingelstippe.**
  Zu Pellkartoffeln aß man früher auch immer gern Pingelstippe, die so hergestellt wurde: 100 g durchwachsener Speck wurde gewürfelt und mit einer großen gewürfelten Zwiebel in der Pfanne gebräunt. Zwei Esslöffel Mehl kamen dazu und das Ganze wurde nach dem Bräunen mit Wasser abgelöscht. Diese Grundsoße wird mit Salz, Pfeffer und mindestens einem Teelöffel Majoran abgeschmeckt und mit einem Esslöffel Sahne verfeinert.
- **Rotefrüchtesuppe.**
  Unter roten Früchten verstanden unsere Vorfahren die reifen Früchte ihres Gartens, also rote Himbeeren, rote Johannisbeeren, rote Erdbeeren oder rote Kirschen, also reife Früchte. Daraus wurde gern eine Früchtesuppe gekocht, etwa nach folgendem Rezept: Etwa 1 Kilogramm der Früchte, je nach Jahreszeit vielleicht auch noch Pflaumen oder Brombeeren oder auch der Saft von Holunderbeeren, werden in etwa anderthalb Litern Wasser mit etwa 150 g Zucker aufgekocht. Bei schwacher Hitze rührt man beim Kochen etwa 125 g Sago oder andere Stärke darunter, je nach Geschmack gibt man auch noch Apfelstücke dazu.
- **Rippchen mit Salzkartoffeln.**
  Ein Kilogramm Rippchen oder Bauchfleisch wird mit einer Zwiebel gekocht, dazu gibt man noch zwei Scheiben Schwarzbrot oder Brotrinden. Nachdem das Gericht sämig genbug ist, schmeckt man mit Salz und Pfeffer ab. Heutzutage gibt man auch gern zwei Esslöffel geriebenen Meerrettich statt des Schwarzbrotes, kocht das Ganze mit einer Handvoll Korinthen und spritzt Zitrone dazu.
- **Rührkartoffeln mit Rippchen**
  Ein Kilogramm Kartoffeln werden gekocht und mit einem halben Liter Milch abgerührt. 800 Gramm Rippchen werden mit Zwiebeln und Thymian abgekocht und zu den Rührkartoffeln gegessen.
- **Sauerkohl mit Fisch in polnischer Tunke**.
  Weißkohl war immer schon ein wichtiges Gemüse im Bauerngarten. Aus einem Teil wurde Sauerkohl hergestellt und in Fässchen für den Winter aufbewahrt. Weit berühmt ist der Sauerkohl natürlich heute noch, wenn er als Gemüse zum fetten Schweinefleisch oder zur Grützwurst nach dem Schlachten gereicht wird. Weniger bekannt ist er in Verbindung mit Fisch in polnischer Tunke, also einer sauersüß gewürzten klaren Fischsoße.
- **Schwadensuppe.**
  Der Samen des Schwadengrases, auch Mannagrütze genannt, wurde im Sommer auf den Wiesen mit einem Kescher gesammelt, daraus konnte man zur Not eine Wassersuppe herstellen.
- **Stampfkartoffeln.**
  Gekochte Kartoffeln werden mit einem Kartoffelstampfer zu einem Mus zerkleinert und darüber füllt man die in einer Pfanne mit Zwiebeln goldgelb gebratenen Speckwürfel. Dazu wird auch heute noch gern grüner Salat gegessen.
- **Spickhecht.**
  Wenn man einen großen Hecht von etwa 4 Kilogramm gefangen hatte, so bereitete man ihn gern auch als Spickhecht zu und das ging so: der gesäuberte Fisch wurde von beiden Seiten mit geräuchertem und durchwachsenen Speck gespickt, innen mit

Pfeffer und Salz eingestrichen und mit Zitrone beträufelt. In einer Pfanne wurde Butter heiß ausgelassen und darin wurde der gespickte Hecht zusammen mit einer zerkleinerten Zwiebel goldgelb gebraten. Zwischendurch wird der Fisch immer wieder mit der flüssigen Butter beschöpft und zum Schluß kann man den gebratenen Fisch noch mit Semmelbröseln bestreuen.

- **Spickente.**
  Man löst die Entenbrust (800 g) vom Knochen und reibt sie innen und außen mit einem Gemisch aus Salz (60 g), Salpeter (6 g) und Zucker (5 g) ein. Dann klappt man die Seiten aufeinander und näht sie zusammen. Für einige Tage kommt sie so in einen Steintopf, wo man sie durch ein Brett und mit einen Stein beschwert. Dann legt man sie über Nacht zwischen zwei Bretter, hängt sie auf und räuchert sie ein paar Mal. Nach dem Räuchern wird sie noch ein bis zwei Tage beschwert.
- **„Sure Klaen“ (Saure Klauen).**
  Schweinespitzbeine wurden gern sauersüß gekocht und zu Kartoffeln gegessen.
- **„Wruken met Speck“ (Kohlrüben mit Speck).**
  Die geschälten und gewürfelten Kohlrüben werden gekocht und mit gebratenen Speckscheiben oder Speckwürfeln ergänzt.
- **Zichorienkaffee.**
  Im 18. Jahrhundert wurde aus gerösteter Gerste und gerösteten Zichorienwurzeln ein Kaffee – Ersatz hergestellt, den man Muckefuck, Malzkaffee oder Preußischen Kaffee nannte. In den Hausgärten wurden Zichorienpflanzen gehalten. Die Wurzeln wurden gesäubert, in Würfel geschnitten und im Backofen getrocknet. Oft zog ein Zichorienbrenner von Dorf zu Dorf und brannte aus den getrockneten Zichorienwürfeln Stücke, die man mit einer Handmühle zu Pulver zerkleinern konnte. Mit etwas Salz kam das Zichorienpulver in einen Steintopf und wurde so Bestandteil eines weit verbreiteten Getränks der einfachen Leute.

Literatur: „Brauchtum in der Mark Brandenburg: Von den Mahlzeiten, Freilichtmuseum Altranft, 1996