



# Ostpreußische Küche

# Ostpreußische Küche

Hat's geschmeckt? – Ja.

Bist du satt? – Ja.

Willst du mehr? – Ja.

Dieses alltägliche Fragespiel zwischen Ostpreußen lässt schon erahnen, wie schwer dem Genießer die Zurückhaltung fällt angesichts der vielen köstlichen Speisen, mit denen die Küche Ostpreußens aufwartet.

Betenborschtsch, Königsberger Klopse, Quarkklößchen, Kümmelfleisch, Buttermilchflinsen, Mohnstrietzel, Glumstorte – mit diesem Kochbuch wird der Versuch unternommen, etwas scheinbar unwiederbringlich Verlorenes festzuhalten. Alte Rezepte wurden wiederentdeckt und zum Teil unserer Zeit angepasst. Ziel dieses Buches ist es, die Wiederbegegnung mit einer untergegangenen Welt möglich zu machen, eine Feinschmeckerreise in die Vergangenheit zu unternehmen und dabei auch ein wenig Landeskunde zu betreiben. Letztlich sind es die Menschen und ihre Heimat, die auch in überlieferten Rezepten ihre Spuren hinterlassen und weiterleben. Begleiten Sie uns auf eine Reise in die kulinarische Vergangenheit!

Alle Rechte der Reproduktion, Übersetzung oder anderweitige Verwendungen,  
auch auszugsweise, weltweit vorbehalten. Dies gilt auch für Mikroverfilmung und  
für die Verarbeitung mit elektronischen Systemen.

© Komet Verlag GmbH, Köln

[www.komet-verlag.de](http://www.komet-verlag.de)

Vorwort: Dr. Frank-Lothar Hinz

Gesamtherstellung: Komet Verlag GmbH

ISBN 978-3-8155-8581-8

Bildnachweis:

Fotolia: Seite 126-127 (© Piotr Skubisz); [Seite 20-21](#) (© Andrea Seemann)

Alle übrigen Abbildungen: Komet Verlag GmbH, Köln

# Ostpreußische Küche



KOMET



# Inhaltsverzeichnis

Land und Leute

Kleine Speisen

Suppen und Eintöpfe

Gemüse und Salat

Kartoffeln und Beilagen

Fleischgerichte

Fischgerichte

Süßspeisen & Gebäck



# Land & Leute

*Hat's geschmeckt? – Ja*

*Bist Du satt? – Ja*

*Willst Du mehr? – Ja*

(alltägliches Frage- und Antwortspiel zwischen Ostpreußen)

Das landschaftlich zum norddeutschen Tiefland gehörende Ostpreußen, es wird lediglich im südlichen Teil vom preußischen Landrücken mit einer höchsten Erhebung von 313 m durchzogen, war und ist bis heute auf der einen Seite maritim, auf der anderen Seite landwirtschaftlich geprägt. Es war mit seinen satten Böden die Kornkammer Preußens, auf Veranlassung Friedrichs des Großen wurde aber auch in den kärgeren Regionen die Kartoffel heimisch. Die mit dem Anbau von Futterpflanzen verknüpfte Aufzucht von gesundem Schlachtvieh, insbesondere von Schweinen, und die wiederum damit verbundene Erzeugung von Wurst- und Schinkenprodukten, trugen zum kulinarischen Ruhm dieser vormaligen preußischen Provinz weit über die Landesgrenzen hinaus bei.

Die Erinnerung der wenigen, heute noch lebenden vertriebenen Ostpreußen ist auf ewig verknüpft mit großzügig proportionierten Landgütern, mit stillen Wäldern, großen fischreichen Binnenseen, mit riesigen Kornfeldern, die sich bis zum Horizont erstrecken und mit ebenso großen Weideflächen, mit der Aufzucht von Pferden – denn diese waren in der Landwirtschaft vor dem Zweiten Weltkrieg noch unentbehrlich – aber auch mit den in der ganzen Welt bekannten Trakehner-Gestüten.







Eine andere Erinnerung gilt der endlosen Weite, der glitzernden Ostsee unter strahlend blauem Himmel und einer bernsteinfarbenen Küste mit historischen Städten wie Danzig und Königsberg, wobei Königsberg nicht nur bekannt war für seine Werften, sondern auch als großer Fischereihafen eine bedeutende Rolle spielte. Ein Land also, mit allerbesten Voraussetzungen für einen stets überreich mit Produkten der Heimat gedeckten Tisch, zugleich auch eine Herausforderung für jeden ambitionierten Koch.

So ist es schade, dass so wenig von der für Ostpreußen überlieferten Küche tradiert wurde. Aber die Ausstrahlung der Provinz auf Berlin war schon aufgrund des ständigen Nahrungsmittel-exports groß und so haben sich bis heute einige typisch ostpreußische Rezepte, wie Hecht im Backteig, ostpreußische Fischsuppe und Dämpfkarbonade immerhin in einigen Berliner Restaurants, die gepflegte, gutbürgerliche Küche anbieten, erhalten. Doch auch diese Horte der kulinarischen Traditionspflege werden immer rarer.

Im Westen der Republik, wenn überhaupt, kennt man Königsberger Klopse und die mit Honig erzeugte Spirituose Bärenfang – hochprozentiger Likör mit nachhaltiger Wirkung, wenn man den Genuss übertreibt. Dies gilt im Übrigen ebenso für das Danziger Goldwasser. Schließlich kennen wir noch die kaschubischen Rezepte seiner Heimatstadt Danzig, denen Nobelpreisträger Günter Grass in seinem berühmten Roman „Die Blechtrommel“, liebevoll ein Denkmal gesetzt hat und die die Liebe der Ostpreußen zu besonders fettreicher Kost mit Schweinespeck, Schmant, Schmalz und ebenso kalorienreichen Aalgerichten eindrucksvoll dokumentieren. In Ostpreußen gab es z.B. kein Kohlgericht, das nicht mit Schmalz und Speck angedünstet wurde. Es ist daher verständlich, dass man zur Verdauung auf die oben beschriebenen Schnäpse zurückgreifen musste. In diesem Zusammenhang sei auch noch eine weitere hochprozentige Spezialität erwähnt, die auf die Trinkfestigkeit der nicht nur für ihre Dickköpfigkeit sondern auch für ihre Standhaftigkeit berühmten Einheimischen hinweist, der „Pillkaller“. Auf ein mit Korn gefülltes Glas legt man eine dicke Scheibe Leberwurst und auf diese ein „Klacks'sche“ Senf. Erst wird die Wurst gegessen, dann spült man mit Korn nach – wohl bekomm's! Leicht verständlich, dass man auf diese Weise

ein paar Korn mehr verkraften kann – die slawischen Nachbarn aus den Wodkaländern im Osten lassen grüßen.



Der Dorsch, in vielen Rezepten überliefert, heißt in Ostpreußen übrigens „Pomuckel“. „Pomuckelskopf“ war in Ostpreußen ein durchaus liebenswürdig gemeintes Kompliment für einen dickköpfigen, aber nicht starrsinnigen Menschen, anders als unsere herabsetzende Bezeichnung „Fischköpfe“ für unsere holländischen Nachbarn oder norddeutsche Küstenbewohner, insbesondere Ostfriesländer.

In einem alten Kochbuch fand ich folgendes Bekenntnis eines Ostpreußen, es passt an dieser Stelle so gut, dass ich



ungern darauf verzichten möchte, es zu zitieren:







„Was immer auch geschehen mag, Feste müssen gefeiert werden. Wie sie fallen. Und wenn auch einer fällt, oder eben mehrere, jeder Anlass ein Fest zu feiern, ist willkommen.“

Die ostpreußische Küche hat, wie nahezu alle Regionalküchen, viele Wurzeln. Sie ist einmal beeinflusst aus dem Baltikum, zum andern von den vielen osteuropäischen Zuwanderern, die vor der Armut flohen und in der Landwirtschaft ihr Geld verdienten. Sie arbeiteten zwar hart für wenig Geld, aber die Verpflegung war nahrhaft

und vor allem üppig. Typische Beispiele für Rezepte der slawischen Nachbarn, die hier häufig natürlich auch in gewissen Abwandlungen eine neue Heimat gefunden haben, sind einerseits die vielen Klöße- und Keilchengerichte und andererseits die Rote-Rüben-Gerichte, wie der „Beetenbartsch“, in dem man unschwer einen Ableger des russischen „Borschtsch“ auch sprachlich wiedererkennen kann.

Eng ist auch die kulinarische Verbindung zu Mecklenburg und Pommern, hierher kommt die auch in Skandinavien beliebte Verknüpfung von süß, herzhaft und sauer, so zum Beispiel die Linsen mit Backpflaumen und herzhaft oder süß gefüllten Piroggen.

Die Grundfesten der ostpreußischen Küche sind auch im bereits erwähnten Baltikum und in Westpreußen zu Hause, es sind Schmant (eine besonders fette Sahne, mit der Crème double vergleichbar), Glumse (= Quark), fette Fleischgerichte, sowohl Süß- als auch Salzwasserfische, sehr häufig herzhaft geräuchert. Berühmt waren auch die Nikolaiker Maränen. Dill fehlt an keinem, mit entsprechender Sauce zubereitetem Kochfischgericht, man vermutet, hier liege die Rezeptquelle in der Nachbarschaft zu Finnland. Gänsebraten und auch Gänseklein kamen in Ostpreußen nicht nur Weihnachten auf den Tisch, eine Tradition, die auch unsere polnischen Nachbarn im Osten pflegen, deren schmackhafte Gänse aus Freilandhaltung wir gerne importieren.

Königsberg hat im Übrigen nicht nur die bereits erwähnten Klopse zu bieten, die in der Stadt selbst übrigens „saure Klopse“ genannt werden, berühmt war auch der Königsberger Fleck, eine Kuttelsuppe, die mit Majoran

gewürzt, kochend heiß besonders gerne an kalten Wintertagen genossen wurde und deren Rezept in diesem Buch seine Renaissance erfährt. Berühmt ist auch bis heute das Königsberger Marzipan. Dieses aus Persien stammende Mandelbrot erhielt in Venedig seinen Namen „Brot des Markus“ und gelangte von dort über Zuckerbäcker aus Graubünden zunächst nach Gumbinnen und später nach Königsberg. Ein gewisser Wilhelm Pomatti aus Caslasegna gründete schließlich 1809 in Königsberg die erste Marzipanfabrik. Seine „Werkstatt“ im alten Posthaus lag unmittelbar neben dem Schloss, sodass auch die Hohenzollern bei einem Königsbesuch in den Genuss seines Marzipans gelangten. Kein Wunder also, dass er den Titel eines Haus- und Hofkonditors erhielt. Heute wird Königsberger Marzipan von Ewald Liedke in der anderen Marzipanhochburg in Lübeck hergestellt. Ein weiterer Produzent ist die Konditorei Gehlhaar in Bad Wörrishofen.



Schweizer Käser importierten eine Käsesorte aus Emmental in die Region nördlich der Stadt Tilsit. So entstand der in aller Welt berühmte Tilsiter Käse. Er wird noch heute in Tilsit produziert, seit 1946 heißt Tilsit allerdings Sowjetsk und entsprechend heißt der Käse heute Sowjetski. Das Original hat inzwischen viele Nachahmer. In Deutschland wird der Käse nach wie vor unter dem Namen Tilsiter gehandelt, in Dänemark heißt er Havarti. Eine historische Merkwürdigkeit ist der Reimport des original Tilsiter Rezeptes durch die beiden Thurgauer Otto Wartmann und Hans Wegmüller in



die Schweiz. Sie hatten den Käse um 1890 in Tilsit kennen gelernt und sie und ihre Nachfolger produzieren nun seit 1893 den in sein Ursprungsland zurückgewanderten Käse, der unter dem Namen „Tilsiter Switzerland“ geschützt ist.



Mit diesem kleinen Kochbuch wird der Versuch unternommen, etwas scheinbar unwiederbringlich Verlorenes festzuhalten. Wir hoffen, dass unsere vielfältigen Bemühungen, alte Rezepte nach dem Gedächtnis einiger profunder Kenner der ostpreußischen Küche zu rekonstruieren, gelungen sind. In jedem Fall sind wir für weitere Anregungen für hoffentlich später erfolgende Auflagen dankbar. Bei einigen Rezepten mussten die ursprünglichen, hier in der Bundesrepublik nicht mehr erhältlichen authentischen ostpreußischen Produkte durch im Handel befindliche Alternativen ersetzt werden. Auf die Crème double als Schmantersatz haben wir schon hingewiesen, für in Ostpreußen Geborene und deren Nachkommen, die durch Eltern und Großeltern die Küche der alten Heimat kennen und schätzen gelernt haben, ist unser Sauerrahm zum Beispiel nur ein unzureichender Ersatz. Auch die „Grue Afte“, die grauen Erbsen findet man kaum noch. Wir haben sie durch gelbe Erbsen ersetzt. Eines kann ein Kochbuch leider nicht, Ihnen noch einmal den Geschmack der rauchwarmen Fische am Kurischen oder Frischen Haff auf die Zunge zaubern. Aber auch hier haben wir nach Alternativen gesucht.

Ein Produkt ist im Westen allerdings ebenso zu Hause wie im Osten, die Glumse, also der Quark. Hier hat es uns bislang eher an Rezepten gefehlt. Diese liefert unser Buch nun aus Ostpreußen nach. Erfreuen Sie sich an Glumskeilchen, Glumsnudeln, Glumsplinsen, Glumskäschen, Glumstorte und Butterglumse! Zu guter Letzt möchte ich gern, weil dies ja auch den Abschluss eines gelungenen Schlemmermahls darstellt, noch einmal auf die Hochprozentigen zu sprechen kommen, die so typisch sind für eine Ess- und Trinkkultur, die häufig nostalgisch an vergangene Zeiten erinnert.



Neben dem einzigartigen Danziger Goldwasser mit seinen Rauschgoldblättchen, das sich heute aufgrund seiner Originalität selbst in den USA hoher Beliebtheit erfreut, gibt es auch den Machandel, ein Wacholderschnaps, der in der alten Hanse- und Handelsstadt als eine Art Nationalgetränk galt und häufig mit Backpflaumen genossen wurde. Einige ostpreußische Likörspezialitäten leben heute unter anderem Namen im Westen weiter. So wurde aus dem „Kurenkaffee“ der „Kosakenkaffee“. Geschmack und Rezept sind nahezu identisch. Der gute alte „Bärenfang“ wird hierzulande auch



als „Bärenjäger“ gehandelt. Sie können ihn übrigens ohne Weiteres aus Honig und Alkohol, angereichert mit einigen Gewürzen, selbst herstellen. Der „Pilkaller“ wird durch dieses Buch wieder in Erinnerung gebracht, den „Nikolaschka“ finden Sie auch heute noch ab und an auf den Getränkearten von Nostalgie pflegenden Bars. Auf einem Gläschen mit Weinbrand wird eine gezuckerte Zitronenscheibe, die mit Kaffeepulver bestreut wird, serviert. Den Kaffee benötigte der Ostpreuße, um nach dem Genuss einiger Pillkaller länger wach zu bleiben.

Vielleicht ist es auch der Mangel an Wein, auf jeden Fall aber die Tatsache, dass die ostpreußische Küche nicht von oben sondern von unten, also den einfachen Menschen mit ihren vom Geldbeutel gelenkten schlichteren Genüssen bestimmt wurde, die dazu führte, dass die Ostpreußen bei der Erfindung von Schnäpsen einen Reichtum entwickelten, den man in anderen Ländern vergebens sucht. „Vor jedem Schnaps ein Schnaps und nach jedem Schnaps ein Schnaps – so kommt man durch“, lautet nicht umsonst eine ostpreußische Lebenserfahrung.

Den respektlosen Umgang des Ostpreußen mit weinartigen Getränken dokumentiert übrigens das Rezept der Insterburger Weiße, das deshalb an dieser Stelle Erwähnung finden soll:

### **Insterburger Weiße**

**Man mischt eine Flasche trockenen Sekt, der recht kalt ist, mit zwei kleinen (oder einer großen) Flaschen Pils, das auch kalt ist, in einem Krug und würzt das Gebräu mit zwei Schnapsgläsern Danziger Goldwasser (es können auch mehr sein!). Zur**