



Hessische Küche



Hessische Küche

Die hessische Küche ist ebenso abwechslungsreich wie die verschiedenen reizvollen und kulturgeprägten Landschaften dieses flussreichen Bundeslandes. Kulturell und kulinarisch wird Hessen von der Handelsmetropole Frankfurt dominiert, einem wahren Paradies für Feinschmecker.

Der agrarische Norden zeichnet sich durch eine unverfälschte ländliche Küche aus, die die Kunst versteht, aus wenig viel zu machen, wie die Fülle an köstlichen Kartoffelgerichten beweist. Neben Handkäs', Dippekuchen oder Weckewerk besticht vor allem die Vielzahl der deftigen Wurstspezialitäten: Da gibt es Brat- und Kartoffelwurst, geräucherte und ungeräucherte Blut- und Leberwurst und natürlich „Ahle Worst“, den Klassiker unter den Würsten.

Im Süden Hessens, in den sanft geschwungenen Rebhängen des Rheingaus, gedeiht der vielleicht beste deutsche Wein, und da wird zwangsläufig auch die Küche leichter, feiner und anspruchsvoller. Ob Winzergulasch, Dippehas, Woihinkelche oder Rieslingcreme – der Wein spielt nicht nur als Begleiter, sondern auch als wesentliche Zutat eine gebührende und schmackhafte Rolle.

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

Vorwort: Peter Ploog

Gesamtherstellung: Komet Verlag GmbH

ISBN 978-3-8155-8587-0

Bildnachweis:

© Martina Berg - Fotolia.com S. 14, Alle übrigen
Abbildungen: Komet Verlag GmbH, Köln

Hessische Küche



KOMET

Inhaltsverzeichnis

Land & Leute

Guten Appetit!

Vorspeisen und Snacks

Suppen und Eintöpfe

Gemüse und Beilagen

Fleisch und Geflügel

Wildgerichte

Fischgerichte

Desserts und Backwaren

Bildnachweis

Land & Leute

„Lieber ab und zu einmal ein bisschen zuviel als dauernd zuwenig.“

Das Bundesland Hessen verfügt über eine komplizierte Geschichte und eine vielschichtige Bevölkerung, die nur eines wirklich eint: die gemeinsame Liebe zu guter, deftiger Nahrung.

Von hessischer Küche zu sprechen ist eigentlich gar nicht möglich. Seit Herzog Philipp der Großmütige so großzügig war, jedem seiner vier Söhne einen Teil des Hessenlandes zum Erbe zu geben, war das Land erst viergeteilt, nach langwierigen Erbstreitigkeiten dann zweigeteilt in Hessen-Kassel und Hessen-Darmstadt. Wir verzichten darauf, das Hin- und Hergeschiebe einzelner Landesteile detailliert zu schildern und beschränken uns auf den Hinweis, dass das Kurfürstentum Hessen samt Frankfurt und Nassau als Hessen-Nassau in preußischen Besitz überging, während Hessen-Darmstadt auf Grund guter Beziehungen zu Russland selbstständig blieb. Diesem ganzen Regionalismus machten die Amerikaner nach dem 2. Weltkrieg ein Ende, indem sie das Land Hessen schufen. Dabei ging allerdings der Landesteil Rheinhessen komplett verloren und wurde Rheinland-Pfalz zugeschoben.

Ist es da ein Wunder, dass man kaum von einem hessischen Bewusstsein sprechen kann? Jeder Hesse ist erst einmal ein leidenschaftlicher Vertreter seiner Region, denn diese hat zwar immer mal wieder den Besitzer gewechselt, nicht aber den Charakter. Und Regionen gibt es viele und unterschiedliche – insgesamt sind es 17. Ein Bewohner der Region Bergstraße etwa hat wenig mit einem Vogelsberger

gemein, und für einen Frankfurter ist die Schwalm schon fast Ausland. Dem Reisenden allerdings ist diese Vielfalt ein Vergnügen, denn überall lassen sich regionale Spezialitäten entdecken – mit Starrsinn erhalten und mit Stolz präsentiert. Kommen Sie mit auf eine kleine kulinarische Reise durch das Land Hessen und lassen Sie sich Appetit machen auf eine traditionsreiche und gute Küche, die in der Mainmetropole Frankfurt zur höchsten Vollendung kommt.



Hessen ist aufgrund seiner waldreichen Mittelgebirgslandschaft eine beliebte Ausflugs- und Touristen-Region. Rhön, Westerwald, Knüll, Meißner, Habichtswald und das Fulda-Werra-Bergland sind herrliche Wandergebiete, und mit 831.000 ha Wald hat Hessen den prozentual höchsten Waldanteil im gesamten Bundesgebiet. An den sonnigen Hängen des Taunus im Rheingau wachsen edle und rassige Weißweine. Der Rheingau ist neben der Mosel das im In- und Ausland bekannteste deutsche Weinanbaugebiet, obwohl er mit 30 km Länge und einer Rebfläche von 3.200 ha zu den kleineren deutschen Weinanbaugebieten zählt. Mit 80 % dominiert der Riesling

die angebauten Sorten, den Rest teilen sich Müller-Thurgau und Spätburgunder.



Wie in Deutschland generell, so gibt es auch in Hessen ein sehr starkes kulinarisches Nord-Süd-Gefälle. Der agrarische Norden mit der so schönen und denkmalreichen Residenzstadt Kassel im Zentrum ist von einer unverfälschten ländlichen Küche geprägt, die die Kunst versteht, aus wenig viel zu machen. Südhessen hingegen ist geprägt von der Messe- und Handelsmetropole Frankfurt. Hier ließen sich schon die Kaiser und Könige des Deutschen Reiches festlich bewirten – und eine sehr geschätzte Feinschmeckerhochburg ist die Region um Frankfurt geblieben.

Trotzdem ist auch die Frankfurter Küche, wie die hessische Küche insgesamt, in ihren Grundzügen deftig und bäuerlich. Die Zutaten für heimische Gerichte waren meist eigene Erzeugnisse des Bauernlandes. Und so ist es wenig verwunderlich, dass die Kartoffel, nachdem sie ihren Einzug in Hessen gehalten hatte, die Hauptrolle in der Ernährung

spielte und sich bis heute in vielen regionalen Spezialitäten wiederfindet. Hier nur ein paar Andeutungen dessen, was sich die hessischen Hausfrauen so zum Thema Kartoffeln einfallen ließen: Odenwälder Schnitz und Schnitz (Kartoffel- und Birnenschnitze mit Speck), Vogelsberger Kartoffelbloatz (Kartoffelkuchen mit Kümmel), Schwälmer Kartoffelklöß mit Speck und Ahler Wurst sowie die ganz besonders köstlichen Diebchen (gefüllte Kartoffelklöße) von der Werra. Im Schwälmer Land, einem der ältesten Anbauggebiete der Kartoffel, feiert man sie auch heute noch auf ganz spezielle Weise: mit der Ziegenheiner Salatkirmes, bei der es nicht nur Salat, sondern vor allem Kartoffelspezialitäten gibt.

Ein weiterer wichtiger Bestandteil der hessischen Küche ist das Schweinefleisch. Rinder gab es weniger im Hügelland, und sie wurden nur zu ganz großen Festlichkeiten geschlachtet. Aber so gut wie jeder Landhaushalt hielt sich ein Schwein – und das Fest begann schon mit dem Schlachten. Noch heute bieten Landgasthöfe im Winter Schlachtplatten an, die alles bieten, was zum großen und überaus genussreichen Fest des Schweineschlachtens gehört. Dabei gibt es ziemlich starke regionale Unterschiede, die zu erkunden ein Vergnügen ist. Zum „Schlachtekohl“ gibt es gewöhnlich erst Suppe oder saure Brühe. Dann folgt frisches Schweinefleisch, auch Schwarten und Kopfstücke, mit Sauerkraut und Kartoffeln. Anschließend werden gern noch die ersten frischen Koch- und Bratwürste probiert und von den Nachbarn fachkundig kommentiert.

Und damit sind wir bei einem anderen Schwerpunkt der hessischen Küche: bei den Würsten. Wer sich wirklich auskennen will in der Fülle der Arten und Zubereitungen hessischer Wurst, der sollte sich dem genussreichen

Studium der Wurstologie hingeben. Da gibt es beispielsweise Bratwurst und Kartoffelwurst, geräucherte und ungeräucherte Blut- und Leberwurst. Die Ikonen der hessischen Wurstanbetung sind aber die Ahle Worscht und der Schwartemagen. „Was der Keenig gilt unner Ferschte, is der Schwartemage unner de Werschte“, lobt man in Hessen die deftige Spezialität, für die Schwarten und durchwachsenes Fleisch zerkleinert, herzhaft gewürzt in Schweinemägen gefüllt und anschließend gegart werden. Der Schwartemagen wird entweder als Brotbelag gegessen oder mit Essig, Öl und gehackten Zwiebeln als eine Art hessisches Carpaccio serviert. In der Vogelsberger Region kommt gern auch ein „Vogelsberger Strammer Max“ auf den Tisch: Landbrot, gut bedeckt mit knusprig gegartem Schwartemagen und gekrönt von Spiegeleiern.



Die Ahle Worscht, die Alte Wurst, hat durchaus Kultcharakter, und über die Frage, wo sie am besten eingekauft wird, haben sich schon ganze hessische Familienverbände zerstritten. Die Wurstmasse wird aus feinstem Fleisch und Speck hergestellt und mit in Rum getränktem Knoblauch und allerlei geheimen Ingredienzen gewürzt. Dann kommt sie in eine Hülle aus Flomenhaut und wird gut getrocknet, bevor sie über Buchenspänen sanft geräuchert wird. Danach reift sie langsam an der Luft und verliert dabei so gut wie all ihr Wasser. Die fertige Wurst ist gleichzeitig trocken und saftig, hocharomatisch und von einer charakteristischen, leicht spröden Konsistenz. Sie auf ein schnödes Butterbrot zu legen, ist nachgerade ein Sakrileg. Am besten schmeckt sie frisch abgeschnitten und von der Hand in den Mund. Ein Schnäpschen danach würde ein Hesse von Charakter nicht ablehnen. Zum Beispiel einen „Alten Schlitzer“, einen mild gereiften Schnaps aus der ältesten privaten Kornbrennerei Deutschlands in der Leinenweberstadt Schlitz.

Die warme Küche in Hessen ist deftig und einfach, aber gut. Spezialitäten sind beispielsweise Weckewerk, ein aus Hack, Schwarte und viel Gewürz gekneteter Fleischteig, der wie Schnitzel paniert und knusprig gebraten wird, oder Wecksuppe mit viel Brot und wenig Brühe. Pellmänner (Pellkartoffeln) mit Duckefett, einer schlichten, aber außerordentlich wohlschmeckenden Mischung aus ausgelassenem Speck, Zwiebeln und Schmand sind ein preiswertes Vergnügen, ebenso wie Dippekuchen, ein Kartoffelkuchen mit Speck und Grieben, oder Quetschesuppe aus Dörrzwetschgen und Graupen. Das ist die Küche eines armen Landes, aber eines Landes reich an fantasievollen Köchinnen. Diese Köchinnen sind auch unschlagbar, wenn es ums Backen geht. Die Tradition will, dass zu den großen

Familienfeiern (und wenn ein Hesse groß sagt, dann meint er groß!) jeder Gast zum Kuchenbuffet beiträgt. Und wer einmal gesehen hat, wie da die Bleche voller Zettelkuchen, Kirschkuchen und Krimmelkuchen auftauchen, dazu kunstvolle Torten und der unvergleichliche Frankfurter Kranz, der wünscht sich, ebenfalls eingeladen zu sein! Vor allem, um den berühmten Schmandkuchen zu probieren, ein Backwerk, das in Nordhessen zu jeder Festlichkeit gebacken wird. Ein saftiger Hefeteigboden wird dafür mit eingemachten Zwetschgen belegt (oder auch nicht, das kommt auf die Jahreszeit und den Vorrat im Keller an) und anschließend heiß mit einer Schicht gezuckertem Schmand überzogen, die den Kuchen hocharomatisch macht und gleichzeitig vor dem Austrocknen bewahrt. Typisch sind auch die von einer Köchin der bekannten Frankfurter Bankiersfamilie Bethmann kreierten Bethmännchen, um die sich eine rührende Anekdote rankt. Die Köchin schuf für die vier Kinder der Familie ein Marzipangebäck, das an vier Seiten jeweils mit einer Mandelhälfte verziert wurde. Als eines der Kinder starb, reduzierte sie die Mandelhälften auf drei, und so wird das Gebäck auch heute noch in den zahlreichen Konditoreien der Main-Metropole angeboten.





Weniger arm als die nördlichen Regionen war der Rheingau. Hier, in diesem lieblichen Land am Rhein, gedeiht der vielleicht beste deutsche Wein, und hier wird fast zwangsläufig auch die Küche leichter, feiner, anspruchsvoller. Und der Wein spielt hier nicht nur als Begleiter, sondern auch als Zutat eine wichtige Rolle. Ob das die Winzersuppe mit vielen bunten Gemüsen aus den sonnenverwöhnten Gärten ist, die mit Wein kräftig gewürzt wird. Oder der Dippehas, ein mit Schweinefleisch aufgefetteter, mit Zwetschgen und Lebkuchen gewürzter und mit viel Spätburgunder aufgegonnener Hasenbraten. Riesling hingegen ist die Flüssigkeit, in der, wie im Elsass, Hähnchen geschmort werden, um zu der für fremde Zungen unaussprechlichen Spezialität „Woihinkelsche“ zu werden. Geht's jemandem in der Familie nicht gut, wird der Wein mit Zucker und Ei schaumig geschlagen und lauwarm serviert. Und der klassische Nachttisch nach einer Rheingauer Tafelei ist der in Riesling gegarte Weinapfel.



Eine andere kulinarische Entwicklung als das restliche Hessen hat Frankfurt genommen. Frankfurt war eine Handelsstadt, in der einige der wichtigsten europäischen Handelswege zusammenliefen. Da war die deftige Dorfküche nicht gefragt. Hier wurde mit allem gekocht, was die Kaufleute so mitbrachten, und die Stadt wurde mit einer gewissen Ehrfurcht als „Gaumen der großen Welt“ gerühmt. Vor allem die französische Küche spielte eine große Rolle: Die „französisch Supp“ ist eine Art Pot au feu, die Frankfurter Pastetchen imitieren die Bouchées à la reine, die Kartoffelsuppe wird mit Rebhuhn gekocht, und die berühmteste Spezialität der Handelsstadt, die Grüne Sauce, ähnelt einer französischen Kräuter-Vinaigrette. Die „Grie Soß“ besteht aus sieben frischen Kräutern und schmeckt besonders gut zu zarter Rinderbrust, gekochtem Fisch, Eiern und Kartoffeln.

An dieser Stelle kann mit einem bis in die heutige Zeit überlieferten Märchen aufgeräumt werden: Goethes Mutter hat die Grüne Sauce nicht erfunden, sehr wahrscheinlich noch nicht einmal gekannt, erscheint sie doch 1860 erstmalig in einem Kochbuch. Allerdings war sie eine vorzügliche Köchin und schickte ihrem Sohn, dessen Name häufig missbraucht wurde, um hessische Gerichte mit dem verkaufsfördernden Vermerk „Goethes Leibspeise“ aufzuwerten, unermüdlich Rezepte, Ratschläge und Fresskörbe ins kulinarisch etwas vernachlässigte Weimar. Als Goethe seinen Besuch samt Herzog ankündigte, war sie nicht aus der Ruhe zu bringen. „Ich kann kochen!“, sagte sie mit ruhigem Selbstbewusstsein.

Auch in Frankfurt sind Würste ein Thema. Während in Nordhessen eher die salamiartigen Würste die Mehrheit bilden, sind es hier die feinen, kleinen heißen Würste, die inzwischen als Exportartikel ihren Siegeszug über die ganze Welt angetreten haben. Man isst sie in Chicago ebenso wie in Buenos Aires. Bei der Krönung Maximilians II. im Jahr 1562 wurde diese Spezialität zum ersten Mal erwähnt. Der Verwendungszweck spricht für den südhessischen kulinarischen Snobismus. Sie dienten als Füllung eines am Spieß gebratenen Ochsens. Diese „Krönungswürste“ waren Vorläufer der heute allseits beliebten knackigen Frankfurter. Die Frankfurter kommen paarig, sind schlank und fein, aus Schweinefleisch und ganz leicht angeräuchert. Bekannt sind auch die Frankfurter Rinderwürstchen, seinerzeit von der Zunft der Rindermetzger aus Konkurrenzgründen auf den Markt geworfen und von diesem freudig angenommen.

Wer sich umsehen möchte, nach Würsten oder anderen Köstlichkeiten, sollte einen Spaziergang in der Großen

Bockenheimer Landstraße machen, die von aller Welt liebevoll-ruppig „Fressgass“ genannt wird.

Wer von Frankfurt spricht, muss auch vom Apfelwein sprechen. Die Hessen nennen ihr Lieblingsgetränk, auf dessen über 500-jährige Tradition sie sehr stolz sind, Ebbelwei, Äppelwoi oder kurz Stöffche. Natürlich wird er auch zu Hause getrunken, aber eigentlich sollte man ihn in einer der zahlreichen, urgemütlichen Frankfurter Äppelwoikneipen in Sachsenhausen genießen, im „Gemalten Haus“ etwa oder in der „Eulenburg“. Der herbe, von manchen gar als sauer bezeichnete Apfelwein, aus großen graufarbenen, blauverzierten Bembeln in gerippte Gläser ausgeschenkt, ist gewöhnungsbedürftig. Es heißt aber, ab dem fünften Bembel habe man sich an den Geschmack gewöhnt. Autofahrer nehmen auch schon mal einen gespritzten. Wer aber Cola oder Bier begehrt, kann froh sein, ungeschoren aus den heiligen Hallen des Apfeltrunks zu entkommen. Im Winter wird der Äppelwoi gerne auch heiß getrunken, und am besten schmeckt er an blank gescheuerten Buchenholztischen. Das herbe Getränk fordert deftige Beilagen. Hier findet man nichts von der verfeinerten Frankfurter Kaufmannsküche. Brezel aus der Hand, Haddekuchen, eine Art Lebkuchen, die unverwüstlichen Soleier oder Rippchen mit Kraut sind die Speisen der Wahl – und Handkäse. Damit kommen wir zu einem weiteren hessischen Heiligtum. Die Herstellung dieses mageren Sauermilchkäses ist in großen Teilen Hessens bekannt. Seine Popularität nahm ungeheuer zu, als ein Industrieller eine Technik zur maschinellen Herstellung von Handkäs erfand – eigentlich ein Widerspruch in sich, der aber nichts an dem Erfolg änderte, denn die Fließbandherstellung senkte den Preis. Es gibt kleine Taler und große Rollen, gereifte und junge, mit Kümmel gewürzte

und pure Handkäse. Auch darüber, wie man ihn isst, wird gern beim Apfelwein debattiert: auf kernigem Landbrot oder mit Musik, das heißt mit viel Zwiebeln und in Essig und Öl eingelegt. Und warum man dazu nur ein Messer, aber keine Gabel bekommt – dass wissen wahrscheinlich auch nur die Hessen selbst.

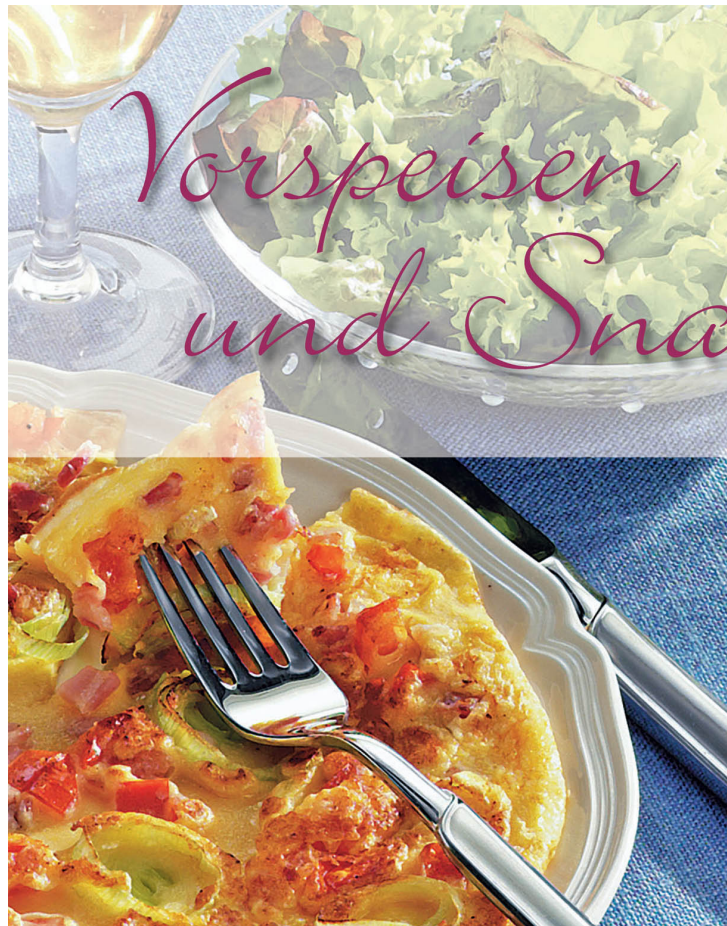


Zum Abschluss wollen wir noch Licht in eine Angelegenheit bringen, die geeignet ist, völlig ungerechterweise den hessischen Ruf zu beschädigen: Es geht um die Nassauer. Wieso werden Menschen, die versuchen, kostenlos mitzuspeisen, zu trinken – zu nassauern halt – nach dieser hessischen Region benannt? Waren die Nassauer Nassauer? Nein, ganz im Gegenteil: Nassau hatte nämlich einst, ganz

großzügiges Heimatland, für seine Studenten in Göttingen zwölf Freitische eröffnet, an denen die Nassauer Studenten kostenlos essen und trinken konnten. Und wenn da ein Platz frei war, schlichen sich fremde Studenten ein und profitierten von der Großzügigkeit: sie nassauerten! Beruhigend zu wissen, denn wer einmal die hessische Gastfreundschaft genossen hat, der weiß, dass Knausern einfach nicht zu den dortigen Eigenschaften zählt. Darauf ein Glas Äppelwoi? Oder doch lieber einen Rheingauer Riesling?



Guten Appetit!



Spundekäs



Zubereitungszeit

20 Minuten
(plus Zeit zum Durchziehen und Kühlen)

Pro Portion

ca. 1185 kcal/4977 kJ
21 g E · 119 g F · 10 g KH

Zutaten für 4 Personen

300 g Butter
2 Zwiebeln
2 El edelsüßes Paprikapulver
2 Tl gemahlener Kümmel
2 Tl Senf
400 g Doppelrahm-Frischkäse
500 g Sahnequark
Salz, Pfeffer
1 Gemüsezwiebel

- 1 Die Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.
- 2 Zwiebeln und Gewürze unter die Butter rühren. Den Senf dazugeben.
- 3 Frischkäse und Quark zu der gewürzten Butter geben und alles gut durchrühren. Den Spundekäs mit Salz und Pfeffer würzen und zum Durchziehen einige Stunden kalt stellen.
- 4 Die Gemüsezwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Den Spundekäs mit Zwiebelringen garniert servieren. Dazu Salzbrezel reichen.

Tipp:

Spundekäs wird als Imbiss mit Laugenbrezeln oder kräftigem Brot verzehrt. Spundekäs passt ausgezeichnet zu Weißwein und wird daher in Rheinhessen und dem Rheingau in praktisch allen Weinhäusern und Speisewirtschaften serviert.