

Billig und einfach, aber ungemein lecker

Brotbelag zu meiner Kinderzeit

„Mam, ech han Honger, kann ech en Schnidd han?“ Selige, sorgenfreie, unbeschwerte Kinderzeit! Trotz Krieg und Soldaten im Dorf, trotz „feindlicher Amis,“ die uns aber nichts taten und somit „unfeindlich“ waren. Als Zehnjähriger wusste man noch nicht allzu viel vom großen Weltgeschehen. Sehr wohl wusste und spürte man es dagegen auch als Kind, wenn der Hunger kam, der sich um keinen Krieg scherte, uns aber auf schnellstem Weg mit der eingangs zitierten Bitte zu „Mam“ (Mutter) oder „Jött“ (Tante) trieb. Und dort war Hilfe.

Als Kinder hatten wir ja eigentlich ständig Hunger, zumindest einen enormen Appetit. Richtigen schmerzhaften Hunger haben wir daheim nie leiden müssen. Zumindest für uns Kinder war auch im Krieg jederzeit noch eins unserer selbstgebackenen Roggenbrote im „Köcheschaaf“ (Küchenschrank), und auch etwas zum „Drauftun.“ So und nicht anders musste es in unserer kindlichen Vorstellungen sein, – und so war es auch.

Manches hat sich freilich inzwischen geändert. Bevor beispielsweise damals ein neues Brot angeschnitten wurde, ritzte Jött mit dem Brotmesser ein Kreuz in die harte Kruste. Heute belächelt man nachsichtig solchen „überholten Unsinn“ (der aber doch niemandem schadet). Brot ist unterdessen der Inbegriff aller Nahrung. Die erlesenste Speise steht uns nach einer gewissen Zeit geradezu „im Hals,“ Brot aber essen wir täglich und werden seiner nicht überdrüssig. „Unser tägliches Brot gib uns heute,“ – es ist etwas „dran“ an diesen Gebetsworten.

Im Bäckerladen oder Supermarkt hat man ein Brot gekauft, wunschgemäß in passende Scheiben geschnitten. Die beiden Krustenkuppen sind naturgemäß etwas dicker geblieben, weil die Maschine die Enden nicht greift. Macht nichts, man tut sie daheim in die Biotonne. Wir Kinder stritten uns um die Kruste, wenn ein Brot angeschnitten wurde: „Ech krejen de Kosch“ (Ich kriege die Kruste). Die halbrunde Brotkuppe wurde dick mit Butter bestrichen und in bißgerechten Scheiben bis zur Hälfte eingeschnitten, – ein Leckerbissen für uns. Brotkrusten sind heute Biomüll, man schmeißt sie einfach weg, kein Mensch beißt sich noch einen Backenzahn daran aus. Dabei sind sie heute noch genau so lecker wie vor 80 Jahren. Und in Afrika fressen die Heuschrecken die Kornfelder kahl!

Brotaufstrich und Brotbelag steht uns heute in unbegrenzten Sorten und Mengen zur Verfügung, der Phantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt. Zu unserer Kinderzeit war die Auswahl nicht ganz so gewaltig, immerhin aber auch reichhaltig und außerdem für den Eifeler Alltag preiswert, einfach – und enorm nahrhaft und lecker. Angefangen ganz einfach mit der selbstgemachten Butter, oder Schweineschmalz ebenfalls aus der Eigenproduktion. Beides ließ sich, je nach persönlichem Geschmack, mehr oder weniger kräftig salzen, für beides gab es in unserem „Schaaf“ daheim ein „Stejndöppe“ (Steintopf, Keramiktopf) als Aufbewahrungs- und Kühlbehälter. Im Brotkorb daneben lag meistens ein angeschnittenes Brot, von dem bei unserem Kinderhunger eine Schnitte abgesäbelt wurde, mit dem breiten Brotmesser, von Hand, nach Augenmaß. Das klappte immer, eine Schneidemaschine gab es bei uns nicht. Schnitten wurden wegen des Hartwerdens nicht vorrätig gehalten.

Einfache Butterbrotschnitten ohne jeden Zusatzbelag bedeuteten für uns beim Viehhüten eine echte Weide-Leckerei. Wir rösteten die Schnitten auf einer Astgabel im kleinen Weidefeuer auf mäßiger Flamme, bis das Brot dunkelbraun geworden war. Da und dort eine angeschwärzte Brandstelle, das war bedeutungslos. Die Butter war aber geschmolzen und ins geröstete Brot eingezogen, und das schmeckte geradezu köstlich. Wenn Jött an diesem Tage gerade mal „joot jesonne“ (gut gesonnen = positiv gestimmt) war, hatte sie unsere Weidebrote mit Wurst

oder sogar Rauchschinken „veredelt,“ was wir selbstredend hochzufrieden zur Kenntnis nahmen. Den köstlichen Belag aber verzehrten wir ebenso selbstverständlich „pur“ und schmor-ten die Brotscheiben im Feuer.

Es waren überwiegend die ganz kleinen „Freudchen,“ die uns den Alltag vergoldeten und die mir über mehr als 80 Jahre bis heute in allerbesten Erinnerung geblieben sind. Oft hütete auf der Nachbarwiese der Schulkamerad ebenfalls die Tiere aus dem heimischen Stall. Da tat man sich zusammen und teilte redlich untereinander auf, was da so an Leckereien zutage kam. Eine halbe Wurst- oder Schinkenscheibe, und Röstbrote dazu, – wir lebten herrlich und in Freuden. Wir freuten uns königlich über eine kleine Schinkenscheibe! Als Kinder waren wir anspruchslos und mit Kleinigkeiten zufrieden.

Was wir uns damals auf unsere Brotschnitte taten, hat auch heute noch nichts an Wohlgeschmack und Beliebtheit verloren. Es fing an mit einfach einer Portion Zucker, die wir auf die möglichst dicke Butter-Unterlage streuten. Das gab es aber ziemlich selten bei uns: Zucker musste gekauft werden und Geld war knapp. Butter fabrizierte man selber, wenn auch verbotenerweise und insgeheim, die Vollmilch nämlich musste restlos „abgeliefert“ werden. Relativ häufig kam dagegen „Klatschkäs“ auf dem Tisch, selbstgemachter Quark, den wir uns zentimeterdick aufs Brot packten und je nach Bedarf mit ein wenig Zucker garnierten. Die Erwachsenen häuften auch noch „Öllichschieve“ (Zwiebelscheiben) und Tomaten dazu. Beides mochte ich nicht, ich mag es auch heute nicht.

Von etwas ungewöhnlichem Geschmack zwar, aber nicht zu verachten war ein Schmalzbrot, das anstelle der Butter möglichst dick mit feinem weißem Schweineschmalz bestrichen war. Die Erwachsenen streuten meistens noch ein wenig Salz auf ihre Schnitte, ich mochte das nicht so gern. Schmalz wurde bei uns bei der Hausschlachtung immer produziert, hauptsächlich aus dem Netzfett des Schlachttiers. Besonders schmackhaft und damit begehrt war die zentimeterdicke Bodenschicht im „Schmalzdöppe,“ dort nämlich gab es die meisten „Jreeve“ (Grieben) und hinter denen waren wir Pänz her.

Wir hatten so um die 20 Hühner, und die versorgten uns für den Hausgebrauch mit Eiern. Eier als Brotbelag, ein wahrer Genuss, auch heute. Beiderseits gebackenes Ei auf der Schnitte, möglichst heiß aus der Pfanne, aber auch kalt nicht zu verachten, auf reichlicher Butterunterlage, - hmmh. Einseitig gebackenes Spiegelei ist auch nicht zu verachten, nur ist die „Handhabung“ wegen des auslaufenden Eigelbs etwas umständlich. Eine Spezialität: Die Eier nicht in Öl oder Fett, sondern in Speck braten. Die Speckschnippel ergeben auf dem Brot einen ganz hervorragenden Geschmack. Gekochtes Ei, schön in Scheiben geschnitten, aufs Butterbrot gestapelt, – ebenfalls hmmh. Und schließlich: „Eierrühr“ (Rührei) aus der Eigenproduktion dick aufs Brot gepackt, – zum drittenmal hmmh. Alle Varianten selbstverständlich nach persönlichem Geschmack mit zusätzlichen Gewürzen ergänzt.

Das allwissende „Google“ überschüttete mich mit einem „Tsunami“ aus lauter Brotaufstrichen und -belägen. Es gibt offensichtlich Tausende von „Sandwich-Varianten,“ nach raffiniertester Methode gezaubert, die mich persönlich unterdessen weniger interessieren als beispielsweise „Rievkooche“ (Reibekuchen) aus der Eisenpfanne auf dem holzbeheizten Küchenherd von Jött oder Mam. Rievkooche, schon bei der Namensnennung lief uns Kindern das Wasser im Mund zusammen. Was vom Kuchenberg am Mittag noch übrig blieb, wurde abends kalt verzehrt oder am nächsten Morgen auf die Brotschnitte getan. Und das schmeckte! „Jromperkooche“ (Kartoffelkuchen) aufs Brot, - für meinen Vater gab es nichts Besseres. Es schmeckt übrigens auch heute noch.

Brotaufschnitt? Den gab es bei uns daheim selten. Da war in erste Linie der pure Speck vom Rücken des Schlachtschweins. Die manchmal fünf Zentimeter dicken Speckseiten wurden im Räucherhaus haltbar gemacht, Jött benutzte sie bei der Herstellung von Bratkartoffeln, und die übrigen Erwachsenen belegten ihre Arbeitsbrote mit Speckscheiben. Für körperliche Schwerarbeit war das genau die richtige Nahrung, als Kind mochte ich selber keinen puren Speck. Das hat sich inzwischen ein wenig geändert. Übrigens: Gut durchwachsene Speckscheiben, kräftig gebraten aufs Butterbrot, – versuchen Sie es mal.

Höchsten Butterbrotgenuß erlebten wir naturgemäß beim rohen Rauchschinken aus dem hauseigenen „Röüches“ (Räucherhaus). Das war beinahe der Höchste aller Genüsse, entsprechend selten konnten wir uns auch seiner erfreuen. Nur zu besonderen Anlässen gab es „Schönk op de Schnidd“ (Schinken aufs Brot). Solch geschmacksintensive, hartkonsistente, tiefrote und duftreiche Schinkenscheiben wie die daheim, habe ich bis heute nur noch einmal angetroffen, und zwar bei meinem Bundesbahnkollegen Josef Nelles aus Nettersheim. Er betrieb eine kleine Nebenlandwirtschaft und servierte mir zur Kirmes Räucherschinken.

In den ersten Wochen nach einem Schlachtfest lebten wir Kinder herrlich und in Freuden. Da nämlich gab es frische Wurst, gar nicht oder nur teilweise „angeräuchert,“ auf unser Schulbrot. Erstaunlich großzügig hatte da Jött die Brote fein säuberlich mit dünnen Wurstscheiben belegt, die noch weich und schmackhaft-frisch waren. Später, nach dem Räuchern, waren die Scheiben hart, aber nicht weniger schmackhaft geworden.

Eine Leckerei war auch die Sülze, die unsere Mutter nach der Hausschlachtung aus Schweinefüßen und -ohren herzustellen verstand. Ich erinnere mich noch, dass da immer etliche Lorbeerblätter drin enthalten waren, es war immer ein riesiger „Komp“ (Schüssel) voll. Diese Sülze gab es noch lange Zeit später bei uns, als ich bereits bei der Bundesbahn war. In der Bundesbahnschule Großkönigsdorf rissen mir die Kollegen die Sülzeschnitten aus der Hand, wenn wir montags morgens in der Schule ankamen. Noch eifriger fielen sie über die kalten Koteletts her, die ich vom Schlachtfest mitgebracht hatte. Das war im November 1955.

Fisch als Brotbelag, den gab es bei uns nur äußerst selten, aus bekanntem Grund: Fisch kostete Geld und Geld war bei uns Mangelware. Wir kannten nur wenige Sorten: Salzheringe, Rollmöpfe, Rohesser (Räucherfisch), Heringe in Tomaten, Ölsardinen, Bratheringe und Heringe in Gelee. Alle Jubeljahre einmal brachte Mutter vom Einkauf eine Dose Fisch mit. Deren Inhalt wurde im Sinne des Wortes häppchenweise unter die Hausgemeinschaft verteilt, es war für jeden von uns kaum mehr als eine „Geschmacksprobe,“ allerdings verzichteten die Erwachsenen meistens zugunsten von und Kindern. „Fesch op dr Schnidd,“ das war bei uns eine seltene Delikatesse. Heute leert man bedenkenlos allein eine ganze Büchse, wenn einem „danach ist.“ Die Rohesser waren zwar heiß begehrt, bereiteten aber wegen ihrer tausend winzigen scharfen Gräten Schwierigkeiten beim Verzehr. Das tun sie heute noch.

Wenn sich die Gelegenheit ergab und unsere Jött ungewöhnlich gut gelaunt war, gab es für uns Kinder eine Brotschnitte mit einer Scheibe vom kalten Braten als Belag. Die Scheibe war dünn, mit dem Brotmesser geschnitten, bröckelig von der Konsistenz her und gerade mal umfangreich genug, um „de Muul ze zänke“ (den Mund/Geschmack zu wecken). Das waren unterdessen derart unerhört seltene Situationen, dass man ihr Auftreten im Jahresablauf bequem an einer Hand abzählen konnte. Bratenaufschnitt, dafür blechen wir auch heute noch harte Euros auf die Theke.

Süßer Brotaufstrich war früher nicht weniger beliebt als heute, einziger Unterschied: Was man heute für relativ geringes Geld in jedem Supermarkt kaufen kann, fabrizierten sich die

Eifeler Kleinlandwirte in teils langwierigen Prozeduren selber: Marmeladen, Gelees und sogar echten Honig aus der häuslichen Imkerei. Bienen hatten wir daheim zwar nicht, Gelee, Marmelade, Apfelkompott und Pflaumenmus kochte Jött aber beinahe in Mengen, im Keller standen oft ganze „Batterien“ ihrer „Scheeeglaser“ (Geleegläser) auf dem breiten Wandbrett. Die wenigsten davon besaßen einen Schraubdeckel, die meisten waren mit Pergamentpapier verschlossen und mit einer Schnur umwickelt. Solche Gläser, wenn sie denn einmal aus gekauften Waren anfielen, wurden bei uns sorgfältig gereinigt und aufbewahrt. Ich weiß noch, dass mir ein solch „frisches“ Glas aus der Hand fiel und in Scherben ging, das war beinahe ein Weltuntergang und hatte ein mächtiges häusliches „Gewitter“ zur Folge.

Äpfel, Pflaumen, Johannis- und Stachelbeeren als Grundstoffe für den Brotaufstrich hatten wir selber in Garten und „Bongert“ hinter dem Haus. Es gab auch zwei größere Holundergewächse, doch deren Früchte wurden daheim nie verwendet, aus welchem Grund auch immer. Was es im Garten nicht gab, das lieferte uns der Wald kostenlos in unbegrenzter Menge und hervorragender Qualität: Himbeeren, Waldbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Wildkirschen, Holzäpfel und Schlehen, – alles winzige Früchte, an Wohlgeschmack und Aroma aber nicht zu übertreffen. Mancher belegt sich heute sein Brot mit frischen Erdbeerscheiben. Das konnten wir daheim nicht, wir hatten ja auch keine Erdbeeren im Garten, die man in Scheiben schneiden konnte. Wir sammelten aber in der Hardt ein „Kömpche“ (Schüsselchen) voll wilder Walderdbeeren, vermengten die Winzlinge mit einer guten Portion Zucker und verzehrten sie löffelweise zum Frühstücksbrot. Ein fast geschenktes, aber köstliches Vergnügen.

Eine Köstlichkeit hätte ich beinahe vergessen, die ungemein beliebt war und die auch heute noch nicht aus der Mode gekommen ist: Rübenkraut. Bei uns daheim gab es ein kleines emailliertes Eimerchen, etwa einen Liter fassend, mit einem Klappdeckel und irgendeiner Aufschrift, an deren Wortlaut ich mich nicht mehr erinnere: „Et Röbbekrutejmerche.“ Es stand im Köcheshaaf und wurde bei Bedarf im Dorfladen mit Sirup aus dem großen Fass gefüllt. Der Vorrat reichte für mehrere Wochen. Wir Kinder schlichen heimlich zum Schaaf und schleckten mit dem Finger die süße Köstlichkeit aus dem Eimerchen. Dabei durfte man sich aber unter keinen Umständen von Jött oder Mam erwischen lassen.

Da wären noch die Brötchen zu erwähnen, die heute unverzichtbar auf den Frühstückstisch gehören und die man zu meiner Kinderzeit für drei oder vier Pfennig beim Bäcker kaufen konnte. Bei uns daheim gab es Brötchen so gut wie niemals, dafür gaben unsere Eltern nur widerstrebend Geld aus. Manchmal gab der Bäcker ein oder zwei Brötchen kostenlos zusätzlich zum Einkauf. Das bedeutete daheim beinahe „Kampf“, der letztlich durch peinlich genaues Aufteilen beigelegt wurde. Brötchen damals, vor nunmehr fast 80 Jahren? Wir verzehrten sie notfalls „blank“, ohne jeden Belag also, auch ohne Butter, selbst wenn sie schon „uralt“ und steinhart geworden waren. Ein hartes Brötchen, an dem wir Kinder uns die Milchzähne ausbissen, millimeterdick mit unserer selbstgemachten Butter bestrichen, – da brauchten wir nichts „drauf“ zu haben, das schmeckte auch ohne jeden Belag. Und heute?

In diesem Zusammenhang muss ich einmal ein Kompliment loswerden. Seit nunmehr drei Jahren (im April 2020) bin ich Dialyse-Patient im Nierenzentrum Mechernich. Zum Frühstück gibt es dort frische Brötchen, in beliebiger Menge und Ausstattung. Ich habe noch nirgendwo köstlichere Frühstücksbrötchen verzehrt als im Dialysezentrum Mechernich. Ich habe die liefernde Bäckerei ausfindig gemacht und mir dort für Daheim wiederholt Brötchen gekauft. Ich werde mich auch über die Metzgerei schlau machen, die den Aufschnitt liefert. Der nämlich ist genau so hervorragend wie die Brötchen. Die Leberwurst beispielsweise, oder der Rauchsinken, die Fleischwurst oder der Kochschinken...

Bei einem Blick ins Internet vermittelt uns „Google“ heute eine schier unendliche Anzahl der delikatesten, raffiniertesten, gesündesten und aktuellsten Brotbeläge, hergestellt von den berühmtesten Gourmets der Weltküche. Delikat sind auch die Euro-Preise, die man dafür auf die Theke blättern darf. Nun ja, wer es sich leisten kann. Wie dem auch sei, ich behaupte nach wie vor: All der erlesene, delikate Überfluss ist ein Nichts im Vergleich zur deftigen Eifeler Roggenbrottschnitte mit dickem Butterbelag und Räucherschinken. Wie sie unsere Oma machte, wie wir sie als Kinder noch von Jött in die Hand gedrückt bekamen, und wie es sie heute nicht mehr gibt. Oder nur noch ganz selten. Die Konjunktur hat auch ihre Schattenseiten.