

Jött und die Broodjrompere

Keiner machte bessere Bratkartoffeln

Zu meiner Kinderzeit gab es bei uns daheim ein paar Reklame-Postkarten, auf denen in Wort und Bild für Stickstoffdünger geworben wurde. Eine davon ist mir noch in Erinnerung: Oma mit einer Bratpfanne voller Kartoffeln am Herd, Duftwölkchen schweben durch die Küche, und als Bildunterschrift ein Gedicht, dessen erste beiden Textzeilen lauteten: „Oh wie lieblich durch die Lüfte ziehen Bratkartoffeldüfte.“

Ich habe die weißhaarige Oma vom Kartenbild stets mit unserer „Jött“ verglichen, die Elisabeth hieß, meine Tante war und in meiner Kindheit für uns vier „Pänz“ an erster Stelle im häuslichen Leben rangierte. Sie kam noch vor unserer Mutter, mit Kinderleid und Kinderneugier liefen wir zu allererst zu Jött. Ich habe es in anderen Beiträgen wiederholt erwähnt: Unsere Mutter war während der Kriegsjahre voll und ganz mit der Bearbeitung unserer kleinen Landwirtschaft ausgelastet, sank abends todmüde ins Bett und konnte sich um uns Kinder nur in unbefriedigendem Umfang kümmern. Jött nahm ihr diese Aufgabe perfekt ab.

Jött war zwar nicht weißhaarig wie die Postkarten-Oma, sie hatte vielmehr hellblondes Haar, das ihr beim morgendlichen Frisieren bis auf die Taille herab fiel. Jött flocht daraus einen dicken Zopf, den sie zusammenrollte und am Hinterkopf in Gestalt eines „Knutz“ (Knoten) aufsteckte. Der Knutz war damals die gängige Frisur für ältere Landfrauen.

Eins aber hatte Jött mit der Kartenoma ganz sicher gemeinsam: Ihre nicht zu kopierenden Bratkartoffeln. Ganz allgemein: Jött kochte gern und verstand auch ihr Handwerk meisterhaft. Ich erinnere mich an das eine oder andere Festessen, zu meiner Erstkommunion beispielsweise, zu Weihnachten oder zum „Brijittefess“ (Brigida-Fest) in Nonnenbach. Die Speisen waren weitgehend auf einfache, landläufig-kräftige Weise zubereitet, mit heimischen Gewürzen und Zutaten, aber der Geschmack! Für eine „a la Jött“ zubereitete „Pääps“ (schmackhaftes Schulterstück vom Schwein) hätten wir heute eine Menge guter Euros auf die Theke zu blättern. Und würden dennoch still für uns selber einräumen: Bei unserer Jött hat´s hundertmal besser geschmeckt.

Kartoffeln, unentbehrlicher Bestandteil fast jeder Eifeler Mahlzeit. Bekannt ist die Faustregel „Mittags Pellkartoffeln („Quellmänn“) mit Milchsuppe, abends Milchsuppe mit Quellmänn.“ Ein Quäntchen Wahres ist da schon dran, ein zum Essen gedeckter Tisch ohne Kartoffeln war zu meiner Kinderzeit daheim so gut wie unmöglich. Daran hat sich auch bis heute bei uns auf dem Kippelberg in Blankenheimerdorf nichts geändert. Kartoffeln in ihrer hundertfältigen Zubereitung sind noch heute mein Leibgericht, und dabei stehen „Brootjrompere“ (Bratkartoffeln) an erster Stelle. Übrigens: In unserem Dialekt wird „Brootjrompere“ mit hartem gedehntem o ausgesprochen, ungefähr so wie das englische Wort „brought.“

Bei uns daheim kamen so gut wie jeden Abend Bratkartoffeln auf den Tisch. Ich erinnere mich noch sehr gut: Wenn wir mit dem voll beladenen Ackerwagen vom „Jrompere üßdohn“ (Kartoffelernte) abends vom Feld heim kamen, stellte ich mir bereits auf dem Heimweg einen mächtigen Teller Brootjrompere vor und es dauerte mir zu lange, bis wir endlich daheim waren. Zehn Minuten später trug Jött den dampfenden Pott auf den Tisch...

Es war ganz und gar kein spezielles Geheimrezept, es waren auch absolut keine besonderen Gewürze, Speiseöle oder Zutaten, die Jött´s Bratkartoffeln so schmackhaft machten. Ihr Bratrezept: Echter Schweinespeck oder gutes Schweineschmalz, beides aus der Hausschlachtung gewonnen. Eine massive Gusseisen-Bratpfanne, ausreichende Herdhitze und, nicht zuletzt,

eine geeignete Kartoffelsorte. Es war vor ungefähr 80 Jahren und kann heute keine Werbung mehr bedeuten: Bei uns daheim wurde ausschließlich die Kartoffelsorte „Ackersegen“ angebaut, jahraus jahrein wurde bei der Ernte das Saatgut fürs nächste Jahr aussortiert. Der Ackersegen war eine weitgehend mehligere Sorte und damit als Bratkartoffel gut geeignet. Und weil bei uns sehr viele Brootjrompere auf den Tisch kamen, blieben wir bei unserer Sorte.

Ich sehe unsere Jött heute noch im „Huus“ (Küche) am Kohleherd hantieren. Die eiserne Bratpfanne war etwa 30 Zentimeter groß, ich weiß noch, dass das Feuerloch in der Herdplatte durch Wegnahme der „Kochringe“ die größtmögliche Weite erhielt und dass darin genau die Bratpfanne hinein passte. Die Pfanne war schwer, ich schätze einmal so um anderthalb Kilo herum. Wenn sie mit Kartoffeln gefüllt war, konnte auch Jött sie nur beidhändig bewegen. Und das musste nicht selten mittels Isoliergriff oder wenigstens dicker Ummantelung geschehen: Der auf etwa 40 Zentimeter ausgeschmiedete Pfannenstiel war oft zu heiß. Im Herd brannte aber auch ein Höllenfeuer, speziell und kurzfristig fürs Jromperebroode aus Kleinholz, „Dännebetze“ (Fichtenzapfen) oder „Schanzen“ angefacht. Eine solche Riesenpfanne war bei uns erforderlich, um sämtliche Hausbewohner bei einer Mahlzeit satt zu kriegen.

Bei der Hausschlachtung wurde der Schweinespeck im hauseigenen „Röüches“ (Räucherhaus) haltbar gemacht. Mit solchem Rauchspeck briet Jött abends unsere Jrompere, und das war ein Genuss, den es heute kaum noch gibt. Puren Speck, wie ihn sich die Erwachsenen aufs Arbeitsbrot legten, habe ich nie gemocht, als Brathilfe dagegen war er sogar mir willkommen. Jött schnippelte eine ausreichende Menge (nach Augenmaß) von der Speckseite ab und tat es in die heiße Pfanne. Die Salzkartoffeln vom Mittag dazu, gut vermischt und garen lassen, heiß und dampfend auf den Tisch, – ganz einfach ein Genuss. Dasselbe erreichte man gelegentlich bei Verwendung von Schmalz aus der Hausschlachtung anstelle von Speck. Im Krieg hat unsere Jött sogar die Kartoffeln mangels Fett mit Kaffeesatz gebraten. So seltsam sich das anhört, es wurde vielfach praktiziert, der Malzkaffee-Sud ergab tatsächlich eine Bräunung der Kartoffeln, schmeckte allerdings nicht so besonders vorteilhaft.

Sehr oft gab es bei uns anstelle von Salzkartoffeln, die beliebten „Quellmänn“ (Pellkartoffeln), aus denen beispielsweise Kartoffelsalat hergestellt wurde. Auch das war eine Delikatesse, weil sie mit hausgemachtem „Schmand“ (Rahm, Milchsahne) zubereitet wurden. Mir persönlich widerstrebten aber die dabei reichlich verwendeten Zwiebeln, die ich zeitlebens nicht mochte und auch heute noch vermeide. Wenn Jött guter Laune war, zweigte sie bei der Zubereitung unserer „Jrompereschloot“ (Kartoffelsalat) für mich eine Portion ohne „Öllich“ (Zwiebeln) ab. Jött war aber längst nicht immer gut gelaunt. Quellmänn wurden bei uns auch oft in Scheiben geschnitten (von Hand, nach Augenmaß) und als Bratkartoffeln zubereitet. Die besaßen einen ganz speziellen eigenen Geschmack und waren ebenfalls delikat. Hierbei war die Zugabe einer ganz bestimmten Menge Salz erforderlich, Jött hatte dafür auf Grund langjähriger Erfahrung ein „Händchen“ für die richtige Salzportion.

In gewissen Abständen kamen bei uns auch „Rüüh jebroode Jrompere“ (Rohe Bratkartoffeln) auf den Tisch, - auch eine Spezialität, wie sie nur unsere Jött zubereiten konnte. „Rohscheiben“ nannte sie diese Speise, die aus dünnen Scheiben roher geschälter Kartoffeln bestand. Mangels jeglicher maschineller Hilfen, wie sie heute in der kleinsten Küche zu finden sind, „fitschte“ Jött von Hand mit dem Küchenmesser die Jrompere nach Augenmaß in Scheiben von längst nicht immer gleicher Stärke. Das war aber absolut bedeutungslos: Dicker geratene Scheiben waren beim Verzehr oft nicht so ganz durchgebraten, schmeckten aber trotzdem hervorragend, denn das waren echte Rohscheiben. Bei der Bereitung von Rohscheiben war eine möglichst genaue Bemessung der Salzzutat angeraten, und auch hier kannte unsere Jött die benötigte Menge beinahe bis aufs Gramm genau. Wichtig war auch die gleichmäßige Ver-

teilung der Würze auf die gesamte Bratmasse. Hierfür hatte sich Jött ganz bestimmte Handhabungen des Bratenwenders angeeignet, und das klappte immer. Rohe Bratkartoffeln fabrizierten auch wir Kinder stets bei der „Einweihung“ eines „Hüüsje“ (Häuschen, Büdchen).

Bei ihrer Kartoffelbratkunst war es selbstverständlich, dass unsere Jött auch Meisterin im Reibekuchenbacken war. Auch dieses Produkt aus ihrer Küche war unübertrefflich, was ganz sicher auf die Einfachheit und Natürlichkeit der Produktion zurückzuführen war. Wie schon gesagt: Küchenmaschinen gab es nicht, die geschälten Kartoffeln wurden von Hand auf der halbrunden „Jrompererapp“ (Kartoffelreibe) zu Brei verarbeitet. Das war eine zeitraubende und manchmal schmerzliche Angelegenheit, wenn man nämlich infolge einer Unachtsamkeit an die scharfen „Zähne“ der Reibe geriet und sich die Finger blutig riss.

Bei uns wurden Rievkooche in der Regel in Schmalz gebacken, weil das ergiebiger war und das Schnippeln von Speck zu lange aufgehalten hätte. Im Küchenherd brannte dann jeweils ein wahres Höllenfeuer. Auch hier kannte Jött genau die benötigte Menge an Zutaten, die sie an der Teigmasse abzuschätzen verstand. Eine „Haufel“ (Handvoll) Salz und eine bestimmte Menge Zwiebeln, viel mehr an Zugaben brauchte sie nicht. Mit den bei mir unbeliebten Zwiebeln ging Jött seltsamerweise beim Rievkooche recht sparsam um, außerdem zerkleinerte sie die Teile dergestalt, dass beim Verzehr keinerlei „Schliwwere“ (feste Zwiebelstücke) mehr spürbar wurden, und das schmeckte sogar mir hervorragend.

Wenn damals im Eifelhaus Rievkooche gebacken wurde, dann roch man das draußen auf der Straße sehr genau und der vorüberkommende Nachbar stellte fest: „Jung Mattes, bie öch rüch et äwwer de Mettech noch ens joot“ (riecht es heute Mittag wieder mal gut). Die unausbleibliche – und erhoffte – Folge war eine Einladung ins Haus für eine Kostprobe.

Bei uns gab es weder Mixer noch Quirl noch Zauber-Rührstab noch sonstige elektrischen Küchenhilfen. Wenn unsere Jött beispielsweise Kartoffelpüree fabrizierte, dann geschah das von Hand mittels des üblichen gewichtigen hölzernen „Stampfers“ in ziemlich mühseliger und langdauernder Arbeit. Die Kartoffeln wurden so lange plattgequetscht, bis sie zu Brei wurden und sich leicht etwa mit „Suure Kappes“ (Sauerkraut) oder „Schawuën“ (Wirsing) zu vermengen waren. Gemüse kam bei uns selten pur auf den Tisch, es wurde stets mit Kartoffeln vermengt. Auch Püree wurde kaum separat serviert. Wenn ein Rest davon mittags übrig blieb, so kam er abends in die Bratpfanne, und das schmeckte dann vorzüglich.

Die Hausfrau von heute kennt hundert Zubereitungs- und Verarbeitungsarten der Kartoffeln. Alle diese höchst speziellen und delikatsten Methoden waren unserer Jött unbekannt, sie hielt sich an das, was sie von ihrer Mutter Christine gelernt hatte, und das war eine ganze Menge, für heutige Begriffe zwar „primitiv“ oder „antiquiert“, aber auch heute noch nicht „out.“

Ich war mit fünf oder sechs Jahren bereits ein Bratkartoffelfan und bin es mit 85 Jahren heute noch (2020). Ein Mittagessen ohne Kartoffeln gibt es bei uns kaum, sogar das Nudelgericht ist mit Salzkartoffeln angereichert. Ich habe mir einige von Jötts Bratmethoden angeeignet, von Mutter einiges dazu gelernt und von meiner Frau zusätzliche Optionen bekommen. Zu meiner „Hotel-Mama-Zeit“ briet ich mir schon die Kartoffeln selber (siehe „Unser Alli“), ich brate mir in aller Regel auch heute noch meine abendlichen Kartoffeln und bilde mir unberechtigterweise ein, dass ich das selber am besten kann. Ich brauche dazu allerdings Muttis Unterstützung.

Wenn sie beispielsweise mittags Koteletts serviert, so verbleibt in der Regel ein Rest vom Bratfett in der Pfanne. Der bleibt bei uns auch darin, die Pfanne wird nicht gereinigt, bis ich meine Brootjrompere darin angerichtet habe. Schmackhaftere Bratkartoffeln als die im Bratenfett fabrizierten gibt es nicht. Wer es nicht kennt, möge es einmal ausprobieren. Das-

selbe ist bei der Zubereitung von Bratwurst der Fall oder auch bei der Herstellung von Frikadellen. Einfacher, aber einmaliger Genuss, kein Spitzenerzeugnis reicht an ihn heran.