

Das Bauernmuseum Blankensee informiert

Essen, was auf den Tisch kommt – das Objekt des Monats November im Bauernmuseum Blankensee

Wir sind mitten in der nass-kalten Jahreszeit angekommen. Es wird draußen zunehmend ungemütlich, irgendwie denkt man verstärkt über warme Suppen und leckeres Essen im Allgemeinen nach. Was kochen wir heute? Diese Frage ist reiner Luxus. Und ganz selbstverständlich wird heutzutage nicht unbedingt das gegessen, was auf den Tisch kommt. Ausnahmen bestimmen allemal die Regel. Stellen sie sich vor, sie essen wochentags permanent Hülsenfrüchte, also Bohnen, Erbsen, Linsen... Auf dem bäuerlichen Speiseplan kamen sie täglich als Brei oder Eintopf vor, immer abends nach getaner Arbeit, manchmal mit untergehobenen geriebenen Möhren für eine gewisse Geschmacksvariation. Mit ein wenig Großzügigkeit landete ein Stück gebratener Blutwurstrest oder einige Grieben in der Suppe. Die Suppe stand allgemein hoch im

Kurs, auch im Sommer, wenn die Bäuerin in alle anfallenden Feldarbeiten eingebunden und die Zeit knapp war. In vielen Familien wurde noch Anfang des 20. Jahrhunderts aus einer Schüssel gegessen, mancherorts waren schon Mitte des 19. Jahrhunderts Tonteller in Gebrauch. Donnerstags war „Fleischtag“. Und sonntags gab es – je nach Wohlstand – ein besonders gutes Mittagessen, um die Familie für die Entbehrenungen der Woche zu entschädigen. Als ab 1770 neben den vertrauten Rüben nunmehr auch die Kartoffeln zur Hackfruchternte im Herbst gehörten, erweiterte sich der bäuerliche Speiseplan maßgeblich. Die Kartoffel hat bis heute nicht an Wertschätzung verloren, zahlreiche Sorten – von mehlig-

bis festkochend – sind im Handel erhältlich, geschätzte Begleiter zahlreicher Gerichte und je nach Verwendungszweck und Eigenschaften einsetzbar. Andere Feldfrüchte hingegen wurden in den letzten Jahrzehnten „wiederentdeckt“, sie erleben eine Renaissance und bereichern die Teller der „typisch regionalen Küche“. Die Hülsenfrüchte dienen beispielsweise als Grundlage zahlreicher

schwer, „typisch märkische Gerichte“ auszumachen, eher sind es immer die liebsten Kindergerichte, die im Gedächtnis haften und von Generation zu Generation weitergegeben und – je nach Region – variiert werden. Und wenn ein Gericht schon die eigene Kindheit bestimmt hat, weil es schon von der Oma und deren Oma zubereitet und gern in der Familie gegessen wurde, dann

zeit, die durchaus als einfaches, leckeres Sonntagsessen taugt. Danach geht's ab auf's Sofa zum Entspannen. Das funktioniert am besten mit einem guten Buch, dass sie sich unkompliziert in unserer Stadtbibliothek Trebbin ausleihen können. Ich habe auch eine Empfehlung für sie parat, wie sie auf vergnügliche, kurzweilige Weise den Blick in die Vergangenheit und auf den Tisch unserer märkischen

Vorfahren – als fließendes Wasser und Strom noch Luxus waren – werfen können. Gräfin Ilse von Bredow beschreibt in „Kartoffeln mit Stippe“ ihre Kindheit und Jugend in der Märkischen Heide und die alltäglichen Ereignisse, die sich in Dorf, Hof und Haus ihrer Familie abspielten. Zwischen Essen und Sofa passt aber noch ein gemütlicher Sonntagsspaziergang, der sie in das Bauernmuseum führen darf. Hier können sie eine Zeitreise machen und in die bäuerliche Welt aus

Arbeiten, Essen und Schlafen abtauchen. Ich bin mir sicher, dass sie mit Freude im Herzen heimkehren, denn dort warten das gemütliche Sofa und die Gegenwart auf sie. Bis bald im Bauernmuseum Blankensee und herzlich willkommen!

Ihre Carola Hansche
Bauernmuseum Blankensee

INFO

☎ 033731-800 11

www.bauernmuseum-blankensee.de

Facebook und Instagram

Öffnungszeiten:

Mi – Fr: 10.00 – 17.00 Uhr,

Sa/ So/ Feiertag

13.00 – 17.00 Uhr

**Einfach mal reinschauen ...
Bauernmuseum Blankensee**



Veggie-Produkte oder werden sogar zu Chips verarbeitet. Haben sie schon einmal Topinambur probiert? Das Wurzelgemüse ähnelt in seinem Aussehen dem Ingwer und kam auf die Teller der märkischen Bauern noch vor der Kartoffel, später diente die Knolle als Pferdefutter und wurde vergessen. Heute kann man sie in Gerichten der Spitzengastronomie wiederfinden. Die Kohlrübe hat einen ähnlichen Weg hinter sich gebracht und war zudem eine typische Nachkriegsfrucht, die aus der Not heraus ideenreich verarbeitet wurde. Nunmehr erlebt der Kohlrübeneintopf ein Comeback als märkisch-rustikale Besonderheit, ist aber auch in anderen Landesteilen zu Hause. Übrigens ist es ausgesprochen

hat es verdient, vorgestellt zu werden. Besorgen sie sich eine mehlig-kochende Kartoffelsorte, zum Beispiel „Adretta“ oder „Lilly“ und kochen daraus Pellkartoffeln. Dazu wird „gestippt“. Welche „Stippe“ ihnen die liebste ist, hängt ganz von ihren Geschmacksvorlieben ab. Hier dürfen sie den Sprung in die Neuzeit wagen und im Internet recherchieren oder einfach mal bei der Großelterngeneration nachfragen. Oder sie probieren meinen brandenburgisch-anhaltinischen Familienklassiker aus gebratenem Speck mit Zwiebeln. Das Rezept dafür kann über unsere Facebook- und Instagram-Kanäle abgerufen oder gern im Bauernmuseum direkt erfragt werden. Ich verspreche ihnen, es wird ein kulinarisches Fest. Eine Mahl-