

MEIN KÜCHENGEHEIMNIS

Die Leberwurst ist das Geheimnis

In unserer Freitags-Serie verraten Leser ihr Küchengeheimnis. Heute bringt uns Annette Heuwinkel-Otter (53) die ostwestfälische Küche näher. Sie kocht Pickert, ein Pfannengericht aus Kartoffel- und Hefeteig. Dazu gibt's eine geräucherter Leberwurst.

VON STEPHANIE EBNER

Auf den ersten Blick sieht Pickert aus wie ein „American Pancake“. Doch mit der amerikanischen Variante der Pfannenkuchen hat dieses Gericht nichts zu tun: „Während der Klassiker aus den USA aus einem Backpulver-Rührteig besteht, kommen in den Pickert-Teig rohe, geriebene Kartoffeln und Hefeteig“, erklärt die Hobbyköchin den Unterschied.

Wer in Annette Heuwinkels Küche in München-Schwabing steht, lernt nicht nur eine typisch deutsche Mahlzeit kennen, sondern bekommt – so ganz nebenbei – deutsche Kulturgeschichte serviert: Ende des 18. Jahrhunderts war die Not so groß, dass Graf Simon August in seiner Grafschaft kurzerhand den Kartoffelanbau anordnete. „Bis dahin war die Kartoffel so gut wie unbekannt.“ Schon bald wuchsen zuhauf Kartoffeln auf den Feldern. Pickert soll dann um 1850 erfunden worden sein.

Annette Heuwinkel kennt sich aus mit der ostwestfälischen Geschichte: Kein Wunder, die Wahl-Münchenerin hat ein Buch über ihren Heimatort Jerxen-Orbke geschrieben: Es heißt „Ein Dorf schreibt Dorfgeschichte(n)“, und ist für 18,90 Euro im Buchhandel erhältlich. Ein Heimatbuch, das den Nerv der Zeit trifft. „Zurzeit macht es beim Online-Voting Beauty and Book um den Publikumspreis der Frankfurter Buchmesse mit.“ Die Autorin ist zuversichtlich: „Wir haben bereits ein Drittel der Auflage in nur wenigen Monaten verkauft.“

Doch zunächst zog es die gelernte Krankenschwester 1984 erst einmal weg von zu Hause. Annette Heuwinkel ging nach München, um sich zur Anästhesie-Schwester weiterzubilden zu lassen. In der Klinik lernte sie ihren späteren Mann Wolfgang kennen und blieb an der Isar.

Trotzdem ist die 53-Jährige in all den Jahren ihrer Heimat treu geblieben. Regelmäßig fährt sie nach Hause zu ihrer Mutter. Aus der alten Heimat bringt sie regelmäßig kulinarische Köstlichkeiten mit an die Isar, die es hier nicht zu kaufen gibt. So wie die Lippische Leberwurst. „Diese wird aus Schweinefleisch hergestellt und anschließend geräuchert“, erklärt die Hobbyköchin.

Als ihre Neffen Tim und Tobias dem Heimatverein beitraten, wurde auch sie dort Mitglied. „In das Projekt Dorf-Chronik bin ich



Annette Heuwinkel-Otter bringt die lippische Küche nach München Schwabing. Die gebürtige Ost-Westfälin liebt Pickert und bereitet ihn gerne für Gäste zu. Früher war das Pfannengericht ein Arme-Leute-Essen. Heute gilt es als Spezialität. Traditionell serviert man das Kartoffel-Gericht mit Leberwurst. FOTOS: OLIVER BODMER



dann irgendwie reingerutscht.“

Zwei Jahre erforschte Annette Heuwinkel die Heimatgeschichte, stöberte in alten Archiven und sprach mit den Leuten. „Viele Bauern kannte ich noch aus meiner Kindheit.“ Dabei entdeckte Annette Heuwinkel auch Pickert wieder für sich: „Bei meiner Großmutter Magdalena gab es regelmäßig Pickert. Wir Kinder trugen regelrechte Wettessen aus.“ Bis zu zehn Stück hat sie als kleines Mädchen damals geschafft.

Pickert isst man traditionell mit Rübrenkraut und Leberwurst. Das klingt auf den

ersten Blick etwas gewöhnungsbedürftig, schmeckt aber (sau)gut. Der deftige Räuchergeschmack passt hervorragend zum Pickert, der meist in Schweineschmalz herausgebacken wird. „Die armen Leute verwendeten manchmal auch nur eine Schweineschwarte, um die Pfanne einzufetten. Das war billiger.“

Heute backen die Bäcker Pickert an Markttagen und Annette Heuwinkel, wenn sich Gäste ankündigen. Denn Pickert kann man zu jeder Tageszeit essen: Als Mittagessen genauso wie zum Kaffee. „Pickert geht immer.“



Beim Pickert-Essen: Das Ehepaar Annette und Wolfgang Otter mit Redakteurin Stephanie Ebner (Mitte).

Lippischer Pickert mit Leberwurst (4 bis 6 Personen)

Lippischer Pickert ist ein pfannenkuchenartiges Gericht, das früher ein Arme-Leute-Essen war und heute als lippische Spezialität gilt. Der Name „Pickert“ kommt wohl vom plattdeutschen Begriff „pekken“, für ankleben.

Zutaten für Pickert

9 normal große Kartoffel
7 bis 8 Eier
2 Päckchen Hefe
1/4 l Milch
Rosinen nach Geschmack
2 TL Salz
1 EL Zucker
750 bis 1000 g Weizenmehl

zum Rausbacken:
Schweineschmalz

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln fein reiben. Die Eier darunter schlagen. Die Masse in eine große Schüssel geben.
2. Hefe in einem kleinen Topf in warmer Milch auflösen, eine Prise Zucker dazu geben. Gehen lassen.
3. Von den aufgeweichten Rosinen das Wasser abgießen, die Rosinen ausdrücken.
4. Salz und Zucker sowie Mehl zu der Kartoffel-Eier-Masse geben. Die zugedeckte Schüssel cir-

ca eine Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen. Der Teig sollte sich verdoppeln.

5. In einer Pfanne Schweine- oder Butterschmalz oder Öl erhitzen. 2 große Löffel Teig breitstreichen, langsam backen bis er pustet (Blasen bildet) und braun wird, dann wenden. In der Regel wird Pickert warm gegessen. Man kann ihn aber auch aufwärmen.

Übrigens:

Traditionell wurde der Pickert ohne Rosinen hergestellt. Das Geld für Rosinen hatten die meistens nicht.

Dazu schmeckt:

Lippische Leberwurst (Spezialitätenfleischerei Werner Strunk, 2003 gegründet). Dabei handelt es sich um eine geräucherte Leberwurst aus Schweinefleisch.

Außerdem schmeckt dazu:

Butter
Rübrenkraut
Pflaumenmus
oder diverse Marmeladen.

Kosten nicht viel: die Zutaten für Pickert.



GERD RINDCHENS WEINTIPP ZUR LIPPISCHEN KÜCHE

Süßes passt zur pikanten Küche

Udo Weber ist nicht nur ein grundfreundlicher Geselle, sondern auch ein ausgewiesener Experte für halbtrockene Weine. Die Rieslinge der Paradelage Monzinger Frühlingsplätzchen – gelegen in der wunderschönen Weinbauregion Nahe – sind das beste Beispiel. Die Kraft der alten Reben ist immer wieder beeindruckend. Faszinierend ist die Balance zwi-



schen Fruchtigkeit, Frische, zarter Süße und pikanter Mineralität.

2013 Riesling Spätlese halbtrocken „Alte Reben“, Weber weiß, Nahe, Deutschland.

Inmitten der Aromen dieser Spätlese von Birne, Pfirsich und einer Spur

Lindenblüte lässt man sich gern nieder. Wenn man erst einmal sitzt, will man sein Frühlingsplätzchen nie mehr verlassen. Das Zusammenspiel der opulenten Frucht und der feinen Süße ergibt ein Geschmacksbild, das großartig zur pikanten Küche passt. Die 0,75-Liter-Flasche kostet 8,50 Euro. Zu beziehen bei: Rindchen's Weinkontor E-Mail: info@rindchen.de www.rindchen.de/leserkochen.

WEINKUNDE (14)

Was die Farbe verrät

Beim Menschen verrät das Aussehen der Haut viel über sein Alter, beim Wein ist es die Farbe. Dazu gibt es zwei Faustregeln, und die wirken bei Rot- und Weißweinen genau entgegengesetzt. Je dunkler die Farbe, desto älter der Wein: Das gilt für die Weißen. Je heller die Farbe, desto älter der Wein: Das gilt für die Roten.

In beiden Fällen ist am Farbtonwechsel vor allem die Oxidation schuld. Weißweine

können von blassgrün bis braun changieren, Rotweine von tiefem Violett bis zu hell ziegelroten, aber auch bernsteinfarbenen Nuancen.

Die Farbe ist oft erster Indikator für die Qualität. Die beste optische Diagnose wird möglich, wenn man einen prüfenden Blick auf den schmalen Streifen kurz unterhalb des Pegelstands im Glas wirft. Das Glas dazu etwas schräg vor einen weißen Hintergrund hal-

ten, eine weiße Tischdecke ist dabei hilfreich.

Oft lässt die Farbe auch Rückschlüsse auf Herkunft, Rebsorte oder Ausbau zu. So kommen gerbstoffarme, leichtere Rotweine aus nördlichen Regionen meist blässlicher daher als in südlicher Sonne gereifte Varianten. Ein kräftiger Chardonnay aus Italien leuchtet auch jung oft intensiver als ein junger, zarter Riesling von der Mosel. ULI MARTIN

NEU AUF DEM BUCHMARKT

Geschenke aus dem Obstgarten

Klar, Äpfel, Birnen und Zwetschgen kann man körbeweise verschenken. Noch mehr freut sich so mancher aber sicher über selbst hergestellten Apfelfee, Birnensirup oder ein eingewecktes Glas Zwetschgen-Orange-Kompott. „Geschenke aus dem Obstgarten“ hat kreative Ideen, wie man das Obst an den Mann bringt: Konfitüren, kleine Kuchen, Chutneys oder Liköre beispielsweise. Dazu gibt es fantasievolle Verpackungsideen, damit die Mitbringsel auch optisch begeistern. Das Schöne: Weder Rezepte noch Deko sind wahnsinnig aufwändig. Da macht das Kochen und Verpacken richtig Spaß. Wohl dem, der einen Obstgarten hat. se Geschenke aus dem Obstgarten. Selbst gemacht – kreativ verpackt. Markus Hummel. 126 Seiten. 14,99 Euro. Erschienen im blv-Verlag.



Das große Familien-Kochbuch

Einmal kochen, zweimal genießen. Das gefällt gestressten Eltern. Kochen als Freizeitbeschäftigung – diesen Luxus können sich Menschen ohne Kinder leisten. Alle anderen müssen regelmäßig Mahlzeiten auf den Tisch bringen, mindestens einmal am Tag. Da kommt das Rezept: Einmal kochen, zweimal genießen gut an. 120 Rezepte bringen Abwechslung in die Familienküche. Denn das schöne an der Familienküche ist, dass nicht nur Kinderrezepte vorgestellt werden. Auch Erwachsene kommen auf ihre Kosten. Safran-Risotto mit gebratenem Gemüse mundet garantiert nicht nur den kleinen Mäulern. Sollte etwas vom Risotto übrig bleiben (was eigentlich kaum vorstellbar ist), gibt's am nächsten Tag Arancini. Das sind Reisbällchen aus Italien, die beispielsweise mit Mozzarella gefüllt werden. Die Kombination aus krosser Kruste und weicher Füllung ist einfach sagenhaft. Da wünscht man sich auf einmal, dass Reste übrig bleiben. Zeitersparnis und viele praktische Tipps für den Familienalltag – das ist handfester Seelen-Slow-Food für manchmal gestresste Mütter und Väter. se

Das große Familienkochbuch. Einmal kochen, zweimal genießen. 120 Rezepte, die allen schmecken. Julia Hofer. 310 Seiten. Das Buch ist im AT Verlag erschienen und kostet 39,90 Euro.

