

In Dissen wurde früher eine besonders schmackhafte Suppe zubereitet, und sie galt als Spezialität für Festtage: die Kriwuschki. Sie besteht aus 1 Liter Brühe, hergestellt aus 500 Gramm Schweinefleisch, 250 Gramm Kalbsleber sowie 1 Eßlöffel Mehl zum Anschwitzen und Eindicken. Rosinen und Korinthen in beliebiger Menge werden zwischenzeitlich gekocht. 125 Gramm Pflaumenmus und eine Stange Zimt werden zur Suppe hinzugefügt und kurz aufgekocht. Zum Schluss schmeckt man die Suppe mit Essig, Salz und Zucker ab und serviert sie warm.

Für die Essenzubereitung nutzten die Bäuerinnen früher meist einfache Gerätschaften aus natürlichen Materialien wie Holz, Ton und Flechtwerk. Töpfe waren aus Gusseisen, Schüsseln, Tassen und Krüge meist aus einfachem Tonzeug, Löffel, Schöpfkellen, Quirle und Siebe aus Holz. Weiterhin benutzte man im Haushalt hölzerne Mulden zum



Backen und Schlachten, die in verschiedenen Größen auf jedem Hof zu finden waren. Viele dieser notwendigen Haushaltsgeräte wurden selbst hergestellt. Die Spitzen der Kiefer wurden zu Quirlen unterschiedlicher Größe verarbeitet, vom Schneebesen über normale Quirle bis zum ganz großen fürs Blutquirlen beim Schlachten. Löffel waren oftmals die einzigen Essgeräte, die man kannte und benutzte. Auch sie waren selbst geschnitzt und waren dadurch nicht immer in ausreichendem Maße vorhanden.

War man bei ärmeren Familien zum Essen eingeladen, musste man den eigenen Löffel mitbringen. Es war nicht üblich, für jede Person Teller auf den Tisch zu stellen. Gegessen wurde aus einer gemeinsamen Schüssel. Damit es nicht tropft, wurde eine Stulle unter den Löffel gehalten. Pellkartoffeln wurden auf die Tischmitte geschüttet und mit dem Messer in Leinöl, Quark oder sauren Hering „gestippt“. Noch heute sind Pellkartoffeln mit Stippe, einer Art Speck-Mehl-Sahnesoße, ein beliebtes Essen.

Viele dieser Küchengerätschaften kann man im Heimatmuseum Dissen in der bäuerlichen Küche bewundern. Hinzu kommen viele Tontöpfe und Schüsseln, die mit einem Drahtgeflecht umwunden sind. Tonwaren, die einen Sprung hatten, konnten so noch viele Jahre genutzt werden, denn nicht umsonst sagte man: „Ein geflickter Topf hält länger als ein neuer.“

---

---

## Großmutter's Speckkuchen

MARLENE JEDRO

Eines Tages bekam ich von Großmutter den Auftrag, dunkles Mehl zu kaufen. Dunkles Mehl, dachte ich, was will sie damit? Ich hatte auch noch nie dunkles Mehl gesehen. Meine Frage lag also auf der Zunge, als sie mir bereits antwortete: „Fahr nach Burg in die Mühle, zu Kümmels, die müssten so etwas haben.“ Ich fuhr also in die Mühle. Richtig, hier bekam ich die gewünschten, extra abgewogenen 500 Gramm dunkles Mehl. Noch immer hatte sich das Geheimnis um dieses „dunkle“ Mehl nicht gelüftet.

Als ich ihr das Mehl übergab, verkündete Großmutter mit einer freudigen Stimme, dass es nun endlich einmal Speckkuchen geben werde. Speckkuchen? – Das also war das Geheimnis! Für mich immer noch etwas rätselhaft, denn wie konnten Speck und Kuchen zusammenpassen?

Großmutter lachte: „Ja, ja, ihr Jungschon von ‘eite esst jeden Tag ‘ne andre Pizza und denkt Wunder was a da neies erfunden hoabt. Sowa ham wia schon fria gebacken - nur war’s eben Speckkuchen“. Da war sie mir doch schon wieder mal um Längen voraus. Nun wollte ich aber auch Nägel mit Köpfen machen und drängelte.

500 Gramm dunkles Mehl, eine Prise Salz, warme Milch, ein Ei und einen halben Würfel Hefe. „Das ist ja wie für Hefekuchen“, plauderte ich dazwischen. „Nu freil’ch, och nischt andres. Bloß keen Zucker und eben dunkles Mehl.“

Nun wurde es spannend. Speck in Würfel geschnitten auf den inzwischen gegangenen, ausgerollten Teig und etwas saure Sahne. Ab in den Herd.

Bevor der Kuchen ausgebacken war, gab Großmutter noch mal Sahne dazu. Die lief auseinander auf den fast knusprigen Speck und ein Duft erfüllte das Haus, dass einem das Wasser im Munde zusammenlief. Dann endlich war es so weit.

Der Kuchen kam aus dem Herd und wurde jetzt zu meinem Erstaunen gezuckert. Na ja. Gegensätze ziehen sich an. So warm, wie man es vertragen konnte, wurde er nun gegessen. Das schmeckte!

Und da Großmutter sich selbst über den gelungenen Kuchen freute, setzte sie sich auf ihren Lieblingssessel und erzählte von früher, als sie noch Kind war und wie schön es war, wenn ihre Großmutter Speckkuchen gebacken hat ...