

Wiederentdeckt: Durchgemüse

Barbara Kramer und Christine Bartmann aus Ennigerloh haben mit Durchgemüse ein Traditionsgericht wiederentdeckt. Dank seiner Konsistenz von Mus gaben sie der Kost den Kosenamen „Essen für Zahnlose“.

Barbara Kramer steht vor der Windmühle in Ennigerloh und blättert vorsichtig in einem vergilbten und abgenutzten Buch. Was sie dort in den Händen hält, ist ein Kochbuch aus dem Jahr 1939: „Es gehört meiner Tante Anni“, erklärt sie. Auf der Suche nach einem typisch-westfälischen Gericht ist sie darin fündig geworden: Durchgemüse.

Früher, als sie noch ein Kind war, habe es dieses Gericht jeden Samstag zum Mittag gegeben. „Die Grundsubstanz sind Kartoffeln, die klein geschnitten und mit weiteren Gemüsesorten gekocht werden.“ Je nachdem, was der heimische Garten hergab, wurden Erbsen, Möhren, Bohnen oder Kohlgemüse verarbeitet. Hinzu gab man noch Fleischbrühe und ließ alles bis zum Verzehr vor sich hinköcheln.

Verfeinert wurde das Gericht mit Fleisch, typischerweise mit geräucherter Speckschwarte. Diese diente auch schon zum Ansetzen der Brühe. „Als Beilage gab es manchmal Brot“, berichtet die Ennigerloherin. Die Vorteile des Menüs seien, dass es sättige und gut zu transportieren sei. Früher wurde das Essen direkt zu den Arbeitern auf das Feld gebracht.

Auf die Idee zum Nachkochen der traditionsreichen Kost ist sie zusammen mit Christine Bartmann gekommen. Das Gemüse

dazu nehmen die beiden unter anderem aus dem Garten am Fuße der Mühle. Auch Christine Bartmann hat sich auf die Suche nach Rezepten für das Durchgemüse begeben. „Das Gericht war alltäglich und nichts Besonderes“, sagt sie. Deshalb habe sie kaum ältere Damen finden können, die ihr ein konkretes Rezept geben konnten. Ein Koch aus der Region konnte ihr schließlich Auskunft geben. „Es ist nicht so fest wie Kartoffelbrei“, beschreibt sie, und Barbara Kramer fügt hinzu: „Es hat weniger Flüssigkeit als eine Suppe.“

Zurzeit kann man Kartoffeln, Möhren, Bohnen, Erbsen, Zwiebeln und Kohlrabi ernten. Auch Blumen- und Weißkohl sowie Wirsing und Stielmus sind Bestandteile des westfälischen Traditionssessens.

Der 40 Quadratmeter große Mühlengarten gibt viele dieser Zutaten her, allerdings sei die Ausbeute dieses Jahr mager ausgefallen: „Der Boden um die Mühle herum ist trocken und sandig. Für die Möhren war zudem das Wetter zu kalt“, erklärt Barbara Kramer. Lehmiger Boden sei wiederum für Kartoffeln weniger gut geeignet. Die beiden Frauen mussten im Vorfeld viel experimentieren, schließlich haben sie auch die Sämereien für ihr Gemüse teilweise selbst erzeugt.

Daniela Kinder



In dem kleinen Garten am Fuße der Ennigerloher Windmühle baut Barbara Kramer unter anderem Kartoffeln, die Grundsubstanz des Durchgemüses, an. Bilder: Kinder

Hintergrund

Seit 2009 bieten Christine Bartmann und Barbara Kramer regelmäßig Veranstaltungen für Kinder an, um ihnen Einblicke in die früheren handwerklichen Tätigkeiten zu vermitteln: Nachdem eigenes Getreide zu Backwaren verarbeitet, Chips aus heimischen Kartoffeln hergestellt sowie Wolle und Seide mit speziellen Pflanzen eingefärbt wurden, soll nun die Ernte aus dem Gemüsegarten am Fuße der Mühle zu Durchgemüse verarbeitet werden. Gemeinsam

mit einer Gruppe Kinder planen die beiden Frauen, das Gericht zu kochen.

Die Aktionen finden unter der Schirmherrschaft der Mühlenfreunde Ennigerloh statt. Sie stellen die Räume in der Mühle zur Verfügung. Gekocht wird in der benachbarten Küche der Realschule zur Windmühle. „Wir möchten die alten Traditionen kindgerecht darstellen und erklären“, beschreibt Christine Bartmann die Idee. (dk)