

Von Brot- on Kartoffelkoche

Altes Backwerk als rustikale Speise noch gefragt

Von **Brunhilde Miehe**, Kirchheim-Gershausen

„Ploatz“, „Dätscher“, „Riehmätze“, „Schern“ usw. – Gerichte, die heute meist nur noch den älteren Menschen unserer Heimat bekannt sind. Wurden diese Speisen doch speziell im Rahmen des Brotbackens im großen Backofen des Backhauses mit gebacken und am Backtag als Mittagessen oder zum Kaffee aufgetischt. So nutzte man u.a. anlässlich des Brotbackens den vorhandenen Brotteig, um auch den Brotkuchen zu backen. Etwas Brotteig wurde dabei auf einem Kuchenblech ausgebreitet und auf recht unterschiedliche Weise belegt. Meist war dies eine Kartoffelmasse (vgl. Rezept) oder er wurde auch mit Speck und Zwiebeln belegt. Mit Äpfeln und anderen Obst- und Beerenarten, mit Schmand und Quark (Matte) buk man auch den süßen Brotkuchen. Beim Apfelbrotkuchen legten viele Frauen die Äpfel auch auf das Blech, den Brotteig darüber und stülpten das Blech dann nach dem Backen um. Letztlich war der Brotkuchen in unserer Heimat mit den unterschiedlichsten Hausrezepten geläufig, machte ihn jeder doch mit seinen speziellen Eigenheiten. Nicht zuletzt richtete man sich auch nach den gerade vorhandenen Zutaten – gab es z.B. keine Schlotten, dann konnte man sie auch nicht auf den Brotkuchen machen.

Die örtlichen Namen bzw. Begriffe für den Brotkuchen waren recht unterschiedlich und lauteten „Brotkoche“, „Sure Koche“, „Ploatz“ oder im Geisgrund auch mit der Kartoffelmasse belegt „Floadekoche“ und in Mühlbach „Fläselkoche“. In Heringen wurde der Brotkuchen dagegen „Vörbacken“ genannt, da er vor dem Brot gebacken wurde. Wenn die Brotkuchenbleche direkt auf die Glutreste gelegt wurden, benötigte der Brotkuchen zum Backen nur etwa 15 Minuten, so dass dann die Glut erst hinterher herausgeschabt, der Backraum gesäubert und schließlich das Brot eingeschossen wurde. Wenn mit den Brotlaiben der Backofen nicht voll ausgenutzt war, dann konnten die Brotkuchenbleche auch mit dem Brot gebacken werden; in diesem Falle wurden die Bleche zuletzt eingeschossen, schließlich mussten sie dann bald als erstes wieder herausgeholt werden.

Während das Brot noch weiter buk, wurde der Brotkuchen meist schon verzehrt, wenn möglich sollte er warm gegessen werden und wurde so am Backtag sowohl als Mittagessenszeit oder auch später gegessen – normalerweise trank man dazu Kaffee.

Hefekuchen aus Weizenmehl wurde meist samstags, unabhängig vom Brot, eben-



Elli Knierim aus Obergeis beim Zubereiten des „Deitscher“. (Alle Aufnahmen Miehe 2019)



Willi Knierim beim Anheizen des Backofens.



Die Knierims beim Einschließen der Laibe.



Dorothea Schott, Hermannspegel, beim Wirken des Brotteiges.



Dorothea Schott mit einem Ploatzblech. (alle Aufnahmen Miehe um 1975).



Dorothea Schott beim Tragen der Laibe zum Backhaus.

Ort	Brotkuchen	Kartoffelkuchen	Kartoffel (roh) Reibekuchen	Weißbrot
Willingshain	Sure Koche	Kartoffelkoche	–	
Frielingen	Sure Koche	–	Riehmatze	Schern
Rotterode	Sure Koche	–	Riehmatze	
Kirchheim	Surkoche	–	Riehmatze	
Gershause	Sure Koche (+ Kartoffel) Brotkoche (+ Speck + Obst)		Riehmatze	
Kemmerode	Sure Koche		Riehmatze	
Machtlos	Sure Koche Kartoffelkoche (+ Kartoffel)	Ploatzkoche	Riehmatze	
Niederjossa	Sure Koche Kartoffelkoche (+ Kartoffel)		Riehmatze	
Niederaula	Brotkoche (Ploatz)	–	Riehmatze	
Kleba	Ploatz	Dätscher	Riehmatze	
Beiershaus	Ploatz	–	Riehmatze	
Wehrda	Ploatz	Dätscher	–	
Hermannspegel	Ploatz	Dätscher	rohe Dätscher	Scherr
Rotensee	Ploatz		Dätscher	Scherr
Sorga	Ploatz	Dätscher		
Schenklengsfeld	Ploatz	Dätscher		
Ausbach	Ploatz	Dätscher		
Philippsthal	Plaatz	Dätscher	Schorn	
Heringen	Vörbacken		Dätscherkuchen	Schönn
Lautenhausen	Ploatz	Dätsche		
Reilos	Brotkoche		Dätscher	
Mecklar	Brotkoche		Dätscher	Schorn
Tann	Brotkoche			
Aua	Floadekoche (+ Kartoffeln) Brotkoche (+ Obst + Schmand)	Kartoffelkuche	Deitsche	
Mühlbach	Sure Koche „Fläßelkoche“	Kartoffelkuche	Hoppch	
Obergeis	Floadekoche (+ Kartoffeln) Brotkoche (+ Obst + Schmand)	Kartoffelkuche	Deitscher	Schorn (+ Rosinen = „Hans“)

Auflistung der unterschiedlichen Begriffe für das „Backwerk“.

falls im großen Backhaus gebacken und war bis in die Zwanzigerjahre die einzige Kuchenart, die die Landmenschen hatten. Rührkuchen wurde übrigens erst allmählich in den Dreißigerjahren „Mode“, Buttercremetorten dagegen erst nach dem Zweiten Weltkrieg, bevor dann noch später Sahnetorten üblich wurden.

Mit „Kremeln“ (Streuseln), Schmand, Obst und Beeren belegt oder als „Zuckerkuchen“ nur mit Öl bzw. Butter bestrichen und mit Zucker bestreut, wurde der Hefeteig als „breiter Koche“ auf großen Blechen zubereitet. Ohne jeglichen Belag setzte man den Hefeteig auch in eine gefettete Eisenform und buk den so genannten „Isekoche“ (Eisenkuchen). Legte man den Hefeteig als Laib auf ein Blech, dann war es eine Art Weißbrot, für das es in unserer Heimat unterschiedliche mundartliche Ausdrücke gab - u. a. „Schern“, „Scherr“, „Schorn“ und „Schönn“. Ein nur mit Hefe, Wasser und etwas Salz gebackenes Weißbrot wurde speziell auch vor dem Schlachten gebacken und unter die Weckwurst gemengt. Vor Weihnachten buk man den „Schern“ wenn möglich auch unter Zugabe von Eiern, Milch, Fett und Rosinen, so dass man eine Art Stollen hatte.

Viele Frauen haben im Rahmen des Brotbackens oder auch beim Hefekuchenbacken auch den so genannten Kartoffelkuchen, im Osten des Landkreises auch „Dätscher“ genannt, gebacken. Beim Kartoffelkuchen konnten sowohl gekochte als auch rohe Kartoffeln gerieben unter den Roggen- oder Weizenmehlteig gemengt oder auch bereits als vermengte Kartoffelmehlmasse mit Hefe zusammen angestellt werden. In einer Kastenform gebacken wurde dieser Kartoffelkuchen am Backtag meist zum Kaffee mit oder ohne Marmeladenbelag gegessen. Darüber hinaus war auch eine Art des Kartoffelkuchens üblich, bei dem keine Hefe verwendet wurde. Anstatt des Hefeteiges hat man Mehl mit gekochten Kartoffeln vermengt und auf einem großen Blech dünn ausgebreitet. Im letzteren Falle wurde der Kartoffelkuchen bereits vor dem Backen in Stücke geschnitten und mit Öl, Schmand und Zucker bedeckt.

„Rohe Dätscher“, in der westlichen Hälfte des Altkreises Hersfeld „Riehmatze“, im Geisgrund „Deitscher“ und in Mühl-



Marga Frankenstein backt auch hin und wieder im Elektroherd Weißbrot.



Gerda Hess zeigt ihre in Kastenformen im Elektroherd gebackenen Brote.



Christa Klotzbach zeigt ihre Brote und den Brotkuchen „Ploatz“, in Gershausen „Sure Koche“ genannt.

bach „Hoppch“ genannt, haben viele Frauen ebenfalls am Backtag im Backofen mitgebacken. Rohe Kartoffeln wurden dabei gerieben, mit ähnlichen Zutaten wie unsere gegenwärtig üblichen Kartoffelpfannkuchen vermengt und anschließend insgesamt in einer Kastenform gebacken. Im Geisgrund waren auch noch die so genannten „zerissenen Hosen“, wobei die gleiche Masse wie beim „Deitscher“ nur etwas stärker gewürzt wurde und dann beim Backen wie Rühreier immer wieder herumgedreht wurde.

Letztendlich gab es ungezählte Varianten, so dass die Grenze zwischen dem Kartoffelkuchen und dem Riehmätze fließend war. Dies hatte sich auch in den ortsüblichen Begriffen niedergeschlagen. So versteht man z. B. unter „Dätscher“ nicht in allen Orten immer das gleiche – ja, die Auflistung der im Altkreis Hersfeld üblichen Namen zeigt eine große Vielfalt auf und gibt so auch auf die sprachlichen Eigenheiten bzw. auch über die jeweiligen dialektalen Konformitäten Aufschluss (siehe Tabelle).

Darüber hinaus wird auch deutlich, dass Kartoffeln und Getreide früher einen wesentlich höheren Stellenwert in der Ernährung der Menschen hatten, als dies heute der Fall ist. Gegenwärtig ist der Speiseplan wesentlich reichhaltiger geworden, so dass sich viele Jüngere die kargen Verhältnisse ihrer Vorfahren gar nicht mehr vorstellen können. Einige ältere Frauen bereiten die bewährten Gerichte jedoch noch heutzutage zu und finden in ihrer Familie dazu auch Zustimmung – die Rezepte der Altvorderen hat man übernommen und verwahrt diese als spezielle Hausrezepte über den Tod der Vorfahren hinaus. Darüber hinaus besinnen sich auch jüngere Frauen auf die alten einfachen Gerichte und bringen sie gelegentlich als willkommene rustikale Abwechslung auf den Tisch ihrer Familie – einige haben sich auch das Brotbacken wieder angeeignet.

Altes Backwerk noch gefragt

Vor allem im Geisgrund sind jüngere Leute wieder zum Brotbacken übergegangen und einige bereiten einhergehend dabei auch die alten Gerichte wieder – al-

lein in Obergeis wird noch in drei Dorfbackhäusern gelegentlich Brot gebacken. Elli und Will Knierim hatten hier seit 2013 immer wieder mal Brotbackseminare abgehalten, die von jüngeren Frauen und auch von einzelnen Männern, ja, die von diesen auch gemeinsam mit ihren Kindern besucht wurden und werden. Schulklassen hat man schon seit 2005 das Brotbacken gezeigt und dazu angeleitet.

Hat doch Elli Knierim, 1940 in Ibra geboren, von Jugend an ihrer Mutter und Oma beim Brotbacken geholfen und nach ihrer Heirat nach Obergeis zunächst zusammen mit ihrer Schwiegermutter auch hier für die Familie Brot gebacken. Nachdem ihr Mann Willi in Rente gegangen war, unterstützte dieser dann seine Frau bei den diesbezüglich umfangreichen Arbeiten. Und so backen sie bis zur Gegenwart für ihre Familie und zudem auch noch für weitere Verwandte und Bekannte, die das selbstgebackene Brot zu schätzen wissen, alle vier Wochen Brot im großen Dorfbackhaus – und für die vielen Brote lohnt sich das Anheizen.

Und im Zuge des Brotbackens macht Elli Knierim auch immer noch die altbewährten Gerichte, die man früher an diesem Tag aß. So bereitet sie noch immer wieder mal den „Deitsche“ oder auch den „Kartuffelkoche“ oder macht auch den „Floadekoche“, in dem sie die im Rezept beschriebene Kartoffelmasse auf den Brotteig tut oder belegt den Brotteig mit Obst und Schmand, und das wird in Obergeis als „Brotkoche“ bezeichnet.

Hier zwei ihrer Hausrezepte:

Riehmätze/Deitscher:

1/3 gekochte Kartoffeln, 2/3 rohe Kartoffeln gerieben

1 Eßl. Mehl, 2 Eier, Pfeffer, Salz, 1 Zwiebel,

Blech mit Rapsöl einölen, Masse darauf verteilen und Rapsöl auch noch auf den Belag.

Kartoffelkuchen:

1 Pfd. Mehl, 1 Pck. Hefe mit Milch und einer Prise Zucker gehen lassen.

6-7 geriebene rohe Kartoffeln auf Sieb abtropfen lassen.

1 Prise Salz, etwas heiße Milch über Kartoffeln auf dem Sieb, damit sie nicht rot werden. Mit Teig vermischen, dickflüssige



Gerda Nuhn hat gerade den „Sure Koche“ und die Brote aus dem großen Elektrobackofen geholt. (Alle Fotos Mieke 2020)

Masse – eventuell Kräuter je nach Belieben dazu –, mit Rapsöl das Eisen beträufeln und den Teig bei 200 Grad eine Stunde im Elektroherd backen.

In anderen Orten, wie u. a. in Ausbach, wird der hier sogenannte „Ploatz“ nur noch bei Backhausfesten von Frauen in größerem Rahmen gemacht und mal angeboten. Einzelne Frauen, wie u. a. Sigrid Hahn, machen hier den „Ploatz“ aber auch mal für ihrer Familien, siehe Rezepte ihrer verstorbenen Schwiegermutter Maria Hahn. Dazu bereiten sie den Brotteig in den letzten Jahren aber auch aus einer käuflichen Backmischung und wieder andere bestellen sich etwas Brotteig beim Bäcker und belegen dann den Teig je nach Belieben, und dabei greift man gerne auf alte Hausrezepte der Familie zurück.

Martina Spill aus Willingshain backt, nun ebenfalls im Elektroherd, bewusst ab und an auch noch den Kartoffelkuchen nach

dem Rezept, siehe Anlage, ihrer nunmehr verstorbenen Mutter Anneliese Lipphardt, schließlich schmeckt der altbewährte Kartoffelkuchen ihrer Familie insbesondere im Herbst mit frischen Kartoffeln und Apfelgelee noch immer gut. In Gershausen backen noch eine Handvoll Frauen das Brot für ihrer Familie im Elektroherd, so Christa Klotzbach, Gerda Hess, Marga Fink, Marga Frankenstein und Gerda Nuhn und bereiten am Backtag auch gelegentlich noch „Ploatz“ dazu. Das dazu benötigte Roggenmehl bezog man bis zum Jahr 2018 vom Kirch-

heimer Müller Schmidt – Familie Klotzbach und Familie Nuhn ließen eigens auch Roggen aus eigener Produktion dazu in der Mühle mahlen – und bezieht nun nach Stilllegung der Mühle das Mehl über den Großhandel. Abends zuvor wird das Mehl mit Sauerteig vom letzten Backen angesäuert und am Morgen dann durchgeknetet, „gewirkt“, und schließlich gebacken – nunmehr im Elektroherd, da in Gershausen wie in den meisten anderen Dörfern kein Dorfbackhaus mehr in Betrieb ist. Die alten Rezepte von den Brot- und Kar-

toffelkuchen und dem anderen speziellen „Backwerk“, das früher in Sonderheit eigens vorrangig am Backtag im Zuge des Brotbackens im Backhaus bereitet wurde, haben aber einige Frauen in unsere Zeit mit den Elektroherden übernommen und bieten noch heute diese Speisen als rustikale Bereicherung des an sich so opulenten Speiseplans ihrer Familie auch mal an. Die Rezepte der Altvorderen haben dabei die Generationen, die diese Gerichte viel bereitet haben, überlebt und seien hier so nochmals zur Disposition gestellt.

ZWIEBELPLOATZ

à la Maria Hahn, Ausbach

1,5 Pfd. Brotteig
1 Pfd. gewürztes Schweinegehacktes
1 Pfd. in Ringe geschnittene Zwiebeln
2 Becher Schmand

Das Gehackte und die Zwiebeln andünsten, erkalten lassen, schließlich den Schmand unterrühren und auf dem Brotteig verteilen.

ZWETSCHENPLOATZ

à la Maria Hahn, Ausbach

Brotteig s. o., etwas Schmand darauf verteilen und den Ploatz dann mit frischen oder eingekochten Zwetschen belegen. Backen, Zucker und Schmand darauf verteilen.

DÄTSCHERKUCHEN

à la Maria Kerth, Heringen

1,5 Pfd. Kartoffeln
2 Eier
1 Prise Salz
300 g Mehl

2 kg geschälte Kartoffeln und eine Zwiebel fein reiben. 2 Eier, 1 Teel: Salz, ½ Pfd. Mehl, ¼ l Schmand unterheben.

Ein Kuchenblech mit hohem Rand oder eine Eisenkuchenform gut mit Leinöl einpinseln, die Masse darauf gießen, glatt streichen und schließlich noch mit Öl beträufeln.

Ist der Dätscherkuchen mit Zwiebeln hergestellt, gibt man rohes Sauerkraut oder auch gekochtes vom Vortage kalt dazu. Sind keine Zwiebeln enthalten, passt u. a. Heidelbeerkompott oder auch Apfelbrei dazu.

PLOATZ

à la Sieglinde Angersbach, Ausbach

1,5 Pfd. Brotteig
1,5 Pfd. gekochte Kartoffeln
1/4 l Milch
3 Becher Schmand
1–2 Stengel Lauch
4–5 Scheiben Rippenspeck
3–4 Eßl. Öl

Den Brotteig auf dem Blech verteilen und gehen lassen. In der Zwischenzeit die gekochten Kartoffeln mit gekochter Milch zu Kartoffelbrei schlagen. Wenn dieser fast kalt ist, 1,5 Becher Schmand und den feingeschnittenen Lauch sowie die Hälfte des in Streifen geschnittenen Rippenspektes darunter rühren. Wenn der Teig auf dem Blech gegangen ist, wird die Kartoffelmasse darauf verteilt und obenauf noch 1,5 Becher Schmand gestrichen. Der restliche Rippenspeck wird obenauf gelegt und Öl darüber gestrichen.

DÄTSCHER

à la Dorothea Schott, Hermannspiegel

1,5 Pfd. Kartoffeln
2 Eier
1 Prise Salz
300 g Mehl

Kartoffeln kochen, durchpressen und mit Salz, Eier und dem Mehl vermengen. Auf einem gut geölten Blech verteilen, in Stücke schneiden und mit Öl, Schmand und Zucker belegen.

KARTOFFELKUCHEN

à la Elisabeth Heß, Mühlbach

1 kg Weizenmehl mit Hefe anstellen, eine Prise Zucker dazu geben. 3 dicke rohe Kartoffeln reiben und mit etwa 1 l Milch unter den Hefeteig mengen, Salz dazu geben und tüchtig schlagen. Den fließenden Teig schließlich in eine Kastenform geben (gut einfetten!) und auch auf den Teig etwas Öl oder Wurstfett geben.

KARTOFFELKUCHEN

à la Anneliese Lipphardt, Willingshain

1 Pfd. Weizenmehl
4–5 rohe Kartoffeln
1 Würfel Hefe
etwas heiße Milch
etwas Salz

Die rohen Kartoffeln reiben, die Flüssigkeit durch ein Sieb ablaufen lassen und mit der heißen Milch verrühren. Die Hefe anstellen und schließlich mit der Kartoffelmasse und dem Mehl vermengen. In eine gut gefettete Kastenform geben, obenauf noch einige Schmalzflöckchen tun, zum Gehen lassen warm stellen und schließlich backen.

Hanitzeln on anner Obst Hagebutten und anderes Obst

Mundart

Von **Waltraud Viehmann-Moritz**,

Bad Hersfeld

Äärebeen	Erdbeeren
Äppel	Äpfel
Gehanssbeen	Johannisbeeren
Brombeen	Brombeeren
Hanitzeln	Hagebutten
Heilebeen	Heidelbeeren
Hotzeln	Dörrobst, vor allem Birnen und Zwetschen
Hunkbenn	Honigbirnen
Kesche	Kirschen
Kwätsche	Zwetschen
Plumme	Pflaumen
Rengkbeen	Himbeeren
Schlenn	Schlehen
Schoofsnoase	Schafsnasen, Apfelsorte
Wietruweln	Weintrauben

Diese Zeilen von Waltraud Viehmann-Moritz stammen aus ihrem Büchlein: Quer dorch de Godde. Nordhessische Mundart, Wörter und Redensarten aus Machtlos, 1. Auflage 2020.

»Mein Heimatland«, monatliche Beilage zur »Hersfelder Zeitung«. Gegründet von Wilhelm Neuhaus. Schriftleitung: Ernst-Heinrich Meidt, Kirchheim Verlag: Hoehl-Druck GmbH + Co. Hersfelder Zeitung KG