

Leseprobe:

Alte Brot- und Kuchenrezepte von Mülheimer Bäckern und Konditoren und aus der Nachbarschaft

Peter Winkel

Format: 17x 22 cm, Paperback, 104 Seiten

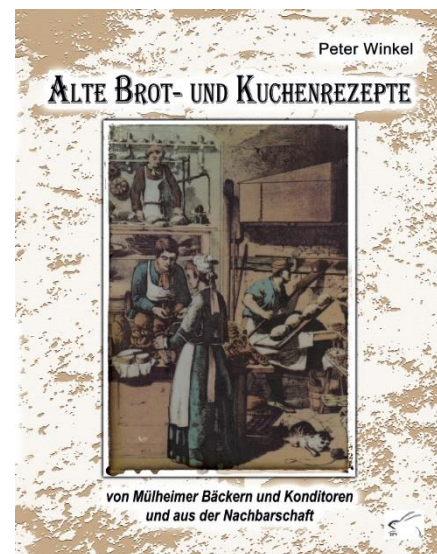
mehr als 40 Rezepte, 33 Farbfotos

ISBN: 978-3-96174-053-6

VK: 11,95 €

Neuerscheinung November 2019'

Edition Paashaas Verlag, www.verlag-epv.de



Rezepte im Wandel der Zeit

Die in den Rezepturen angegebenen Zutaten wurden, wenn nötig, auf die heute zugänglichen Produkte getauscht. Man kann heute aus gesundheitlichen Gründen kein Mehl mehr mit Steinmehlinhalt verbaken oder Milch und Butter aus dem achtzehnten Jahrhundert verarbeiten. Die damaligen Kühe gibt es heute nicht mehr. Zutaten wie Torf oder Holzmehl oder ähnliche Produkte, die es heute in Lebensmittel nicht mehr gibt oder geben sollte, habe ich daher durch Produkte, welche heute auf dem gesundheitlichen und hygienischen besten Stand sind, ersetzt.

Die Zutatenliste der Rezepte hat sich nicht wesentlich geändert.

Backhilfsmittel, welche heute verpönt sind – es gab sie schon vor über einhundert Jahren, in der so guten alten Zeit – sind in den hier gesammelten Rezepten nicht berücksichtigt. Die Herstellungsweisen haben sich auch in kleineren Bäckereien nicht gravierend geändert. Durch bessere Ofen- und Maschinenteknik, sowie Kühl- und Lagerhaltung, ist die Hygiene in der Produktion jedoch stark verbessert worden.

Die Rohstoffe haben sich auch verbessert, wenn man bedenkt, wie häufig Bäcker früher mit Auswuchsmehl, also minderwertigem Mehl, arbeiten mussten oder sich mit dem hochgiftigen Mutterkorn abmühten.

Ab Mitte des neunzehnten Jahrhunderts wurden Backhilfsmittel-Firmen gegründet, um dem Bäcker beim Backen Hilfsmittel zur Herstellung besserer Gebäcke und zur Verbesserung der nicht immer guten Rohstoffe zu ermöglichen. Gerade Mehl ist immer noch ein Naturprodukt und somit im Ergebnis wetterabhängig. Heute sind Bioprodukte auf dem Vormarsch und verbessern oftmals den alltäglichen Lebensmittelverzehr.

Bei allen in diesem Buch aufgeführten Rezepten kann man natürlich die aufgeführten Rohstoffe mit gleichen Bio-Rohstoffen austauschen.

Ich wünsche ein fröhliches Nachbacken und gutes Gelingen.

Nach altem Handwerksgruß:

Gott segne das ehrbare Handwerk und viel Spaß beim Nachbacken.

Oberländer

In Mülheim an der Ruhr gab es um die Jahrhundertwende um 1900 mehrere Bäckereien, welche sich Oberländische Bäckerei nannten. Es war wohl ein Werbegag, wie einige Jahre zuvor mit „Holländische Bäckerei“ oder „Niederländische Zwiebackbäckerei“ geworben wurde.



Ad.B 1896

Eine bekannte Bäckerei mit der Bezeichnung „Oberländische Bäckerei“ war die Bäckerei von Karl Hilberath.

Hier eine typische Bäckerfamilie kurz vorgestellt:

1875 gründete Johann Peter Hilberath geb. 1851, am Kohlenkamp 32 die Bäckerei Hilberath.

Bruder Baltasar Theo gründete eine Metzgerei.

Dessen Sohn Karl Theodor heiratete 1909 Josefine Math. Ida Züllich.

Johann Peter machte sich früh einen Namen für gutes Brot und Weißbrot und nannte sich „Die Oberländische Bäckerei“.

1881 wurde Karl Hilberath geboren. Karl war 1924 Gründungsmitglied des Bäckerengesangsvereins. Seine Bassstimme war weithin bekannt.

1885 war ein Jakob Hilberath einer der Mitbegründer der Bäckerinnung.

1909 bis 1913 kamen die Söhne Karl Theodor, Friedrich Karl und Karl Hermann zur Welt. Karl Theodor heiratete Elisabeth Gelsam und sie bekamen fünf Kinder miteinander.

Karl Hermann heiratete 1939 Bernhardine Winkelmann, die 2013 verstarb.

Karl Hilberath war ein Sohn vom Metzger Theo Hilberath, einem Bruder von Karl Theodor. Karl machte von 1930 bis 1933 seine Konditorausbildung in Duisburg an der Königstraße bei der Konditorei Stehle & Wischniewski.

1939 übernahm Karl die Bäckerei vom Onkel.

1973 wurde das letzte Brot am Kohlenkamp 32a aus dem Ofen geholt.

1992 verstarb Karl Hilberath.

Das Oberländer war ein mildes Roggenmischbrot.

Hier ein Rezept aus dem Jahr 1970:

Brote	2	4
<i>Wasser</i>	<i>0,700</i>	<i>1,350</i>
<i>Weizenmehl, Type 1050</i>	<i>0,380</i>	<i>0,760</i>
<i>Roggenmehl, Type 1150</i>	<i>0,460</i>	<i>0,920</i>
<i>Hefe</i>	<i>0,025</i>	<i>0,050</i>
<i>Vollsauer</i>	<i>0,350</i>	<i>0,700</i>

<i>Salz</i>	<i>0,020</i>	<i>0,040</i>
<i>Teig:</i>	<i>1,935</i>	<i>3,870</i>

Alle Zutaten ca. 8 Min. zu einem Teig kneten und 20 Min. ruhen lassen.

Dann 950 g-Stücke abwiegen, rund und lang formen. Mit dem Schluss ca. 40 Min auf Gare liegen lassen und dann in den vorgeheizten Ofen, 250° C schieben. Vor dem Backen die Brote mit Wasser abstreichen und zweimal quer einschneiden. Die Ofentemperatur nach 10 Min. auf 220 ° C herunterstellen und das Brot 45 - 50 Min. backen.



Pumänner

Vorne weg sollte erst einmal geklärt werden, was ist ein Pumann, wo kommt er her, wie kommt man an ihn heran und wie sieht er aus.

Am Anfang stehen also viele Fragen, welche wir hier gerne beantworten wollen und so zur Aufklärung über den echten Pumann und zu seiner Rettung beitragen wollen.

Also, Pumänner gibt es nur in Mülheim an der Ruhr und sonst nirgends auf der Welt. Sie sind ein uraltes Traditionsgebäck, ein Gebildegebäck, welches in der Adventszeit aus einem lockeren Hefeteig von Bäckern und Konditoren hergestellt wird. Schon in der Reformationszeit hörte man hier von Pumännern.

Folgende Begebenheit erzählten sich alte Mülheimer über Heinrich Hermann Becker, 1826 geboren und 1900 verstorben – der spätere „hollainsche Bäcker“ – zu Lebzeiten ein Mülheimer Original sowie bekannt für seine Taten und Anekdoten.

Es war in jungen Jahren, als Hermann Becker in der Weihnachtszeit von seinem Heimaturlaub 1846, zum Militärdienst zurückkehrte und Pumänner als Mitbringsel seinen Kameraden vor die Spinde stellte. In diesem Augenblick stand sein Hauptmann hinter Hermann und erfragte sein Tun.

Hermann Becker antwortete ganz perplex: „Alle Hauptmänner zum Spind- und Stubenapell angetreten, Herr Pumann.“ So war der Name geboren!

Pumänner werden an Kinder zu Sankt Martin, zu Nikolaus oder auch sonst in der Adventszeit verschenkt.

In anderen Nachbarorten wie Essen, Oberhausen, Duisburg oder Kettwig gibt es Weckmänner oder Stutenkerle, aber eben keine Pumänner. In Essen zum Beispiel hat man versucht, die Kinder mit Martinsbrezeln zu erfreuen. Aber eine schnöde Martinsbrezel ist nun mal kein Pumann.

Als ich 1974 in Essen meine erste Meisterstelle angetreten habe, sagte man mir, dass wir übernächste Woche mit der Herstellung von Martinsbrezeln beginnen werden. Martinsbrezel kannte ich aus Mülheim, nur 10 km entfernt, nicht. Aber schnell wurde mir klar, dass es sich dabei um ganz gewöhnliche Hefeteigbrezel handelte. Also ein großer Name und viel Luft.

Nebenbei streiten sich die Germanisten und Wissenschaftler ob man den Pumann mit „h“ also Puhmann, oder ohne „h“ Pumann schreibt. Aber ich glaube, das Problem wurde schon 1521 auf dem



Reichstag zu Worms unter Kaiser Karl dem 5. behoben. Leider sind die Urkunden verschollen.

Wie entsteht nun aus der erzieherischen Hand des Bäckers oder Konditors der Pumann? Wir Bäcker haben da keine Geheimnisse.

Es beginnt damit, dass die Zutaten:

700 g helles Weizenmehl,

120 g Milch,

180 g Wasser,

100 g Zucker,

70 g Fett,

50 g Hefe und

15 g Salz

gewogen und mit viel Liebe und Gefühl zu einem wohltemperierten Teig geknetet werden.

Nach einer ca. halbstündigen Ruhezeit, in der der Teig so vor sich hindöst und die Hefe ihre ganze Triebkraft entfaltet – das ist nichts Anstößiges – geht es zur Formvollendung und Lockerung des Teiges. Der Teig wird in gleichgroße Teigstücke geteilt und rundgewirkt. Also in jeder Hand ein Teigstück, denn man ist ja mit zwei Händen und Armen angestellt und wird für beide Hände Arbeit bezahlt. Diese Teigstücke werden nun rundgewirkt, stamm und glatt, ohne Falten. Falten bekommt man nicht mehr weg, auch mit Faltencreme nicht.

Nun kommt die künstlerische Ader des Bäckers ins Spiel. Nach einer mentalen Einstimmung mit Humperdincks Musik aus Hänsel und Gretel oder Rolf Zuckowskis Weihnachtsbäckerei geht es los.

Der Teigling wird gefühlvoll lang gerollt, dann wird die linke Hand hochkant gehalten und mit gleichzeitigem Rollen der flachen rechten Hand wird aus dem länglichen Teigstück ein Kegel geformt. Dies ist die Variante für Rechtshänder. Für Linkshänder dreht man den Tisch um 180° oder wechselt die Seite.



Drückt man mit der Handkante den Teig zu feste, wird der zukünftige Pummann kopflos. Man muss auch ein gutes Augenmaß haben, um den Kopf nicht zu dick oder zu dünn geraten zu lassen. Ich habe schon Formen gesehen, wo der Kopf dicker war als der ganze Rumpf oder so klein, dass keine Rosinenaugen mehr Platz hatten. Nachdem dieses Formen erfolgreich funktioniert hat müssen die Kegel sich erst wieder von dieser strapaziösen Formgebung erholen. Die Hefe lässt die Teiglinge aufgehen, sie werden rundlich vollschlank, um nicht dick zu sagen ...



Nach dieser Ruhezeit greift man dem Pummann mit der linken Hand an den Hals – nicht würgen – und drückt den unteren Rumpf platt. Damit der Pummann keinen welligen Waschbrettbauch und Wabbelbeine hat, wird der Teig noch mit einem kleinen Rollholz flach gerollt. Jetzt sieht er aus wie ein Schlossgespenst.

Nun wird es brutal. Wie ein Operator im Operationssaal drückt der Bäcker mit der linken Hand dem Pummann kräftig auf die Brust, damit er auf dem OP-Blech nicht herumrutscht und ruhig liegen bleibt.

Mit der rechten Hand, in der der Bäcker ein scharfes Messer hält, schneidet er blitzschnell von Mitte Teigstück bis zum Ende die Beine. Schneidet man zu langsam bleibt das Messer stecken und der Teig frantz aus. Schneidet man zu heftig, trifft man den unten liegenden Pumann und spaltet seinen Kopf. Diese Teigbeine müssen noch langgezogen und gespreizt werden. Nun kommen die Arme dran. Der Bäcker hält dem Pumann die Augen zu, damit er die OP nicht weiter verfolgen kann.

Quatsch, er hat ja noch gar keine Augen, die Rosinen kommen später hinzu. Aber der Bäcker tut so, er hält sie zu. Nun schneidet er ruckzuck rechts und links die Arme, lässt das Messer fallen und reißt die Arme an den Achseln extrem nach oben, dass sie bis zu den imaginären Ohren reichen. Das muss so sein, denn der Hefeteig zieht sich immer wieder zusammen und dann sehen die Arme mickrig aus und



kleben wieder an einander. Er soll ja einen Oberkörper wie Arnold Schwarzenegger und eine Taille wie Rainer Calmund haben.

In Mülheim gab es mal einen Bäckermeister im Dichterviertel, der wurde „Pumann Hoffmann“ genannt. Er war klein, dick und breit – eben genau so, wie ein Pumann aussehen sollte. Heute ist dort Walter Lübben als Bäckermeister beheimatet.

Unser Pumann ist aber noch nicht fertig. Jetzt kommen die Rosinenaugen. Sie werden ganz feste bis aufs Backblech eingedrückt. Wenn die Rosinen nicht fest genug eingedrückt werden, drückt der aufgehende Teig sie heraus und ein einäugiger oder ganz blinder Pumann ist nicht akzeptabel und müsste in die Augenklinik, zum Nachbessern.

Ich habe große Bäckereien erlebt, die aus produktionszeitlichen Kostengründen keine Rosinenaugen in ihre Pumänner gedrückt haben. Das waren aber keine Pumänner, das waren höchstens Weckmänner oder gar Stutenkerle.

Nun kommen noch die Tonpfeifen auf den Pumann. Die Betonung liegt auf Ton. Ein Pumann mit einer bunten Plastikpfeife, welche man auch als Flöte benutzen kann, ist kein Pumann, vielleicht ein Stutenkerl, aber auch das nicht. Früher hätte so eine Pfeife vielleicht einem Klüngelskerl und Lumpensammler zur Ehre gereicht, aber doch nicht einem Pumann!

Einige Leute sagen, dass die Tonpfeife der Einstieg zum Rauchen ist. Also besser Kunststoff und Plastikfarben als das Naturprodukt Ton.

Wo ist da die Logik? So kann man auch Traditionen, welche Jahrhunderte Kinder und Erwachsene erfreute, zerstören.

Nach dem Auflegen der Tonpfeife muss der Pumann eine Pause in einer warmen und feuchten Umgebung absolvieren, so in etwa wie in einer abgeschwächten finnischen Sauna ohne Aufguss. Kein Alkohol, es ist ja hauptsächlich ein Gebäck für Kinder.

Wenn die Hefe den Pumann nun so richtig hat aufgehen lassen, also seine volle Gare erreicht ist, wird der Pumann mit Ei abgestrichen. Diese Eilackierung gibt dem Pumann beim Backen einen strahlenden Glanz. Stellen, wo kein Ei hingekommen ist, sind matt und glanzlos und ein Qualitätsfehler. Ein gesunder Pumann muss wie ein Affenarsch glänzen, sagten die alten Meister.

Wenn diese traditionellen Herstellungsweisen befolgt werden, bekommt man auch einen richtigen echten Pumann.

Und was liegt heute in den Theken? Teigknubbel mit angedeuteten Beinen, kaum erkennbaren Armen, eingesparten Augen und bunten Plastiktrillerpfeifen. Kurz ein Teigknubbel, welcher weder den Namen Stutenkerl oder Weckmann oder schon gar nicht den Namen Pumann verdient.

Nur die Werbung und der Preis stimmen an diesen unförmigen Gebilden.

Mittlerweile gibt es auch ausgestochene Exemplare aus einer Teigmischung von Hefeteig und Quark-Ölteig. Diese Teig-Zusammensetzung aus Hefe und Mürbeteig muss sein, weil die Teiglinge sich nach dem Ausstechen nicht –wie der Hefeteig es tut – zusammenziehen sollen.

Zu erwähnen sind auch noch die Lebkuchenmänner und die traditionellen Spekulatiusmänner und Spekulatiusfrauen. Die gibt es auch schon fast nirgend wo mehr. Es geht aber hier um den Pumann.

Liebe Bäcker- und Konditormeister, bitte findet doch wieder zu den traditionellen schönen Pumännern zurück und möglichst bald, ehe alle Hersteller vergessen haben, wie ein traditioneller Pumann noch aussieht. Im Internet regt sich schon Widerstand.

Liebe Eltern und Kinder, „rettet den Pumann“ und kauft diese traditionellen Männer, auch wenn sie etwas teurer sind als die maschinellen Teigknubbel ohne Augen, Beine und Arme.

Liebe Pumannfreunde, unterstützt und sucht den traditionellen Bäcker und Konditor.



Amalientörtchen

Rund ausgestochene Weißbrotscheiben mit Madeira tränken, mit Eigelb und Semmelbrösel, (Paniermehl) panieren und in heißem Fett goldbraun backen. Mit Zucker bestäuben, darauf Himbeeren mit einem Tupfer Sahne geben. Bitte warm servieren.