

# Kochen und Backen wie vor 100 Jahren – Das Stadtjubiläum aus der Küche heraus gesehen



**Zirndorf.** Viele althergebrachte Traditionen fallen dem steten Wandel der Zeit zum Opfer und

niemand trauert diesen Dingen nach. Jedoch wenn es um die Küche geht, halten viele Menschen inne und denken wehmütig an altbürgerliche Wohnstuben, leckere Essenserüche und an die Oma mit der Küchenschürze zurück, die so leckere Speisen aus der Zirndorfer Küche zubereitete. Die Frauen Union Zirndorf hat sich darüber in den letzten Monaten viele Gedanken ge-

macht und für das kommende Jahr beschlossen, dies zu Ihrer Jahresaktion 2012 zu machen. Zum einen wollen wir damit alte Koch- und Backrezepte wieder aufleben lassen, aber auch zum anderen traditionelle Speisen und Backwaren aus Zirndorf und der Region vorstellen. Nicht zu vergessen sind Anekdoten, Weisheiten und Sprüche rund um das Essen, die nicht verloren

gehen sollten. Sie alle als Leserinnen und Leser sind aufgerufen, bei dieser Aktion mitzumachen. Aufschreiben, ausprobieren, dran bleiben. Am Ende der Aktion werden all diese tollen, alten Rezepte in einem Buch erhältlich sein.

**Ihre Adelheid Seifert**  
Vorsitzende der Frauen Union  
Zirndorf

## Fischküchle

*Gerne beruft sich die Fischerei auf lange Tradition, die in Zeiten angesiedelt ist, als Fischfang noch Teil des täglichen Nahrungserwerbs war. Man hat beim Verzehr meist keinen großen Unterschied zwischen den Fischen gemacht. Gegessen wurde, was einem an die Angel oder in die Reuse ging. Später erst trennte man Edel- oder Gutfisch wie Hecht, Zander und Forelle von in der Regel grätigen Weißfischen. Vor 50 Jahren verschwand der Weißfisch endgültig vom Speiseplan der bürgerlichen Küche und aus den Auslagen der Fischhändler. Nur die stetig steigende Zahl der Angler fingen weiterhin Brachsen, Rotaugen, Rotfedern, Lauben oder Barben. So sieht es auch Roswitha Albrecht, die uns auch das Fischrezept zu Verfügung stellte.*

### Zutaten:

- 1 kg Weißfischfilet
- 2 Weggli (Semmeln) vom Vortag, eingeweicht in Wasser und gut ausgedrückt
- 125 g geräuchertes Bündle, grob geschnitten
- 2 Eier
- 2 Zwiebeln, grob geschnitten
- 2 TL Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 Bund Peterla (Petersilie)
- 1 Knoblauchzehe je nach Geschmack
- 1 TL Majoran



### Zubereitung:

*Fisch, Bündle, Zwiebeln und Peterla im Fleischwolf mit der feinen Scheibe durchdrehen. Dann die Hackmasse mit den Eiern, Weggli, Salz, Pfeffer und Majoran verkneten. In der Pfanne braten. Wollen Sie weiße Fischküchle herstellen, drehen Sie das Peterla nicht mit durch, sondern kneten es erst später in die Fischmasse.*

*Gutes Gelingen wünscht Roswitha Albrecht.*