

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 Essensgerüche 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 gemacht 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, dranbleiben. Am Ende der Aktion werden all diese tollen, alten Rezepte in einem Buch erhältlich sein.

Ihre Adelheid Seifert
Vorsitzende der
Frauen Union Zirndorf

Herbstzeit – Erntezeit. Für Karin (Winkler) Musso aus Weinzierlein war es damit klar – ein Kartoffelrezept muss es sein. Die traditionelle Bauernküche bietet hier reichlich Auswahl, aber klar war für sie, das „Baunzer-Rezept“ ihrer Mutter Kunigunda Winkler ist das richtige Rezept für unsere Aktion.

Viele ihrer Rezepte stammen aus alter Familientradition, aber sie werden auch weitergereicht an die nächste Generation.

Baunzer - Fränkische Kartoffelnudeln

1 kg Kartoffeln

3 Äpfel

(evtl. 1 Zwiebel) – pikante Variante

1 Prise Salz und Zucker

Muskat

Butterschmalz

Die Kartoffeln kochen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Die Äpfel (evtl. auch Zwiebeln) würfeln und zusammen mit den Eiern,

Salz und Zucker zu den Kartoffeln geben und verkneten. Dann soviel Mehl unterkneten, bis sich der Kartoffelteig von den Händen löst, Teig formen in kleine, flache Taler (wie „Fleischküchle“) und in einer Pfanne mit heißem Schmalz goldgelb backen. Es gibt auch die Backofenvariante: Hier werden die Baunzer in fingerdicke „Würste“ gerollt in einer gut gefetteten Auflaufform etwa 30 Minuten im Backofen bei 190° C goldgelb gebacken. Dazu serviert wird Apfelmus oder auch Zwetschgenkompott.

