

De Köken ut'n Ruhrpott

De Bevölkerung vun'n Ruhrpott entstunn dör dat Towannern vun Lüü met verscheden Kultur- un Spraakkrings, de en Arbeitsstee in de Groot- un Swaarindustrie söchden. Daarom is de Ruhrpottköken dat Resultaat vun en gewaltig sozioloogschen Migratschoon. Man de Basis is de westfäälsche Köken. Bedingt dör de swaare Arbeit in'n Bergbau un de Stahlindustrie is se en deftige un boddenstännige Köken, de dör kulinaarsche Inflüsse deelwies lichter woorn is. Se is entstunnen in de Tied vun de Industrialiseern un met ji de Burenpotten, de betekend sünd för de westfäälsche Köken. Grüne doför sünd to'n Bispill, dat de Buern faken blots een Kokstee harren üm dat Eten torecht to maken. Un de Burenpott weer heel praktisk, wiel de Mahltieden daarin fix un in en groote Mass klaar makt worrn kunn. Daarom kunn man seggen, dat de Ruhrpott kulinaarisch en Burentoppland is.

Düsse Köken weer nu dör verscheden histoorsche Vörfallen beriekt. Napoleon, to'n Bispill het sien Stielmus mitbröcht, as he dör de Region treckt is. In de Mitt vun't 19. Jahrhunnert tockde de Bergbau de eersten utlandsk Investooren und Ingenieure in de Gegeden twischen Ruhr un Lipp. Dorbi beriekt de Hollanners de Ruhrpottköken met Fisk, de Belgier met Endiviensalaat un Spargel un ok de Schlesier, Polen, Tschechen, Russen, Ungarn, Italiener un Türken beinflussten se met jümehrn Gewohnheiden to eten. De buursk prent Arbeitsimmigranten verdeent nich genug Geld, warum se faken en Stück Land pachtden un dat Kamp bewarkden, üm sik sülvst to versörger. Se hullen Deren, de se ok slachtden, üm se to afsünnerlich Dagen to eten. Typisk Mahltieden ut'n Ruhrpott sünd to'n Bispill: Himmel un Eer, Panhas, Pannekoken met Pillewörmer, Pfefferpotthast, Braatappels ut Baukem of Schlodderkappes.

De Recepten sünd dorbi so unverwesselbaar un vöölsiedig as de Ruhrpott sülvst.

Düssen Bidrag is schrieven in ostfreesk Platt.

Quellen:

Wächter, Heinrich (2010): Das Ruhrgebiets Kochbuch. Essen mit Tradition. Köln: Helmut Lingen Verlag GmbH & Co. KG.

Mein Ruhrgebietskochbuch. Eine Auswahl typischer Kochrezepte aus dem Ruhrpott. Hrsg.: Komet.