

Wohpelskööjelsche, Quötsche-taart, Bunnesupp on Döppekooche

Köstliche Gaumenfreuden wie Anno dazumal im Altenheim Marienburg Kempenich

Spätsommerzeit - Erntezeit, so lautete das Thema beim Gedächtnistraining im Rahmen des Beschäftigungsprogramms in der Marienburg. Erinnerungen an frühere Zeiten wurden wach und lebhaft ausgetauscht.

„Wohpele plöcke ob de Hääd“ - mit leuchtenden Augen erzählten die betagten TeilnehmerInnen der Runde von ihren Erlebnissen auf der Heide beim Heidelbeerenpflücken.

„Wohpele, Worpele oder Murbele“ - so heißen die schmackhaften Blaubeeren in den verschiedenen Dialekten.

Schon im Morgenrauen um 4 Uhr zogen vor langer Zeit die Kinder in Scharen „ob de Hääd“. Diese lag oft sehr weit entfernt, z.B. „ob de Wuescht“, „ob Schinnebesch“, „ob Selbesch“, „Öm Caassele Dällsche“. Auf den stundenlangen Wanderungen dorthin wurde gesungen, erzählt und gelacht.

Gepflückt wurde, bis „et Plöckjeschier“ voll war. Die Heidelbeeren wurden an besonderen Abgabestellen, z.B. „än de 6 Weesch“ verkauft, was für die oft armen Familien ein kleines Zubrot bedeutete. Zu Hause gab es als Leckerbissen Heidelbeerpfannkuchen und Wohpelskööjelsche, die besonders gut zu Gartenbohnenuppe schmeckten. „Dat schmeek besse bi Kirmes“, erinnerten sich die BewohnerInnen und beim Gedanken daran lief ihnen jetzt noch das Wasser im Munde zusammen.

Angesteckt von deren Begeisterung fuhren (bequemerweise) die zwei Betreuerinnen des Sozialen Dienstes ob de Hääd, um zu erkunden, ob sich bei ihnen auch das erhebende „Heidegefühl“ einstellte, von denen die alten Herrschaften schwärmten. Zunächst wurden sie aber auf eine harte Geduldsprobe gestellt, weil sie die blauen Früchtchen nicht mehr so winzig in Erinnerung hatten. Aber in malerischer Natur und bei einem lauen Lüftchen stellte sich bald Ruhe und Gelassenheit ein, der „Heidefrieden“ und nach und nach füllte sich „et Plöckjeschier“ wie von selbst. Am nächsten Tag wurde die Ernte stolz präsentiert und begeistert in Augenschein genommen. „Noch mal ein Eimerchen voll Blaubeeren sehen, dass ich das noch erleben darf!“



Foto: privat

oder „Wenn ich auf dem Sterbebett liege und einer gibt mir eine Handvoll Blaubeeren, stehe ich wieder auf!“, so lauteten die Kommentare beim Anblick der Ernte.

Schnell wurden von den schmackhaften Beeren köstliche Pfannkuchen gebacken, die allen vorzüglich mundeten.

Wesentlich schneller füllten sich die Eimer mit großen blauen Früchten, mit Pflaumen und Zwetschgen, die es heuer in Hülle und Fülle gab. Leckere Kuchen wurden gebacken und fruchtige Marmelade hergestellt. Das Entsteinen ging allen noch schnell von der Hand, und hier und da ging es von dort gleich in den Mund, wobei die geklauten Früchte aus Pfarrers Garten am besten schmeckten.

Auch das Bohnenschneiden wurde noch nicht verlernt. Geschickte erfahrene Hände wetteiferten beim Schneiden der Bohnen, die aus dem Bauerngarten der Katholischen Jugend stammten. Nach altem „Kemmeje Rezept“ wurde eine deftige „Bunnesupp“ gekocht, bei der auch „Bunnekräutsche“ nicht fehlen durfte.

Im Sinnesgarten des Hauses wurde das Gemüse vom Hochbeet gerntet - dicke Wirsingköpfe, Lauch, Sellerie und Zwiebeln, die mit Hilfe der BewohnerInnen zu einer würzigen Gemüsesuppe zubereitet wurden.

Zum Martinstag erfreuten sich alle an dem traditionellen Döppekooche mit selbst gemachtem Apfelkompott. Auch hier wurden beim Kartoffel- und Äpfelschälen wieder viele fleißige Hände gebraucht. Und in ein paar Wochen wird es im ganzen Haus wieder nach Bratäpfeln oder Plätzchen duften, bis der Jahresreigen der kulinarischen Köstlichkeiten sich schließt.