

Die kleinen Tricks beim Reibekuchen

Heute startet die Bergische Woche – Kartoffeln früher häufig auf dem Speiseplan

LINDLAR. Tradition geht durch den Magen: Dass Geschichte richtig lecker schmecken kann, vor allem dann, wenn sie urtypisch bergisch ist, beweist die heute beginnende Bergische Woche der Gastronomiegemeinschaft Lindlar in Zusammenarbeit mit Lindlar Touristik. Und weil die althergebrachten Gerichte völlig im Trend liegen, dauert die Woche im Bergischen siebzehn Tage: Bis zum 27. Oktober bieten die zehn beteiligten Restaurants neben bergischen Spezialitäten auch wieder ein Rahmenprogramm mit Mundartabenden, Planwagenfahrten und Wanderungen. Spannend wird's bei dem Rekordversuch im Restaurant Bergische Rhön: Noch wird er gehalten bei 110 Personen und 33 Metern Länge, doch diesmal soll die längste Bergische Kaffeetafel noch etwas länger werden.



Reibekuchen stehen bei den Ufers heute im Mittelpunkt der Bergischen Woche. (Fotos: Janßen)

„Ärpel“ zu kaufen, und seither haben unsere Vorfahren zahlreiche Zubereitungsarten erdacht. Für das Bergische Land am typischsten sind wohl Panneschieven und Reibekuchen. Die haben Hans-Jürgen und Susanne Ufer, die seit Februar „Ufers Bergische Stube“ in Eichholz betreiben, heute zum Auftakt der Bergischen Woche im Programm: mit einem Reibekuchentag. „Kartoffeln und Äpfel – das wurde hier hauptsächlich angebaut, und nur wer Glück hatte, der hatte auch noch ein Schwein oder ein Kalb im Stall stehen“, weiß Hans-Jürgen Ufer. Die Köchin von einst musste mit einfachsten Mitteln ihre Speisen kreieren – und so kam Reibekuchen mit Apfelsauce heraus, die wohl typischste Variante des sätti-



genden Plätzchens. In Ufers Bergischer Stube gibt es heute noch weitere Varianten: schlicht und bergisch mit Apfelkraut, Butter oder Schwarzbrot oder etwas feiner mit Forelle, Lachs, Creme Fraiche. Das wichtigste aber ist die Zubereitung der Reibe-

kuchen selbst. „Frei Schnauze“ – so arbeitet der geübte Koch und so macht es auch Hans-Jürgen Ufer. Um Reibekuchen für vier Personen herzustellen, braucht er ein Kilo Kartoffeln, acht Eier, eine Prise Salz und Muskat. „Aber auf keinen Fall Pfeffer.“ Reibt

man noch eine kleine Zwiebel mit hinein, kann man den störenden Oxidationsprozess mildern, denn bei Kontakt mit Sauerstoff kann der Teig, lässt man ihn stehen, unappetitlich braun werden. Und noch ein guter Tipp von Hans-Jürgen Ufer: Damit der Teig seine breiige Konsistenz erhält, gibt man Haferflocken bei: „Das zieht die Feuchtigkeit aus den Kartoffel und beim Braten spritzt es nicht so gefährlich.“ Beim Braten selbst sollte man, rät Ufer, unbedingt auf hohe Temperaturen achten, weil die Reibekuchen ansonsten am Pfannenboden festkleben. Und bitte: Pflanzenöl verwenden, alles andere verbrennt zu schnell, und der Geschmack färbt auf die Reibekuchen ab.

Das Ehepaar Ufer dient auch in anderen Bereichen als dem kulinarischen der Geschichte, betreibt man doch die Bergische Stube im Inneren des ältesten in Eichholz gebauten Hauses – „das muss so um 1850 errichtet worden sein“, sagt Ufer. Erst kürzlich ist man auf die Grundmauern eines alten Brunnens gestoßen. Den haben die Ufers restauriert, so dass er ab dem nächsten Sommer den neu eröffneten Biergarten zieren wird. (jao)

 www.Bergische-Woche.de
Ruf Lindlar Touristik:
(0 22 66) 96 407.