

Schwalm

Im Norden Hessens liegt die Schwalm. Ihren Namen verdankt die Region dem gleichnamigen Flüsschen. Die Schwalm ist eine von Landwirtschaft geprägte Region. Uralte und liebevoll restaurierte Fachwerkhäuser prägen die Dörfer. Zu früheren Zeiten lebten die Menschen hier von Ackerbau und Viehzucht. So entstand eine bodenständige und deftige Küche. Das einfache Leben zog Anfang des 19. Jahrhunderts Künstler in ihren Bann. In Willingshausen gründeten sie eine Malerkolonie. Sie gilt als eine der ältesten Künstlervereinigungen Europas und brachte dem Dorf den Beinamen Malerdorf ein. Hier betreibt Familie Erbe eine Töpferei. Mutter Gudrun und Tochter Petra fertigen traditionelle Schwälmer Keramik, deren Muster sich in der Schwälmer Tracht und in der Weißstickerei wiederfinden. Ihre großen Brennöfen nutzen sie auch, um darin Schwälmer Brot zu backen. Für Petras Töchter Emely, Lisa und Lea ist das immer ein Ereignis. Die Familie kocht gerne traditionelle Gerichte wie Schwälmer Klöße oder das Hochzeitsessen: Steifer Reis mit Rindfleisch und Meerrettich. Kartoffeln, Speck und Schmand sind die Hauptzutaten der Schwälmer Küche. Einmal im Jahr veranstaltet die Familie ein großes Hoffest, was immer wieder eine Herausforderung ist. Alle packen mit an. Lisa und Emely ziehen dazu die Schwälmer Tracht an. Auf dem Kopf tragen sie die sogenannte Betzel – eine rote Kappe. Vielen Schwälmern gilt diese als Beleg dafür, dass die Schwälmer Tracht den Gebrüdern Grimm als Vorlage für das Rotkäppchen diente. Auch in der Schwalm sammelten die Brüder Erzählungen der Dorfbevölkerung, um daraus später ihre berühmt gewordenen Märchen zu verfassen.

(Text: arte)

Schwälmer Köße

Zutaten für 4 Personen:

Klöße:

1,25 kg geschälte Kartoffeln,
¼ Stange Lauch,
2 Eier,
1 EL Majoran,
Salz.

Füllung:

75 g Toastbrot,
300 g Schwälmer Wurst (alternativ: Salami).

Beilage:

50 g Speck,
2 Zwiebeln.

Zubereitung:

800 g rohe Kartoffeln reiben, in einem Tuch auspressen. Die abgesetzte Kartoffelstärke wieder dazugeben. 450 g Kartoffeln abkochen, stampfen und mit der rohen Kartoffelmasse mischen. Den geschnittenen Lauch, Eier, Majoran und Salz unterrühren, alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Wurst und Toastbrot in Würfel schneiden, das Brot anrösten. Anschließend Kartoffelklöße um die Wurst- und Brotstücke formen. In kochendes Salzwasser geben und 20 min ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Speck und Zwiebeln schneiden und goldbraun anbraten. Über die Klöße verteilen und servieren.

Guten Appetit!

Quelle: Arte-Magazin 10/2014