

Kulinarische Abrüstung mit Frikadellen

Von unserem Redaktionsmitglied Heinz Holtgrebe

Puh, die Feiertage mit all ihren Kalorienbomben aus Küche und Keller sind vorbei, und die Waage zeigt — zumindest bei mir — ein paar Pfundchen mehr. Doch die kriegst man auch wieder runter. Was viel schlimmer ist: Der Speck, den ich jetzt auf den Rippen habe, fehlt auf meinem Konto — das wird bei vielen von Ihnen ganz ähnlich aussehen.

So habe ich mir gedacht, daß nach Wachteln und Entenbraten eigentlich einmal ein Konstrasprogramm fällig wäre. Was jedoch im Fall von Pott und Pann nicht heißt, daß jetzt Saucepulver, Wasser und Kartoffeln angesagt wären.

Nein, Qualität soll weiterhin auf den Tisch kommen, und da sind Frikadellen auch für Feinschmecker nicht zu verachten. Natürlich meine ich damit andere Fleischbratklöße als diejenige, die so oft als staubroten Ungetümme am Imbissen oder in Kneipen angeboten werden.

Erste Grundsubstanz einer

guten Frikadelle ist durchge-
drehtes Fleisch. Grundsätzlich
kann das von Rind, Schaf, Kalb,
Lamm, Wild, Geflügel oder
auch Fisch verwendet werden.
Ich will mich heute auf Rind
und Schwein beschränken und
bevorzuge für meine „Dellos“
halb Schwein, halb Rind; andere



Mischungsverhältnisse sind
denkbar. Für Schlankheitsfans
kann man Buletten auch aus
reinem Rinderhack machen.

Zum Fleisch geben Sie pro
Pfund ein bis zwei Eier, ein bis
zwei eingeweichte ausgedrückte
Brötchen ohne Rinde, in Butter
gedünstete Zwiebelwürfel. Wer
jetzt die Tube mit den Zwiebel-
würfeln in die Hand nimmt, be-
kommt von mir die gelbe Karte.

So, die Grundmasse steht
jetzt, es folgt der eigentliche
Kochpaß, denn nun geht's ans
Würzen: Die Frikadellen bekom-
men ihren Charakter. Charak-
ter heißt nicht, von möglichst
vielen Gewürzen eine Prise ans
Fleisch zu geben. Charakter
heißt für mich, mit einem Ge-
würz die Richtung zu bestim-
men.

Sie doch einmal Senffrikadel-
len. Dann gehört an den Teig
neben Pfeffer und Salz eben ein
ordentlicher Schlag Senf. Oder
probieren Sie Kräuterfrikadel-
len. Dazu werfen Sie gleich eine
ganze Ladung Thymian oder
Provencemischung an Ihr Mett.

Knoblauchfans haben gerade
bei Klopsen ein hervorragendes
Betätigungsfeld.
Der eigentliche Knackpunkt,
an dem sich entscheidet, ob die
Buletten schmecken oder nur so
lala sind, ist die Braterei. Und
da wirken die Pann, das Fett,
die Hitze, die Frikadellengröße,
die Bratzeit und die Masse auf-
einander ein. Wird einer der
Faktoren verändert, liegen an-

dere Frikadellen auf dem Teller.
Viele Köchinnen schwören
auf Butterschmalz, andere auf
Öl und wieder andere auf Ko-
kosfett. Was Sie auch nehmen
— ein gutes Fett sollte es sein.
Und was für eine Pann? Auch
da scheiden sich die Geister.
Viele stehen auf der guten alten
schweren Gußpfanne, andere
nehmen lieber eine Edelstahl-
pfanne, wieder andere Köchin-
nen legen für die beschriebene
Pann die Hand ins Feuer. Ich
mache aus meiner Abneigung
gegen die Teflons und Co. kei-
nen Hehl, mögen die Gründe
auch subjektiv sein.

Worin Sie mit welchem Fett
auch braten, bleiben Sie einmal
Methode treu, wenn Sie einmal
ein gutes Ergebnis erzielt ha-
ben. Und wenn die Frikadellen
so verlockend duftend auf dem
Teller liegen, dann sollte Ihnen
die Sauce dazu auch ein bißchen
mehr Mühe wert sein, als der
Griff zur Ketchupflasche.

Um diese Säuren zu Frikadel-
len geht es in der nächsten Fol-
ge von Pott und Pann.

Termine heute

MUSIK
Bremen: Fröhshoppen mit
den Bremer Jazz All Stars,
Waldbühne, 11 Uhr.
Fröhshoppen im Wasser-
turm mit Blues Trio, Schlach-
thof Wasserturm, 11 Uhr.
Dan Bern, amerikanischer
Folk- und Bluessänger, spielt
Balladen, Saiten und Liebeslie-
der, Schlachthof, Magazin, 20
Uhr.
Vibration, G. Haßler (Gesang)
und J. Schipper (Vibraphon),
Hart Backbord, Vegesacker Str.
60, 20.30 Uhr.
Gerd Walter, Bluespianist und
Sänger, Bandonion, Gertruden-
straße, 24 Uhr.
Nordenham: Fröhshoppen
mit Celtic Tradition, Irish Folk
Music and Dancing, Jahnhal-
le, 11 Uhr.
Bad Zwischenahn: Günnis
Swingband, Pfeffermühle, Mül-
lenstraße 2, 11 Uhr.



Begabt: Tina von Bock
wußte (und gute) Schülerin,
die auch Schultheater macht,
— und über die Stränge haut,
— wenn ihr denn doch mal da-
nach ist.

Die Bäume treiben schon
grüne Blätter, und die Blüten
nach ist.

LEUTE HEUTE VON MARGOT WALTHER



Süß: Bo-Eun (rechts) to/r

29 wurden inzwischen ge-
klaut — 47 waren einst aufge-
stellt worden. Gemeint sind
die propper ansehenden
Schilder, die an der „Grenze“
ausweisen, wo denn nun die
Hansestadt beginnt. Beim Se-
nator für Inneres hatte Se-
natsrat Heise (wieder einmal)
eine Idee — wenn schon Sou-
venierjagd, warum dann nicht
„öffentlich“? Jetzt sind in die-
sem Monat die begehrten
Schilder — zu kaufen. Die in-
zwischen entwendeten werden
ergänzt, damit wieder alles sei-
ne Ordnung hat. Übrigens: Es
sind dieses Hohlheitszeichen,
und wer hier Hand anlegt, wi-
derrechtlich sozusagen begeht
eine strafbare Handlung! Also,
lieber Schilder kaufen. An-
sprechspartner ist der Ver-
kehrsverein, er weiß, wer diese
(nicht ganz billigen) im Sieb-
druckverfahren hergestellt
Bremen-Zeichen anfertigt.

Wenn Bo-Eun auftaucht
ihres koreanisches
Heimatlandes zeigt — samt
dem bunten, reich bestickten
Tschobau, dem typischen
Mützchen — sind alle Bremer
begeistert. Der Vater des fünf-
Monate alten Mädchens, Lee
Kwang-taek, ist Jurist, stu-
dierte an der Bremer Universi-
tät, arbeitet jetzt an seiner
Promotion — und leitet außer-
dem noch die koreanische
Schule, die immer sonabends
gehalten wird. Er ist mit sei-
ner Familie, zu der drei Toch-
ter gehören, seit vier Jahren in
Bremen, wird aber in Jahres-
frist nach Hause zurückkeh-
ren. Die Kinder sollen in ih-
rer Heimat in die Schule ge-
hen! Aber leicht wird es ihm
nicht, Bremen zu verlassen:
„Eine schöne Stadt und viele
Freunde!“

„The story of the Free Han-
seatic City — by Carol Clax-
ton“, so steht es auf dem groß-
formatigen gehetzten Buch
(mit Farbaufnahmen samt vie-
len alten Abbildungen) und
dem Rathaus auf dem „Cover“.
Eine kleine Sensation, indeed,
es ist dieses die erste in Eng-
land von einer Engländerin
geschriebene Story über die
Hansestadt. (Der Verkehrsver-
ein verkauft es für einen Zehn-
markschein, fünfzig Pfennig
gibt es zurück.) Carol Vathau-
er-Claxton, in London gebo-
ren, lebt seit drei Jahrzehnten
in Bremen: „Mein Mann hat
mich hier hergezogen.“ Die
früher schaffende Publizistin ar-
beitete unter anderem für die
BBC in „Programmen für die
ganze Welt“, sie führt jetzt oft
englische Freunde und ärgerte
sich stets, ihnen nichts „Ori-
ginales“ über die Stadt mit nach



Die Bäume treiben schon
grüne Blätter, und die Blüten
nach ist.

Leserbriefe

Joch der Armut

Zum Leserbrief „Gut und Böse“
(Ausgabe vom 11. Dezember).
Herr Hartung behauptet in
seinem Leserbrief unter ande-
rem, die „Sowjetimperialisten“
unterjochten andere Völker,
während die so „freiheitlichen
und demokratischen“ Vereinig-
ten Staaten von Amerika die
Völker der Dritten Welt vom
„Joch des Bolschewismus“ be-
freien. Als besonders pikantes
Beispiel führt er Grenada an.

Auf die „sattsam bekannten
Attribute zum Begriff Friedens-
bewegung möchte ich nicht nä-
her eingehen. Wenn der Schrei-
ber sich aber mit Geographie
und Geschichte etwas näher be-
faßt hätte, wüßte er sicher, daß
die Völker der Dritten Welt
nicht vom „Bolschewismus“ un-
terdrückt wurden oder werden,
sondern unter dem Joch der Ar-
mut und der Ausbeutung durch

schon Überschwang scheint
Herr Hartung schon dem näch-
sten Befreiungsschlag des US-
Militärs entgegenzufiebern. Die
Friedensbewegung ist also nicht
überflüssig geworden!
Asgard Fourier, Bremen

Ganz schlau ...

Zur Kino-Kritik: „Der Tag da-
nach“ (Ausgabe vom 18. Dezem-
ber)
Der Berichterstatter - er ge-
hört zu den ganz Schlauen -
weiß warum der Film gezeigt
wird: Es soll perfekt abkassiert
werden. Ich frage den Autor, zu
wen er Pastor Heinrich Albertz
zählt, der diesen Film in seiner
Sendung „Das Wort zum Sonn-
tag“ ausdrücklich und eindring-
lich seinen Fernsehzuschauern?
Zu wen zählen die 5000 Bremer
Schüler, die diesen Film bis
heute in dafür extra anberaum-