

*Dieses Buch widme ich
allen Vorfahren unseres Wirtshauses*

Redaktion & Herausgeberin

Agnes Pfeiffenthaler

© 2012 Agnes Pfeiffenthaler

Nachdruck der Rezepte erwünscht

Haftungsausschluss

Die in diesem Buch aufgeführten Rezepte für Heil- und Hausmittel entstammen der in Bayern beheimateten Volksheilkunde und sind mündlich überliefert. Sie wurden nach bestem Wissen und Gewissen ausprobiert und getestet.

Die Autoren möchten ausdrücklich darauf hinweisen, dass die Herstellung und der Gebrauch der vorgestellten Rezepte in der Eigenverantwortung jedes Einzelnen liegen.

Die Herausgeberin und die Autoren übernehmen keinerlei Haftung bei der Produktion und der Anwendung der hier angeführten Rezepturen.

Grafikdesign, Layout, DTP, Grafiken & Fotografie

Grafikpunkt Markus Dahlenburg, Miesbach

www.grafikpunkt-dahlenburg.de

Druckproduktion

Rapp-Druck GmbH, Flintsbach a. Inn

1. Auflage April 2012

ISBN 978-3-9812675-1-8



Mein Kater Burli





*Berühre nochmals, und es wird sich zeigen,
dass dich die Liebende empfing,
weil aller Glanz, den Himmlische verschweigen,
aus deinem Neigen in sie übergang*

Rainer Maria Rilke, (1875 – 1926)

... es war nie mein Ansinnen, Bücher zu schreiben, doch so wie das Leben manchmal spielt – nun halten Sie bereits mein zweites Buch in Händen. Hiermit danke ich all meinen Kunden, Besuchern und Gästen, die mich immerzu gedrängt haben nochmals „Geheimnisse“ preis zu geben.

Gern nehme ich Sie mit in die Welt unseres Wirtshauslebens, mit Geschichten, Traditionen und Bräuchen – mal komisch, mal tragisch, manchmal auch von der Liebe handelnd – wir leben ja in einem netten kleinen Kurort! Auch von meinen Vorfahren möchte ich erzählen... Dazu gibt's, wie gewünscht, noch mal ein paar Küchen-Geheimnisse:

Pikante Rezepte, liebevolle süße Desserts, Kuchen und viel Feines aus der jahreszeitlichen Kräuterküche.

Nehmen Sie dieses Buch mit einem kleinen Augenzwinkern und lachen Sie ruhig mal wieder aus vollem Herzen – wir sind ja alle nur Menschen und es macht einfach Spaß, das Leben ab und zu von der lustigen Seite zu sehen.

Agnes Pfeiffenthaler im März 2012



Inhaltsverzeichnis

Frühling

- S. 13 Liachtmess
- S. 14 Da Näga
- S. 16 Fischsuppe
- S. 19 Kräutersenf & Honigsenf
- S. 20 Spinatknödel
- S. 23 Eierlikörkuchen
- S. 24 Tobi's Salatdressing
- S. 27 Forelle in der Folie
- S. 28 Der Kirschbaum
- S. 30 Vom Kinderkriegen
- S. 32 Pralinen
- S. 36 Herr C.
- S. 38 A scheene Leich

Sommer

- S. 43 Zitronen-Bowle
- S. 45 Rosensalbe
- S. 46 Senffrüchte
- S. 48 Süßes Tomaten - Auberginen-Chutney
- S. 50 Tomatenessig
- S. 53 Kräuteröl mit Thymian & Zitrone
- S. 55 Körperöl zur Stärkung & Segnung
- S. 56 Die Verwechslung
- S. 58 Birnenessig
- S. 58 Birnen-Chutney
- S. 61 Himbeer-Guatl
- S. 62 Liebes-Kräuter-Stab
- S. 63 Weibakraft-Tee
- S. 65 I bin a Kuah mit Heandl dro
- S. 66 Dessert Himmlischer Traum
- S. 69 S'Apfe-Gelee

Herbst

- S. 73 Steinpilz-Risotto
- S. 74 Bratapfel mit gegrilltem Ziegenkäse
- S. 77 Himmel und Erde mit Apfelmus
- S. 78 Zwetschgenmarmelade
- S. 80 Kürbis-Apfel-Marmelade
- S. 83 Kürbispflanzerl und Kräuterdip
- S. 85 Fleischpflanzl mit Kartoffelsalat
- S. 86 Grünkernpflanzl mit Sauerrahm-Soße
- S. 89 Suppengewürz mit Salz
- S. 90 Pikante Grüne Tomaten

Winter

- S. 95 Der Granatapfel
- S. 96 Georgs Schokoladentörtchen
- S. 96 Orangensalat
- S. 98 Samerberger Bohnensuppe mit Bohnenknödel
- S. 101 Scharfes Chili-Öl
- S. 102 Linsen-Lasagne
- S. 105 Birnen-Sanddorn-Ziegenkäsekuchen
- S. 107 S'Baambusseln
- S. 110 Altes Brauchtum um die Rauhachtszeit
- S. 113 Pfeiffenthaler
- S. 114 Weibamarkt
- S. 118 Vergelt's Gott und Danke
- S. 125 Gebete

Frühling

*Nun muss sich wieder alles wenden,
Ich fühl's an meines Herzens Schlag,
Und schöner wird's an allen Enden
Und lieblicher mit jedem Tag.*

*Die Liebe schnürt ihr rothes Mieder,
Der Armuth schmeckt ihr trocknes Brod
Und süß klingt's nächtlich aus dem Flieder:
Im Frühling lächelt selbst der Tod!*

Hermann Oscar Arno Alfred Holz, (1863 - 1929)

Frühjahrs-Krokusse in unserem Biergarten





Lichtmess

Am 2. Februar wird Lichtmess gefeiert – das ist im Jahreskreis der Tag, an dem es wieder eine Stunde länger hell ist. Das Licht kehrt zurück, es wird gemessen, es ist messbar!

In früher Zeit wurde zu Lichtmess an die Knechte und Mägde auch der Jahreslohn ausbezahlt. Da gab es neben Geld oder Goldstücken auch für die Männer ein Leinenhemd. In großzügigen Häusern für den ersten Knecht, wenn er fleißig war, auch mal einen Trachtenjanker.

Für die Frauen gab's neben Geld, Stoffstücke für Kleidung oder für den Brautschrank und immer ein Wachsstöckerl dazu. Auch dieses wurde für den Brautschrank aufbewahrt.

Lichtmess war für die Dienstboten auch der Zeitpunkt die Stelle wechseln zu können.

Auf einigen Höfen wurde das Da-Bleiben für ein weiteres Jahr mit einem so genannten „Dro-Geld“ (Dran-Geld, Zusatzlohn für ein daran gehängtes Jahr...) belohnt. Ebenso gab's das Dinggeld für neu eingestellte Dienstboten – damit versprachen sie gut „Ding zu halten“ mit dem Hab und Gut der Bauernleut.

Ein ganz schöner Brauch – an den sich unsere Wirtshaus-Mitarbeiter heute noch halten!! – ist der „Zugehtag“. Aufgerechnet wurde früher dieser Tag – nun halten Sie sich fest – für die Zeit, die die Dienstboten am stillen Örtchen verbracht hatten. An diesem Tag wird, ohne Entgelt aber für ein gutes Essen, das Haus von oben bis unten aufgeräumt und geputzt. In unserem Fall kommen die Kellnerinnen und stöbern die Gaststube, putzen die Holzdecken, die Bänke und Tische, decken alles frisch ein, dekorieren die Fensterbänke neu. Alte Kräutersträuße werden verbrannt, Spinnweben entfernt...

An Lichtmess werden auch heute noch mancherorts die Kerzen für den Jahresbedarf am Marien-Altar geweiht.

Da gibt's die schwarze Wetterkerze, die immer dann angezündet wird wenn ein Gewitter am Himmel steht. Die weiße, dicke Hauskerze für jeden Anlass, besonders wenn jemand im Haus krank ist oder gar im Sterben liegt.



„Da Näga“

In meiner Kindheit war die Faschingszeit immer ganz besonders schön. Da kam die große Kiste mit jahrelang gesammeltem Faschingsg'wand ins Obergeschoß und jeder suchte sich seine Kostüme daraus hervor.

Die Auer Musi veranstaltet alljährlich im Fasching den Lumpenball.

Hierzu maskieren sich die Musikanten immer nach einem bestimmten Motto. In jenem Jahr waren die Musiker dazu aufgerufen, „Mohren“ zu machen. Mein Vater war damals Bassist und auch er machte mit. Lustig war die Maskiererei des Vaters: Schwarzes Gesicht, schwarze Kraushaarperücke, rote Lippen, falsche Wimpern, und das Beste, ein bunter Bastrock über einer schwarzen Strumpfhose von der Mama...

Wir waren grad fertig mit unserem Mohren – da klopfte jemand ans Fenster! Der städtische Wochenend-Nachbar war's – er war auf dem Weg in die Abendmesse mit seinem schönen alten Wagen von der eisigen Straße abgekommen und in den Straßengraben gerutscht. „Sepp, kannst Du uns mit dem Bulldog rausziehen? Oh – ist der Sepp gar nicht da?“ „Doch“ – grummelte mein Vater unter seiner schwarzen Maske – „er ist heut a Näga“. Keiner von uns hatte damals einen Führerschein – also was blieb übrig – unser schön maskierter Näga musste auf den Traktor... „So ein Depp“, schimpfte dieser missmutig, schlüpfte in seine Winterstiefel und den dicken Anorak und schwang sich mit dem Baströckchen auf den Bulldog. In dieser Montur zog er den Nachbarn, mitsamt Ehefrau, aus dem Straßengraben! Mei – wir sind am Fenster gestanden und haben uns gebogen vor Lachen...

Ja – das macht alles erst einen Riesenspaß und dann holt Dich der alltägliche Wahnsinn... Ähnlich ergeht es oft auch unseren Kellnerinnen im Fasching. Da ist es ja auch guter alter Brauch in wilder Maskierung anzutreten. So zum Beispiel die Angelika vor langen Jahren, als Stallmagd mit Gummistiefeln und Kopftuch. Wenn das Wirtshaus voll ist, die Kachelöfen Hitze spucken, die Gäste Durst haben – und die Kellnerin mit dem engen Kittel und den Gummistiefeln vom Opa nicht vorwärts kommt – mei da is es schnell vorbei mit der Gaudi!

Oder die Elisabeth in der Lederhos`n vom alten Jackl mit vier Zentnern Gewicht. Das Grisperl musste sich vier Kopfkissen in die Hos`n stecken, damit die Form ausgefüllt war. Dann war, wie oben beschrieben, das Wirtshaus voll, die Kachelöfen... Was meinen`s, wie schnell da die Kissen geflogen sind, die Lies mit hochrotem Kopf und schlapper Lederhos`n die Biere geschleppt hat. Gelacht haben da nur noch die Gäste, die schon bedient waren – die andern nicht mehr!

Und doch ist es jedes Jahr auch für uns Wirtsleute immer wieder spannend, was die Kellnerinnen sich so ausdenken am Faschings-Sonntag und -Montag und -Dienstag...



Ja, wer is des?

Fischsuppe von Schorsch Pfeiffenthaler

*1 kleine Zwiebel, fein gehackt
¼ Lauchstange
1 kleine Karotte
1 Knoblauchzehe
4 Esslöffel Olivenöl oder Bratöl
Suppengewürz mit Salz oder gekörnte Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
125 ml Weißwein
½ bis ¾ l Wasser
1 Teelöffel Tomatenmark
1 kg Fischfilet nach Wahl (Forelle, Zander, Lachs,
Scampi, Hecht, Krebsfleisch), in mundgerechte Stücke
geschnitten
Schnittlauch, fein geschnitten zum Garnieren*

Das Gemüse putzen und in feine Streifen schneiden, Knoblauch und gehackte Zwiebel in Öl andünsten, Tomatenmark zugeben und gut anschwitzen. Das Gemüse sowie das Suppengewürz zufügen und dabei kräftig umrühren, mit Weißwein und Wasser aufgießen, einmal kurz aufkochen lassen. Dann den Fisch zugeben und etwa fünfzehn Minuten ziehen lassen, bis er gar ist. Abschmecken, mit Schnittlauch bestreuen und sehr heiß servieren. Dazu schmeckt am besten ein einfaches Baguette.





Honig-Senf

2 Zwiebeln
½ l Weinessig mit 5% Säure
2 Lorbeerblätter
1 Chilischote getrocknet oder frisch
160 g helles Senfmehl
160 g dunkles Senfmehl
550 g Honig
2 TL Zimt
½ TL Nelken
½ TL Salz

Die Zwiebeln fein hacken, in einen Topf füllen und mit dem Essig übergießen, das Lorbeerblatt und die Chilischote zugeben, einmal aufkochen lassen und über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag das Lorbeerblatt und die Chilischote entfernen, Senfmehl, Honig und Gewürze zugeben und unter ständigem Rühren langsam köcheln lassen, bis der Senf mittlere Dicke erreicht hat. Den Senf noch heiß in Gläser füllen und sofort verschließen. Mindestens vier Wochen ziehen lassen.

Ein wunderbar süßer und doch pikanter Senf zu Käse, Fleisch und in Salatsaucen – sehr fein!

Kräuter-Senf

150 g grünes Senfmehl
2 Handvoll frische Kräuter, je nach Jahreszeit
Wildkräuter wie z.B. Bärlauch, Giersch,
Brennnessel, Rauke, Knoblauchrauke, aber auch
Schnittlauch, Kresse
60 g Zucker
½ Teelöffel Salz
150 ml Weißweinessig
100 ml Weißwein

Alle Zutaten zusammen einmal aufkochen, in vorbereitete Gläser füllen und vor dem Verzehr mindestens zehn Tage ziehen lassen.

Schmeckt sehr gut zu Käse, Brotzeit und in Salatdressings.



Weißwurst-Frühstück

Spinatknödel von Evi Bachmeier,
Köchin in der Alchemilla in Kolbermoor

*Knödelbrot von 4 Semmeln
100 g Semmelbrösel
250 g blanchierter, gehackter Spinat
4 Eier
¼ l warme Milch
1 kleine, fein gehackte Zwiebel
1 kleine, fein gehackte Knoblauchzehe
Muskatnuss, Salz, Pfeffer*

Das Knödelbrot mit den Semmelbröseln in eine Schüssel geben und mit der warmen Milch übergießen. Etwas ziehen lassen.
Die Zwiebel und den Knoblauch mit etwas Butter glasig dünsten und den Spinat dazu geben. Würzen und zum Knödelbrot geben.
Zusammen mit den Eiern das Knödelbrot zu einem Teig verkneten und kleine Knödel oder Nockerl daraus formen.
In kochendem Salzwasser gar ziehen lassen, bis die Knödel obenauf schwimmen.

Die Knödel mit brauner Butter, Parmesan und einem schönen Salat servieren.



Alchemilla Kolbermoor

