

Mei Lob än die Krompe

Ein Wochenplan für unsere Kartoffel, das „Königlich Preußische Grundnahrungsmittel“, auf Weiberner Platt

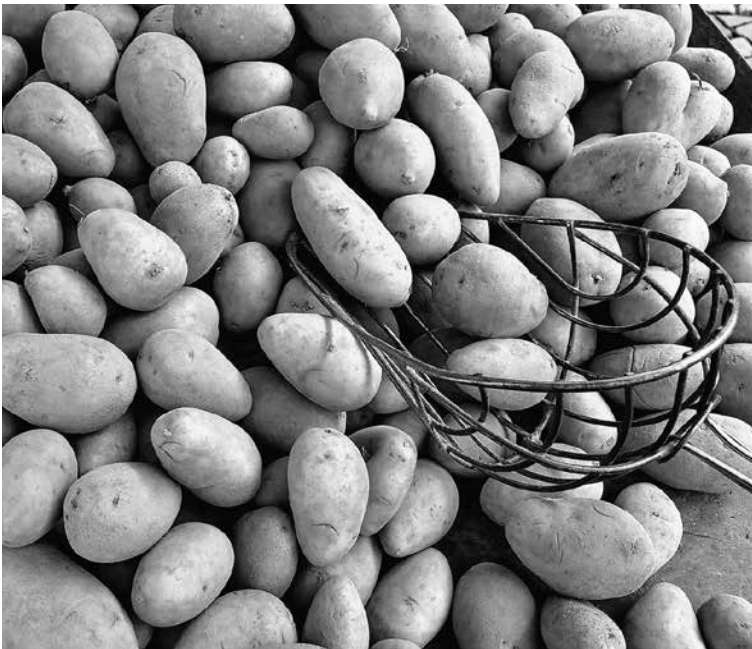
Rudolf Reinhardt

Wir Deutsche sind ja gemeinhin als die „Kartoffelesser“ bekannt. Das verdanken wir dem „Alten Fritz“ (Friedrich Wilhelm II, 1712-1786, König von Preußen), der eine drohende Hungersnot mit dem „Kartoffelgesetz“ abwendete. Der Gesetzestext in einer etwas abgewandelten Form: *„Ich verfüge per Gesetz, dass Jedermann, und zwar ab jetzt, für sich genug Kartoffel setzt. Denn, der Mensch lebt nicht vom Brot allein, es müssen auch Kartoffel sein!“*

Bis heute zählt die Kartoffel neben Brot und Fleisch zu den Grundnahrungsmitteln. Scherzhaft wird sie deshalb das „Königlich Preußische Grundnahrungsmittel“ genannt. Mit Sauerkraut

und Eisbein wurde sie sogar zum „Nationalgericht“ der Deutschen erhoben. Wen wundert es da, dass Dichter und Denker, wie Johann Wolfgang von Goethe, der ja in vielerlei Hinsicht ein Feinschmecker gewesen, dies erkannte und die Kartoffel gar mit einer Ode bedachte: *„Morgens rund, Mittags gestampft, Abends in Scheiben, So soll's bleiben. Es ist gesund!“*

Auch ich möchte es nicht versäumen, der so hoch verehrten Kartoffel, oder wie der Eifler sagt „Krompe“, mit Rezeptvorschlägen für eine ganze Woche die Ehre zu erweisen. Und das nun alles auf „Eifler (Weiberner) Platt“. Ein Tipp: Dem des „Platt“ Unkundigen hilft zweimaliges Lesen. Oder ein Dolmetscher.



*Königlich
Preußisches
Grundnahrungsmittel:
Kartoffeln.
Oder „Krompere“.*

Esch kann den Goethe jot vestohn,
On well zo der Krompe och jet sohn.
Dobei zielt mei Lobeswoert,
Net opp en ganz bestömmte Soert.
Dat wöer och en zu große Qual,
Stohn mir doch fönef Dausend do zur Wahl.

Esch brauch net ömme Flöösch on Wein,
Awwे Krompere, die mößen sein.
Die bauen esch mir sällewe än,
Dat wollt der „Ahle Fritz“ jo hänn.
Esch halen mesch also do dränn.
Do wäß esch dann och bat esch hänn.

Kä Konstdünge on kän Chemie,
Dat Zeuch, dat krein die bei mir nie.
Se brauchen jo net esu deck ze wäre,
Esch dohn mesch dann och net beschwäre.

Die Krompe well esch su beschreiwē:
Me kann se stompe, kwötsche, schneide, reiwe,
On Streife, Würfele on Scheiwe.
Me kann se koche, dämpe, quelle,
Se lößt sesch kränze, och ganz schelle,
Kütt wenn se klän on jong on frösch,
Och mot de Schelze opp de Dösch.

Mot Zwibbele on Speck jebrode,
Oss se jedem änzerode.
Kuezöm, me kann mot ihr maache bat me well,
Die Krompe hält für alles stell.

Moones, äm iejeschde Daach der Woch,
Do wäß esch ömme bat esch koch.
En große Pott mot Krompere,
Die kochen esch on stompen se.

Esch maachen änfach se zo Brei,
Dohn Blot- on Lewwewuescht debei.
Newwejenanne udde dronnesch,
On dann kütt Appelschmejer dehonnesh.

Himmel on Äd wiejed dat jenannt,
On oss von fröhe mir bekannt.
Mot em hättjekocht Ei,
Udde em Wüjeschtje och debei,
Wiejet se **Densdeschs** deliaht,
Uss Quallmänne zo „Kromperen-Schlat“.

Meppes well esch et vesoeche,
Mot em leckere Döppekoche.

Do kütt bei mir uss Tradition,
Nur durchwaaßene Speck eron.
On weil et doch debei jehüert,
Wiejed Appelschmejer dezo serviert.

Krompere-Klüß äm **Donneschdesch**,
Do kannst de sehn, all fröhen sesch.
Die sein länglesch udde rond,
Hallef on Hallef, udde Pond opp Pond.
Also hallef jekocht, hallef rüh jeriwwe,
Esu oss et om Rezept beschriwwe.

En Schmelz mot Zwibbele on Speck,
Dann kannst de zosehn bie et schmeckt.
Bleiwē mottachs paar üwweresch,
Dann fröhen esch do drüwwe mesch.
Die kunn mir des Obends dann,
Als Obendäße on de Pann.

Äm **Freidesch** jet et dann Reisbrei,
Mot knusbereje Reifkooche debei.
Für jeden fönef, sechs, siwwe Stöck,
Die sein och dann ratz-fatze vedröckt.

Sämsdesch oss von de Woch de letzde Daach.
Dann wiejed net vill doher jemaacht.
En Kromperesopp kütt opp de Dösch,
On Waffele, die bakt me frösch.

De **Sonnesch** oss bie Feijedaach,
En jode Broode wiejet jemaacht.
Esch dohn se dann für Salzkrompere schelle.
Die dürewen mir bei de Sooß net fähle.

Dat oss awwē de Plan nuer für än Woch,
Die näßde Woch die kütt jo noch.
Esch sein awwē nuer än Woch de Koch.
Dröm üwweläscht ösch sällewe doch,
Bat ihr ösch kocht de näßte Woch.
Krompere hät ihr doch seche noch jenoch.

Die Rezepte hei john all noch mot,
Awwē, de Krompe schmeckt üjescht richdesch jot,
Wenn se, bat me lang at wäß,
Von de Sau oss opjefräß.

On dann die Sau, dat jode Diejer,
Mischt os de Schinkespeck aus ihr.
Dobei soll et mesch net stüere,
Wenn dat die Vegetarier hüere!