



## Wo es am besten *schmeckt*

Wer sich nicht mehr erinnern kann, wie Mama oder Oma früher gekocht haben, bekommt von Doris und Toni Schwabe Anregungen. Das Mutter-Sohn-Gespinnst kocht Rezepte von früher und am liebsten gemeinsam - von Jägerschnitzel bis Spiegelei-Kuchen.

Von Marie Krüger

**NEUBRANDENBURG.** Fragt man Doris Schwabe, was ihre Kinder früher am liebsten gegessen haben, muss sie nicht lange überlegen: „Süß-saure Eier haben sie sich immer gewünscht.“ Ein ganz simples Gericht, sagt die gelernte Köchin aus Neubrandenburg, aber ihre Kinder haben es geliebt. „Und Soljanka“, ergänzt ihr Sohn Toni Schwabe.

Gemeinsam stellen Mutter und Sohn, Lieblingsgerichte aus vergangenen Tagen samt Rezepten in einem Video-Kochbuch zusammen. „Erchs Erbe“ nennt sich ihr Portal, in Anlehnung an den DDR-Politiker Erich Honecker. In kurzen Videos zeigen sie, wie Suppen, Kuchen, Fleisch, Gemüse und auch Getränke zubereitet werden.

### Jede Familie hat ihre eigenen Zutaten

„Meine Generation kennt diese typischen DDR-Gerichte von Mutti oder Oma. Viele wissen aber gar nicht, wie sie gekocht werden“, erklärt Toni Schwabe den Gedanken hinter dem virtuellen Kochbuch. Der 29-jährige Medien-

gestalter dreht, schneidet und stellt die Videos online. Mutter Doris Schwabe kocht. In den mittlerweile fünf Jahren, die „Erchs Erbe“ online ist, haben die Beiden fast 200 Rezepte veröffentlicht, darunter Jägerschnitzel, Königsberger Klopse, Kalter Hund oder Spiegelei-Kuchen.

Im Forum der Internetseite sind nicht selten Diskussionen entstanden: „Wir haben das früher anders gemacht“ oder „Bei uns hieß das aber soundso“. Für Toni Schwabe eine spannende Erkenntnis: „Es gibt meist nicht *das* Rezept.“ Jede Familie habe ihre eigenen Zutaten, um die Gerichte zu verfeinern, sagt Doris Schwabe und nennt ein Beispiel: „Die einen machen Möhren ans Hühnerfrikassee, die anderen machen Spargel mit ran oder Pilze.“ Aus diesem Grund schmeckt es Zuhause wohl auch am besten.

Manchmal konnten Mutter und Sohn anderen aber auch auf die Sprünge helfen, beispielsweise wenn sich jemand an das Gericht erinnern konnte, aber partout nicht wusste, wie es gemacht wird. Doris Schwabe hat einen großen Fundus an

alten Kochbüchern, in denen sie dann nachschaut oder sie hat die Zutaten selbst im Kopf. „Manchmal haben aber auch andere Leute im Forum das Rezept parat gehabt“, berichtet die 57-Jährige.

### Rote Bete-Soße mit Pellkartoffeln und Hering

Doris Schwabe hat Ende der 70er im ehemaligen Hotel „Vier Tore“ in Neubrandenburg den Beruf der Köchin erlernt und danach lange in Kindergarten und Hort gekocht. „Milchreis, Fischstäbchen mit süß-saurer Soße, Quarkspeise – so was haben die Kinder immer gerne gegessen.“

Ihr Lieblingsgericht aus der Kindheit kennt heute kaum noch jemand, sagt Doris Schwabe. „Meine Eltern haben Rote Beete gekocht und aus dem Sud eine süß-sauer abgeschmeckte Soße gemacht. Die gab es dann zu Pellkartoffeln und Hering“, erinnert sie sich. Sie fand die Soße so lecker, dass sie oft noch abends von den Resten genascht hat. „Dann bin ich noch mal an den Herd gegangen und habe mein Brot eingetaucht.“



Toni und Doris Schwabe wollen Gerichte aus vergangenen Tagen bewahren.

FOTO: MARIE KRÜGER

### Liebe Leser,

Ihre Leibspeisen stehen im Mittelpunkt unserer Tour „Nordkurier is(s)t unterwegs“ vom 13. Mai bis 19. August. Schicken Sie uns Ihre Lieblingsrezepte aus Kindheit und Jugendzeit. Diese werden im nächsten Rezeptemagazin des Nordkurier veröffentlicht. Schreiben Sie uns gern ein paar Zeilen, persönliche Anekdoten, zu diesem Gericht. Wichtig: Geben Sie bitte auch an, ob Sie bei einer Show selbst den Kochlöffel schwingen und gegen andere Nordkurier-Leser antreten möchten. Die Besten ziehen in die Finalrunden ein.

### Bewerben Sie sich jetzt:

Nordkurier, Friedrich-Engels-Ring 29, 17033 Neubrandenburg, Kennwort: Kochtour. Oder: [kochtour@nordkurier.de](mailto:kochtour@nordkurier.de) oder unter der kostenlosen Telefonnummer: 0800 4575 000.

### Tour-Termine

jeweils ca. 14 bis 17 Uhr

#### Vorrunde\*

- Neustrelitz**  
13. Mai 2017, Hafen
- Altentreptow**  
20. Mai 2017, Marktplatz
- Stolpe bei Anklam**  
03. Juni 2017,  
Fährkrug an der Peene
- Neuensund bei Pasewalk**  
10. Juni 2017,  
Gut Neuensund
- Mönkebude**  
17. Juni 2017, Hafen
- Prenzlau**  
24. Juni 2017,  
Restaurant „Am Kap“
- Lychen**  
1. Juli 2017,  
Kaffeemühle
- Klink bei Waren**  
8. Juli 2017,  
Müritzer Bauernmarkt
- Teschow bei Teterow**  
16. Juli 2017,  
Gutsschänke
- Demmin**  
22. Juli 2017,  
Hanseviertel

#### Halbfinale

- Fürstentagen**  
29. Juli 2017,  
Hotel Alte Schule
- Rechlin**  
5. August 2017,  
Hafendorf

#### Finale

- Neubrandenburg**  
19. August 2017

\* Sie können sich mit Ihrem Lieblingsrezept gezielt für eine Koch-Show in Ihrer Region bewerben. Alle Informationen dazu finden Sie unter [kochtour@nordkurier.de](mailto:kochtour@nordkurier.de)

### Umfrage

## Leckermäuler im Nordosten: Was war Ihr Lieblingsgericht in der Kindheit?



Bernhard Klose, Neubrandenburg  
FOTO: MARTIN LINDNER

„Ich denke da spontan an die Weihnachtszeit zurück. Da gab's nämlich in meiner Kindheit ein besonderes Gericht: Mohnpielen. Der Mohn wird dazu mit Milch und süßem Brot vermischt. Die Speise wurde bei uns zu Hause immer warm serviert. Das war sehr lecker. Heute esse ich keinen Mohnpielen mehr, weil meine Frau den nicht mag.“



Christin Völker, Templin  
FOTO: SARAH SCHAEFER

„Ich habe als Kind am liebsten Nudeln mit Tomatensauce gegessen. Dieses Gericht haben meine Großeltern oft für mich gekocht. Später habe ich in der Familie das Kochen übernommen und mich auch für eine Ausbildung als Köchin entschieden. Die Nudeln mit Tomatensauce mache ich noch immer nach dem Rezept meiner Großeltern.“



Heino Lutzke, Altentreptow  
FOTO: BIRGER SCHÜTZ

„Was ich als Kind am liebsten gegessen habe? Da muss ich nicht lange überlegen. Ganz klar: Schichtkohl mit Hackfleisch, Salzkartoffeln und Mehlschwitze! Das gab's schon immer bei Mutttern. Und noch heute ist dieses Essen mein Leibgericht. Wichtig ist, dass viel Fleisch dran ist! Kohlrunde mag ich aber auch sehr gern.“