*Verlag* Bibliothek der Provinz

Andrea Popelka
Steirische hausrezepte
*Kochbuch*
Text: Andrea Popelka, Ingeborg Popelka, Sofie Grün
Illustration und Gestaltung: Andrea Popelka
Fotos: Privatbesitz der Familie

*herausgegeben von* Richard Pils

ISBN 978-3-99028-128-4
© *Verlag* Bibliothek der Provinz
A-3970 WEITRA 02856/3794
www.bibliothekderprovinz.at
Fotos: Privatbesitz der Familie

*Cover von* Andrea Popelka

*Eine Publikation anlässlich des Proseminars »Sinn und Subversivität der Bücher« an der Universität Klagenfurt, 2012*

ANDREA POPELKA (HG.)

# STEIRISCHE HAUSREZEPTE

KOCHBUCH

*Für Sofie.*

# INHALT

*Uroma Sofie im Garten*


| | |
|---|---|
| Vorwort | 7 |
| Teige | 11 |
| Suppen & Einlagen | 15 |
| Saucen | 21 |
| Pikante Gerichte | 25 |
| Fleischgerichte | 33 |
| Süßes | 37 |

Von links nach rechts: meine Mutter *Anna Popelka*, meine Großmutter *Inge Popelka*, meine Ururgroßmutter *Maria Egger* und mein Onkel *Hansbert Popelka*.

Fehlt nur die Urgroßmutter *Sofie Grün*.

# VORWORT

> *Die Urgroßmutter Sofie war immer sehr bekannt für ihre Küche. Aber darüber hinaus hat sie nebenbei viele andere Dinge geschupft. Der Garten war immer in einem perfekten Zustand, dann hat sie noch das Geschäft geführt. Jeden Tag hat sie für sieben bis acht Leute frisch gekocht und immer mehrere Gänge. Die Leute sind zu uns gekommen, um einen Salat zu kaufen, obwohl sie alle selber einen Garten gehabt haben.*
>
> Aus einem Gespräch mit Großmutter Inge.

*„Kaiserschmarren – wie üblich, nur nicht zuckern."*

Es war natürlich kein selbstloser Gedanke, als ich mir überlegte, ein Kochbuch mit den Rezepten meiner Urgroßmutter Sofie, die eine sehr gute Köchin war, zu machen, war ich doch der Überzeugung geheime Tricks ihrer Kochkunst zu entdecken. Dinge, die der Nachwelt für immer verborgen blieben, würde ich sie nicht finden.

Meine Großmutter Inge, ebenfalls bekannt für ihre gute Küche, hatte über die Jahre schnelle Notizen zu den Rezepten ihrer Mutter in einem kleinen zerfledderten Büchlein gesammelt. Als ich dann diese Rezeptsammlung in Händen hielt, war ich zunächst ein wenig enttäuscht. Ich rechnete zwar schon mit einer Sammlung einfacher Hausrezepte, da ich aber die feine Küche der Uroma selbst noch kannte, hoffte ich doch auf die Entdeckung spezieller Kniffe. Das Buch enthielt aber keine ausführlichen Beschreibungen der Speisenzubereitung, es gab keine detaillierten Fußnoten, die geheime Informationen enthielten – nichts dergleichen, im Gegenteil, die Angaben waren sehr knapp. Mein liebstes unter den Rezepten ist auch das kürzeste: *„Kaiserschmarren – wie üblich, nur nicht zuckern."*

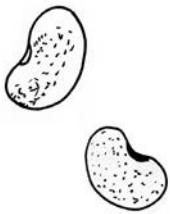
Aus heutiger Sicht könnte man annehmen, dass in den 50er und 60er Jahren am Land vielleicht öfter das Gleiche auf den Tisch kam, aber in Großlobming, wo meine Familie wohnte und meine Großmutter aufwuchs, war das nicht der Fall. Die verschiedenen Gerichte wiederholten sich im Wochen- und nicht, wie man vielleicht annimmt, im Tagestakt und es wurde abwechslungsreich bis experimentell gekocht. Manchmal gab es Schmarren (traditionell freitags), manchmal Fisch, Wild oder selbst gemachtes Eis aus gerösteten Haselnüssen oder wilden Beeren. Das Eis musste immer der, der etwas ausgefressen gehabt hatte, per Hand rühren. Jeden Tag wurde für sieben bis acht Leute gekocht, die alle hungrig nach Hause kamen und ziemlich pingelige Esser waren. Das allabendliche, gemeinsame Mahl bestand mindestens aus einer Suppe, einem Hauptgang und diversen Beilagen. Meistens gab es dann noch eine Nachspeise obendrauf. Was heute viele vielleicht nicht mehr lernen, oder schon immer ein Privileg war, ist das natürliche Verhältnis zum Kochen. Die Uroma hat nie in ein Kochbuch geschaut, und selbst die heikelsten Sachen aus dem Gefühl heraus locker hingezaubert.

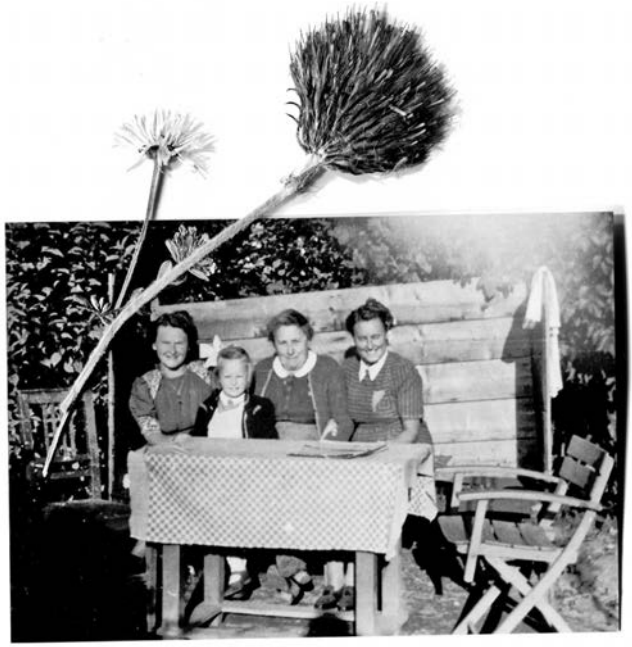
Um herausragend kochen zu können, gehört aber noch etwas mehr, als das „reine“ Können, dazu. Die Familie hatte damals einen riesigen Garten hinterm Haus, der sorgfältig gepflegt und systematisch bearbeitet wurde. Was heute der „Traum“ vieler Großstädter ist, war damals harte Arbeit. Bei bester Pflege wuchsen dort viele verschiedene Kräuter-, Obst- und Gemüsesorten. Alle Zutaten kamen aus dem eigenen Garten und waren unbehandelt. Was damals Normalität war, ist heute die Ausnahme der Regel. Es ist keine fünfzig Jahre her und doch war die Verflechtung mit der Natur damals viel stärker, als sie heute ist. Die Menschen lebten nach dem Rhythmus der Jahreszeiten und kochten auch ausschließlich mit saisonalen Produkten, Erdbeeren im Winter zu essen, wäre undenkbar gewesen.

Dieses Kochbuch ist also kein Kochbuch im klassischen Sinne, denn diese gibt es auf dem Büchermarkt ohnehin bereits zuhauf, es soll eher das Gegenteil zu herkömmlichen Rezeptsammlungen sein. Die Arbeit an diesem Buch hat mich eigene Gewohnheiten überdenken lassen und mir auch ein Bild vom Kochen und Leben vor fünfzig Jahren in Österreich vermittelt, das so vollkommen anders war, als unser heutiges.

Heutzutage quält man sich entnervt zum Kühlschrank und bringt oft nicht die Kraft auf, zu kochen. Falls man sich doch dazu durchringt, für sich und vielleicht noch ein paar andere hungrige Mäuler etwas zuzubereiten, ist das oft ein mehr oder weniger lustloser Kraftakt. Speisen wiederholen sich häufig, oft kocht man nur das, was am schnellsten gemacht ist. Das ist zwar überspitzt formuliert, beinhaltet aber meiner Meinung nach einen wahren Kern. Zu Zeiten meiner Urgroßmutter hatte man eine andere Einstellung zum Kochen und Essen, davon zeugen ihre minimalistischen Rezepte, die den zeitgenössischen Zugang zum Essen relativieren, und sie erinnern an die ehemalige Natürlichkeit des Kochens. Die Rezepte meiner Urgroßmutter Sofie, die meine Großmutter Inge gesammelt, aufgeschrieben und mit eigenen Anmerkungen versehen hat, habe ich durchgesehen, neu aufgeschrieben und sie hier zum Teil veröffentlicht. Die Rezepte sind möglichst authentisch wiedergegeben.

Hinter die Geheimzutat aber muss ohnehin jeder von selbst kommen.





# AUTORINNEN

Andrea Popelka, geboren am 28. April 1991 in Wien. Studium der Angewandten Kulturwissenschaften in Klagenfurt. Lebt zurzeit in Wien und Klagenfurt.

Ingeborg Popelka, geborene Egger, in St. Peter Freienstein am 16. März 1937 zur Welt gekommen.

Sofie Grün, geborene Schiwitz, verschiedene Egger, verheiratete Grün. Am 20. April 1914 in Großlobming geboren. Verstorben am 6. Juni 2006.

*Verlag* Bibliothek der Provinz

*Literatur, Kunst und Musikalien*