

## Küche des Ruhrgebiets

Das „Ruhrgebiet“ ist keine regionale Einheit mit historisch bekannten politischen oder kulturellen Grenzen. Es gehört teils zum *Rheinland* und teils zu *Westfalen*, im Norden mit einem Schlag ins *Münsterland* und im Süden ins *Bergische Land*. Es ist ein Begriff, der durch die industrielle Entwicklung geprägt wurde und bis heute keine offizielle Verwaltungsbezeichnung ist.

Die Küche im Bereich des heutigen Ruhrgebiets ist vor 1815/1830 geprägt durch westfälische Einflüsse (Pfefferpotthast, Blindhuhn, westfälischer Schinken), rheinische Einflüsse (Rheinischer Sauerbraten, Pillekuchen, Bullebäuskes - in Schmalz gebackene Quarkbällchen -) sowie niederländische Einflüsse (Spekulatius und, durch die Rheinschiffahrt vermittelt, Heringe, Miesmuscheln).

Ab der Mitte des 19. Jahrhunderts wandelte sich das **heutige** Ruhrgebiet in kurzer Zeit von einer spärlich besiedelten, ländlich geprägten Region zum pulsierenden Industriegebiet mit einem hohen Bedarf an Arbeitskräften. Die Zahl der Einwohner stieg von 220.000 (1816/1818) auf 2,6 Mio. (1905) an und hatte sich damit in knapp 90 Jahren fast verzehnfacht. Mit knapp 5,7 Mio. Einwohner (1967) wuchs die Bevölkerungszahl in nur 150 Jahren auf das 26-fache an.

Zuerst wurden vor allem gut ausgebildete Arbeiter für den Bau von Eisenbahnen, Tunnel und Kanälen benötigt. Die ersten Zuwanderer kamen aus Westfalen, dem Rheinland und Hessen, auch schon aus dem europäischen Ausland. Die größte Gruppe bildete zu der Anfangszeit die angeworbenen italienischen Wanderarbeiter (man schätzt bis zu 150.000).

Gegen Ende des Jahrhunderts suchten Bergbau, Industrie und Baugewerbe vor allem Massen von einfachen Arbeitern für körperliche Arbeiten. Vorwiegend in Schlesien, Ost- und Westpreußen sowie Polen wurden nun weitere Arbeitskräfte angeworben, mit über 400.000 Zuwanderern dann die größte Gruppe.

Das Ruhrgebiet mit der frühen und der hohen Zahl von Zuwanderung weist damit eine Besonderheit auf wie keine andere Region in Deutschland. **Und alle zugewanderten Arbeitskräfte haben Spuren hinterlassen - besonders auch in der Küche.**

Harte, körperlich schwere Arbeit in Kohlegruben oder am Hochofen prägte das tägliche Leben und damit auch die Ernährungsmöglichkeiten und -gewohnheiten. Selbstversorgung durch das, was der eigene Garten an Gemüse und Obst hergab, verbunden mit Tierhaltung (Tauben, Kaninchen, Hühner, Ziegen, Schweine) bestimmte die Küche.

Daneben entwickelte sich aber auch eine Küche des gehobenen Bürgertums, die gerne auf Rezepte der aus Ungarn an der Ruhr stammenden Henriette Davidis aus dem „*Praktischen Kochbuch*“ zurückgriff (erschienen 1845).

Noch immer gibt es die „Ruhrgebietsküche“, die auf Produkte der Selbstversorgung zurückgeht: Schnibbelbohnen, Einbrenne dicker Bohnen, Grünkohl, Möhren durcheinander, Steckrüben, Kartoffel-, Wirsing-, Stielmus-, Endivienstampf mit Blutwurst, Bratwurst, Bauchfleisch oder Speck, Himmel un Ääd, Sauerbraten, Schmorbraten in Malzbier, Spanisch Fricco, rheinische Miesmuscheln, Panhas, Potthucke, Pumpnickel, Pickert sowie Dickmilchstippe und Armer Ritter, aber auch Königsberger Klopse, Borschtsch, Piroggen.

Darüber hinaus finden wir eine Küche, die auf lokalen Traditionen gründet, diese jedoch verfeinert oder modern weiterentwickelt. Hier sind viele Köche kreativ unterwegs.

Einige Beispiele mit wiedererkennbarem traditionellem Geschmacksbild aus den Speisekarten von Restaurants bzw. aus Ruhrgebiets-Kochbüchern seien genannt:

- Taube auf rheinischem Stielmus mit Portweinschalotten und Blutwurst-Knuspertasche
- Gebratenes Forellenfilet mit Birne-Bohnen-Speck
- „Klopse“ vom Sauerländer Kalb, Kaperncreme, Rote Bete, Kartoffel-Schnittlauch-Püree

- Schweinemedallion mit Pumpernickel-Meerrettichkruste auf Lappenpickert (pfannkuchenartiges Gericht aus geriebenen Kartoffeln, Mehl, Eiern)
- Hecht und Lachsforelle mit Graupeneintopf, Steckrübenroulade auf Kressesoße
- Nierenzapfen mit Polnischer Soße, Spitzkohl, Dauphinekartoffeln
- Landei mit Düsseldorfer Senf, Cremespinat, Nussbutterbrösel, Saiblingkaviar
- Kokos-Grieß-Schnitte, Rhabarber-Kompott.

In einer weiteren Zuwanderungswelle kamen - wie in der ganzen Bundesrepublik - seit den 60-er Jahren Menschen aus Italien, Griechenland, Spanien, Türkei, Marokko, Portugal, Tunesien und Jugoslawien mit ihren jeweiligen Kochtraditionen als „Gastarbeiter“ ins Ruhrgebiet.

Die Köchevereinigung „FC Ruhrgebiet“ hatte 2010 - das Ruhrgebiet war Kulturhauptstadt Europas - die Vision „Tradition und Innovation miteinander zu verbinden“, die „Zutaten der traditionellen westfälischen und rheinischen Küche zusammen mit den Produkten zuzubereiten, die die Migranten über die Jahrzehnte aus ihren Heimatländern mit ins Revier gebracht haben“, um „auf diese Weise die neue, einzigartige „Ruhrgebietsküche“ zu kreieren“.

Um mit Henriette Davidis zu sprechen: „*Man nehme ... die traditionelle Bauernente, bereite sie im innovativen Niedertemperatur-Garverfahren zu, bette sie auf marokkanische Kichererbsen und italienischen Parmesan und richte das Ganze als türkischen Döner an. Schon ist ein individuelles, neuartiges Ruhrgebietsgericht entstanden: "Ente Sous Vide Döner Style auf Kichererbsen im Parmesan"*.

Eine Besonderheit der industriell geprägten Region ist, dass es im Kern des Ruhrgebiets seit mehr als 100 Jahren wenig Landwirtschaft gibt. Zwar gibt es vereinzelt Gastronomen, die ihr Gemüse selbst anbauen und wenige kleine landwirtschaftliche Betriebe am Stadtrand. Aus wirtschaftlichen Gründen ist aber der Bezug von Produkten aus den Randzonen und angrenzenden Regionen die Regel. Im Umfeld des Ruhrgebiets befinden sich Regionen mit florierender Landwirtschaft: Münsterland und Niederrhein bis hin zu den Niederlanden, Bergisches Land.

Wir sagen, dass wir uns Gemüseanbau auf Industriebrachen nicht wünschen, sondern angemessene Transportwege in Kauf nehmen.

Als regionale Lebensmittel seien genannt:

**Gemüse:** Kohl (alle Kohlsorten von Weißkohl, Grünkohl, Kohlrabi usw...), Bohnen (auch Schnibbelbohnen), Schwarzwurzeln, Spinat, Mangold, Stielmus, Möhren, Steckrüben, Zwiebeln, Kartoffeln, Suppengemüse (Porree, Sellerie ...), Spargel

**Obst:** Äpfel, Quitte, Rhabarber

**Beilagen/Cerealien:** Graupen, Buchweizen, Pumpernickel

**Fleisch/Fleischprodukte:** Schwein, Kaninchen, Lamm, Blutwurst, Speck, Mettwurst, Ziege

**Geflügel:** Hühner, Tauben

**Fisch:** Hecht, Zander, Lachsforelle, Hering, Matjes, Miesmuscheln

**Sonstiges:** Ziegenkäse, Kräuter wie Schnittlauch, Pfefferminze oder Rosmarin

**Getränke:** Bier, Korn.

---

Genussführertestgruppe Convivium Slow Food Essen

Essen, den 28.03.2016