

# So schmeckt das Ruhrgebiet

Wer Barbara Boudon und ihre Tochter Stephanie Streit-Boudon fragt, was ihre Heimat, das Ruhrgebiet, ausmacht, muss nicht lange auf die Antwort warten: „Bodenständigkeit!“ Und genau die findet das Autorinnen-Duo auch in der Küche der Region wieder. Ihre Lieblingsrezepte – von Panhas über Stielmus bis hin zu Kalte Schnauze – haben die Dortmunderinnen in einem zweisprachigen Kochbuch festgehalten.



Barbara Boudon und Stephanie Streit-Boudon schmeckt das Ruhrgebiet. Die beiden Dortmunderinnen haben ein deutsch-englisches Kochbuch geschrieben.

Corinna Kuhs

Hädecke Verlag, Hubertus Schüler

**RRM: In Ihrem Buch gibt es ein Rezept für Pfannekuchen. Mit „E“. Ich werde immer ausgelacht, wenn ich Pfannekuchen statt Pfannkuchen sage.**

**Barbara Boudon:** Ich wäre gar nicht auf die Idee gekommen, Pfannkuchen zu schreiben. Im Ruhrgebiet heißt das einfach Pfannekuchen, er wird ja in einer Pfanne gemacht (lacht).

**RRM: Als weitere Süßspeise geben Sie „Kalte Schnauze“ an. Der Kuchen besteht aus 250 Gramm Fett und genauso viel Zucker. Das klingt nach Übelkeit und Gewichtszunahme.**

**Barbara Boudon:** Ehrlich gesagt liebt vor allem mein Mann diesen Kuchen. Neulich habe ich einen zubereitet und die Hälfte davon zu meiner Cousine nach München geschickt. Sie war allerdings etwas beleidigt, weil sie nur die Hälfte bekommen hat. Die andere Hälfte hat mein Mann gegessen, und die Cousine hat ihren Teil auch an einem Abend verzehrt. Ich nehme allerdings an, ihr war dann tatsächlich etwas übel. Aber „Kalte Schnauze“ ist ein echter Klassiker im Ruhrgebiet.

**RRM: Welches ist denn Ihr Lieblingsgericht aus dem Buch?**

**Barbara Boudon:** Stielmus. Viele Leute kennen Stielmus gar nicht oder können es nicht richtig zubereiten und nehmen nur die Blätter. Man muss aber nur die Stiele verarbeiten. Bei mir weckt es Kindheitserinnerungen: Meine Großmutter hat mit leidenschaftlicher Güte die Blät-

ter gepulft, stundenlang. Ich selbst bin nicht so geduldig.

**RRM: Was macht das Ruhrgebiets-Essen aus?**

**Barbara Boudon:** Bodenständigkeit. Es ist eine sehr ehrliche Küche ohne irgendwelchen Schnickschnack. Man zentrifugiert kei-

ne Kohlrabi über Stunden, um eine Essenz zu fabrizieren, sondern isst die Kohlrabi frisch aus der Erde. Und die schmeckt dann genau so, wie eine Kohlrabi auch schmecken soll. Der Trend geht zurück zum reinen Geschmack, und genau das mag ich sehr.

**RRM: Warum sollte man Ruhrgebietsgerichte kochen?**



**Barbara Boudon:** Es geht nicht nur um Genuss, sondern auch um Geschichte. Es gibt im Ruhrgebiet viele Gerichte, die identisch sind mit Gerichten aus Berlin. Das Ruhrgebiet war, wie auch Berlin, nach dem Krieg ein Schmelztiegel von Einwanderern; Berlin und das Ruhrgebiet waren die größten Ballungsräume der Industrie. Und, ganz einfach: Dieses Essen macht glücklich. ■

Buch: Original Ruhrpott – The Best Food of the Ruhr Area, Hädecke Verlag, 9,95 Euro, ISBN 978-3-7750-0784-9