



*In dem neuen Kochbuch „Original Ruhrpott – The Best Food of the Ruhr Area“ führt Barbara Boudon die Leser auf eine kulinarische Reise durch das Ruhrgebiet, liebevoll gespickt mit Anekdoten aus dem „Pott“, wie die Autorin ihn als Kind und Jugendliche erlebt hat.*

Ich, Barbara Boudon, bin 1952 im Pott geboren. Sechs von 18 Mitschülerinnen hießen Barbara, nach der Schutzpatronin der Bergleute... Meine Jugend war geprägt durch die Zechen. Waschtag fand nur statt, wenn der Wind nicht aus der Richtung der Zechen kam, sonst fanden sich zahllose schwarze Kohlenstaubpartikel auf der getrockneten Wäsche. Eier kamen aus dem eigenen Hühnerstall, Gemüse und Obst aus dem Garten.“ So beginnt das Kochbuch „Original Ruhrpott“ von meiner Mutter, Barbara Boudon und mir, welches Anfang Mai im Geschenkband auf Deutsch und Englisch erschienen ist. Das Kochbuch ist eine Hommage an die Küche, die Geschichte und an die Menschen unserer Heimat – das Ruhrgebiet. Dieses Kochbuch ist für uns eine Möglichkeit, unserer Heimatverbundenheit besonderen Ausdruck zu verleihen. In diesem Jahr schließt die letzte Zeche im Pott und damit ist der Bergbau Geschichte. Vielleicht erinnern sich deshalb so viele Menschen gerade an diese Zeit. Es gibt

wenige Familien im Ruhrgebiet, in denen nicht irgendein Vorfahr im Bergbau oder in angrenzenden Gewerken gearbeitet hat. Prägend für den Bergbau war der Zusammenhalt und dass die Bergleute sich aufeinander verlassen konnten. Man lebte in Siedlungen zusammen, hatte die gleichen Hobbies, besuchte die gleichen Kneipen und spielte im gleichen Fußballverein. Viele Menschen der heutigen Generation können sich so ein Leben nicht mehr vorstellen. Seltsamerweise ist es so, dass man sich häufig erst dann einer Sache besonders bewusst wird, wenn sie nicht mehr da ist. So ergeht es gerade in diesem Jahr vielen Menschen der Generation meiner Mutter, die mit dem Bergbau groß geworden sind, wo der Bergbau zum alltäglichen Leben gehörte und mit dem Schließen der letzten Zeche ein Stück Heimat Geschichte wird.

Die für uns besten Rezepte, gespickt mit Anekdoten meiner Mutter, nehmen den Leser mit auf eine spannende Zeitreise – liebevoll erzählt – in einen „Pott“, wie ihn meine

Mutter als Kind und Jugendliche erlebt hat. Meine Mutter wurde als Tochter eines Stahlhändlers geboren. Sie hat den Wandel der Zeit, der dem Leser anhand geschichtlicher, wirtschaftlicher, kultureller und nicht zuletzt kulinarischer Veränderungen im größten Ballungsraum Deutschlands verdeutlicht werden, persönlich miterlebt.

Die Rezepte, die wir für unser Kochbuch gesammelt haben, stammen größtenteils aus dem familiären Umfeld, aber auch von Dortmunder Gastronomen. Es sind Rezepte, mit denen ich, aber auch schon meine Mutter groß geworden ist und die das Ruhrgebiet und seine Art treffend widerspiegeln. Diese sollen nun in gebündelter Form an die nächste Generation, meine Kinder und Nichten und Neffen weitergegeben werden, damit diese traditionellen Rezepte nicht verloren gehen. Mit Biersuppe und Panhas, das Leibgericht meiner Mutter, bis Ruhrpottburger und Currywurst ist hier Altbekanntes und inzwischen Etabliertes zu finden, das Lust auf die Küche des „Potts“ macht. Das Buch



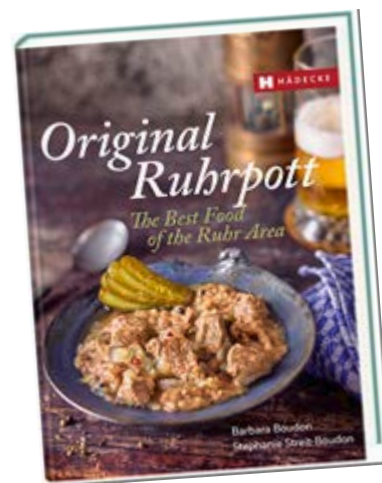
FOTOS: HUBERTUS SCHUELLER, BOGHUM

Die „Currywurst Pommes Schranke“ ist eine beliebte und bekannte Spezialität im Ruhrgebiet, bestehend aus einer Bratwurst mit Currysauce und dazu Pommes mit Mayo und Ketchup. Sie ist universell und hat ganze Generationen geprägt. (linke Seite). Die Autoren Barbara Boudon und Stephanie Streit-Boudon mit dem legendären Dortmunder Salzkuchen beim Fotoshooting zum Kochbuch

richtet sich aber auch an die Nicht-Ruhris, um ihnen den Pott näher zu bringen.

Gutes Essen spielte in meiner Familie seit jeher eine große Rolle. Mein Großvater war Jäger und Angler, somit gab es bei uns an den Wochenenden häufig Wild und Fisch. Das gemeinsame Kochen, aber vor allem das gemeinsame Essen war meinem Großvater

sehr wichtig. Diese Tradition wurde von meiner Mutter an meinen Bruder und mich und nun auch von uns an unsere eigenen Kinder weitergegeben. Der Esstisch ist für uns ein Ort der Geselligkeit, des Austauschs und des Zusammenkommens. Hier finden nicht nur die gemeinsam eingenommenen Mahlzeiten, sondern das Leben statt.



*Barbara Boudon, Stephanie Boudon: Original Ruhrpott – The Best Food of the Ruhr Area. Haedeker Verlag 2018, ISBN 978-3-7750-0784-9, 9,95 €*

Erhältlich ist das Kochbuch „Original Ruhrpott“ über den Hädecke Verlag [www.haedeker-verlag.de](http://www.haedeker-verlag.de) und über den Buchhandel.

Stephanie Streit-Boudon

