

Eiberg: Geschichte in Rezepten

Buch versammelt die leckersten Erinnerungen an Märkische Hobelspäne oder Potthucke

Rechtzeitig vor dem Bürgerfest „850 Jahre Eiberg“ kam jetzt die von der Bevölkerung zusammengetragene Sammlung „Eierrezepte aus Eiberg“ frisch von der Druckerei. Es handelt sich um ein praktisches DIN A 5 Buch in Spiralbindung und ist für 4,50 Euro im Eiberger Café am Schultenweg 137 so lange der Vorrat reicht zu haben.

Kritisch durchgesehen wurden die Beiträge von Gisela Wegge und der früheren Leiterin der Eiberger Pfarrbücherei Maria Gitzelmann. Die Sammlung enthält auch geschichtlich interessante Rezepte.

Die Vorliebe der Eiberger für Eiergerichte hat ihre Vorgeschichte in der Eiberger Sage vom Riesenei, die in dem Sagenbuch des Heimatgeschichtskreises Eiberg nach-

Eierrezepte aus Eiberg

Eiergerichte auch aus
Großmutter's
Küche



- Gekochte Eier
- Leckeres aus rohen Eiern
- Ganze oder gequirte Eier aus Pfanne und Backofen
- Kappes-Eiberg: Eier mit Kohlgemüse
- Gebackenes zum Nachmittagskaffee
- Eierrezepte im Brauchtum bestimmter Feste
- Uralte Eierrezepte

gelesen werden kann. Im Vorfeld des Ortsjubiläums „850 Jahre Eiberg“ wurden aus der Bevölkerung viele Rezepte von Eiergerichten eingereicht.

Manche waren handschrieben und verrietten, insbesondere wenn sie noch zusätzlich mit dem Namen versehen waren, eine persönliche Note. Erfreulicherweise waren auch Rezepte mit historischem Bezug dabei.

Die Rezepte „Märkische Hobelspäne“ (Siehe Seite 60), Struwen (Seite 62), Leinewerber (Seite 22) und Potthucke (Seite 23) erinnern an die lange Zugehörigkeit Eibergs zu Westfalen (z.B. zur Grafschaft Mark). Die in Steingutformen servierte beliebte „Werdener Appeltate“ (Seite 43) kann an die erste Erwähnung Eibergs im Werdener Abgabenregister erinnern.