

# Es gibt nur einen echten Dithmarscher Mehlbeutel

Als Topfgucker beim Fremdenverkehrsverein Friedrichskoog: Deftige Hausmannskost ist bei vielen beliebt

**Friedrichskoog** (ate) Anne-gret Schulz schüttet den Zucker so aus dem Handgelenk in den großen Topf. Dann probiert sie, ob es schon genug ist.

„Es darf nicht ganz so süß sein“, erklärt sie zwischen Kosten und Umrühren, „eher süß-sauer.“ Ein knappes Dutzend Gläser Schattenmorellen stehen noch neben ihr auf dem Küchentresen, viel mehr leere ordentlich nebeneinander auf dem Fensterbrett. Kirschoße ist eben gefragt an diesem Tag.

Und auch nur dafür ist die engagierte Kassenwartin des Fremdenverkehrsvereins zuständig. „Nur Hilfskraft für Kirschoße“, sagt sie selbst, „wie zu Hause.“ Da kocht ihr Mann Günter den Mehlbeutel und hat das Rezept auf Anhieb parat: Acht Eier, ein Liter Milch, 500 Gramm Mehl, Salz, zwei Esslöffel Zucker und geriebene Zitronenschale. Das ist der echte, der reine und einzige Dithmarscher Mehlbeutel, wissen Annegret und Günter Schulz. Gekocht wird er mit geräuchertem, durchwachsenem Speck: „Da-



Günter Schulz

bei nimmt er den Geschmack des Specks ein bisschen an.“

„Früher war das ein Essen für Erntearbeiter“, weiß Pastor Dirk Sobott. Und er steuert noch einen Spruch bei: „Wenn eine Frau Mehlbeutel kochen kann, dann kann sie heiraten.“ Der muss alt sein, denn zumindest bei Annegret Schulz hat's auch ohne diese Kenntnisse geklappt...

20 Mehlbeutel wandern an diesem Tag in die Mägen nicht nur von Urlaubern. Viele kommen seit Jahren, weil sie diese kräftige und kalorienreiche Kombination aus Deftigem und Süßem lieben gelernt haben. Aber auch Einheimische gucken kurz in die Küche und fragen: „Wann gibt's denn was, ich hab' Hunger.“

Ein paar Minuten dauert es schon noch. Die Kirschoße ist inzwischen fertig und bleibt in einem großen Einkochtopf heiß. Und so langsam trudeln auch die Mehlbeutel ein: mal einer, dann gleich drei auf einmal. Nicht von Günter Schulz, der hat an diesem Tag Koch-Pause, die Landfrauen haben den Teig in ein Küchentuch gewickelt



Entwicklung: Heinke Mohr packt die Mehlbeutel aus den Tüchern aus.



Anne Söth schneidet das Kassler in Scheiben.



Annegret Schulz kocht aus 36 Gläsern Schattenmorellen Kirschoße.

und das Ganze anderthalb bis zwei Stunden zu Hause gekocht. Viel Arbeit ist das nicht: „Das Anrühren dauert zehn Minuten, dann kocht es fast von alleine“, weiß Schulz.

Er kennt sogar Variationen der deftigen Dithmarscher Hausmannskost: Der normale Mehlbeutel ist fester, weil er

weniger Eier, aber mehr Mehl enthält; der bunte Mehlbeutel ist eigentlich nicht bunt, sondern hat Tupfen aus Rosinen, und dann gibt es sogar noch einen schwarzen – mit Blut. Aber so etwas würde der Fremdenverkehrsverein seinen Gästen nicht vorsetzen: „Das essen die nicht.“ Dafür gibt es wahl-

weise Beutel mit und ohne Rosinen. „Einige machen ihn auch mit Stachelbeer- und nicht mit Kirschoße“, so Annegret Schulz, „aber das essen die Urlauber nicht so gern.“

Fehlt natürlich noch das Fleisch: Es gibt durchwachsenen Speck, aber auch Kassler. Das ist magerer und bei Frauen

und Kindern beliebter. Senf gehört ebenfalls dazu. Annegret Schulz kann sich noch gut erinnern, als sie das erste Mal zum Mehlbeutelessen eingeladen wurde, da war sie reichlich skeptisch, ob diese Kombination auch wirklich schmeckt. Aber sie hat sich gleich eines Besseren belehren lassen.