

„Stolzer Heinrich“ – ein Essen von der Quelle der Weser
(Mare-Ausfahrt / Sendung am 7.7.2019)

Was zum Neptun machen denn die Mare-Leute hier? Auf der Mittelweser? Deren Fluten nicht eben für hohen Salzgehalt und mannshohe Wogen bekannt sind? Und die auch nicht nach Rio und Shanghai führen, sondern nach Hannoversch-Münden!

Die Antwort ist einfach: Wir sind Bremen Zwei, und das ist der Sender, der den Dingen gern auf den Grund geht. Nun hört man uns ja bisweilen in Korallenriffen herumforschen und mit Walen, Haien und anderen maritimen Schmusetieren schwimmen, aber das verbietet sich hier aus naheliegenden Gründen.

Heute geht es nicht auf den Grund, heute geht es an die Quelle! Wir kochen uns dahin, wo unser Schiff gar nicht mehr hinkommen kann! Und die Quelle ist wo?

Ja, denken Sie, Hannoversch-Münden eben. Wo Werra sich und Fulda küssen...

Nix da. Schluss mit der Flussknutscherei! Der wahre Weserquellfluss ist die Werra. Sagen Sprachwissenschaftler. Und die wahre Quelle ist die Werraquelle! Und wo ist die?

In Thüringen! Genau, im südlichen Thüringer Wald.

Cpt. Cook unternimmt jetzt einen beherzten Schritt im Bereich der Kulturaneignung und kocht ein Essen aus Thüringen: Den sogenannten „Stolzen Heinrich“. Und wem diese ewigen Männer auf den Wecker fallen, der oder die kann das Essen auch gern „Säuerliche Sabine“ nennen.

Säuerlich ist diese erlesene Speise tatsächlich, aber nur ein bisschen. Also passen Sie auf:

Es handelt sich um eine Bratwurst mit Kartoffelbrei!

Moment mal! Aber was für eine! Die Thüringer haben immerhin Goethe hervorgebracht! Nee, das war Hessen. Aber Schiller! Nee, der war Schwabe. Egal.

Der stolze Heinrich – und seine Schwester Sabine, natürlich – wird folgendermaßen zubereitet:

Sie braten eine Bratwurst pro Person in einem Topf oder einer tiefen Pfanne kräftig an, bis sie auf beiden Seiten schön braun ist. Dann stellen Sie sie beiseite. In dem Bratfett rösten Sie einen Esslöffel Mehl an oder noch besser zerriebenes Schwarzbrot. Das löschen Sie dann mit Weißwein ab. Es darf auch ein bisschen Wasser oder Brühe dazu. Alles durchrühren, es soll eine leicht sämige Soße entstehen. Die wird nun gewürzt mit Pfeffer, Salz, Senf, ordentlich Kümmel, etwas Essig und gern auch Kapern. Schließlich legen Sie die Bratwürstchen wieder in die Soße und lassen alles ein bisschen durchziehen.

Weil Sie vorausdenken können, haben Sie eben schon eine ordentliche Portion Kartoffelbrei gemacht, und das richten Sie jetzt zusammen an.

Und was sehen Sie jetzt auf dem wunderschönen Teller?

Die mahagonibraune Thüringer Bratwurst liegt da wie ein braves Schiff in den momentan ruhigen Fluten der köstlichen Soße und hat auf der Suche nach Abenteuern an einer gelben Schatzinsel festgemacht! Was will der Seemann da noch in Rio oder in Shanghai?