



Für Struwen gibt es viele verschiedene Rezepte. Kerstin Thumann-Nordhoff und ihre Köchin Linda Gashi bereiten die westfälischen Pfannkuchen aus Mehl, Butter, Eiern, Milch, Hefe, Zucker, Rosinen oder Apfelstückchen und einem Schuss Mineralwasser zu. Aus der Pfanne wandern die Struwen ins Zimt-Zucker-Bad. Fertig!
Foto: Wilfried Gerharz

Karfreitags-Kost

Struwen haben im Münsterland Tradition / An der Steinfurter Aa werden sie nach Oma Thumanns Rezept gebacken

Von Doerthe Rayen

Es gibt Rezepte, an denen wird nichts geändert. Sie bleiben wie sie sind. Da sind sich Kerstin Thumann-Nordhoff und ihre Köchin Linda Gashi, die alle nur Linda nennen, einig. Das Rezept von Oma Thumann für Struwen gehört zu diesen Klassikern in ihrer Küche. Es wird in der Gaststätte „Thumanns Mühle“ seit Generationen gehegt und gepflegt. „Es ist halt per-

»Struwen gehört zu Karfreitag. Fertig. Gut.«

Kerstin Thumann-Nordhoff

fekt“, bilanzieren die Frauen. Warum also Hand anlegen?

Kerstin Thumann-Nordhoff kennt Struwen seit den Kindertagen. Ihren ersten Hefeteig-Pfannkuchen habe sie mit zwei Jahren probiert. Natürlich an einem Karfreitag – nach dem Rezept von Oma Anni. Struwen, so ist die 41-Jährige überzeugt, schmecke nur einmal im Jahr. „Er gehört zu Karfreitag. Fertig. Gut.“

Köchin Linda hält das Familienrezept der Thumanns seit über 20 Jahren in Ehren. Sie hat schon mit dem Vater ihrer Chefin am Herd gestanden und von ihm das perfekte Struwenbacken gelernt. Inzwischen genügt ihr ein Blick – und sie weiß, was noch fehlt, damit der Teig ordentlich läuft, am liebsten über den Schlüsselrand krabbelt. „Da staune ich immer wieder“, schmunzelt Kerstin Thumann-Nordhoff. Schließlich stammt ihre Köchin gebürtig aus dem Kosovo. Münsterländische Spezialitäten wie Struwen hat sie erst in ihrer neuen Heimat kennen gelernt. Inzwischen schätzt Linda Gashi den Klassiker sehr. „Struwen sind wirklich köstlich.“

Wie jeden Karfreitag stehen die Frauen auch dieses Jahr seit den frühen Morgenstunden in der Küche. Der Plan, den sie Anfang der Woche skizzierten: Aus 25 Kilogramm Mehl, zahlreichen Eiern, etlichen Litern Milch, Hefe, Zucker, Butter, der passenden Prise Salz und einem



Ein eingespieltes Team am Herd: Kerstin Thumann-Nordhoff (links) und ihre Köchin Linda Gashi. Das Rezept für die Struwen stammt von Oma Thumann. Serviert werden die Karfreitags-Pfannkuchen klassisch mit Apfelmus.
Fotos: Wilfried Gerharz

kräftigen Schuss Mineralwasser einen fluffigen Hefeteig herstellen, um einige Hundert Struwen auszubacken.

Dabei ist reichlich Muskelkraft im Spiel. „Wir sind ja keine Backstube, in der Maschinen unsere Teigmengen kneten“, seufzt Kerstin Thumann-Nordhoff. Also tauchen die Frauen mit den Händen in große Wannen ab – dann wird gewalgt und massiert, bis die Arme schmerzen und sich die Zutaten solide vermengt haben. Fingerspitzengefühl sei bei Hefeteig ohnehin gefragt. „Du kannst den Teig mit der Hand einfach besser ziehen“, empfiehlt Köchin Linda allen, die mit Hefeteig ihre Probleme

haben. Sie schmunzelt dabei, denn sie weiß: „Müde Arme könnten sich nach Karfreitag ein Jahr erholen...“

Dass an der Steinfurter Aa im Dreiländereck zwischen Altenberge, Havixbeck und Billerbeck überhaupt Struwen aufgetischt werden, hat in den 1970er Jahren angefangen. Damals war Thumanns Mühle auf dem Weg von der rustikalen Kornpinte zum Restaurant. „Karfreitags haben wir wie jedes Jahr für die Familie Struwen gebacken. Das hat ein Gast wohl gerochen“, erzählt Kerstin Thumann-Nordhoff. „Oh, Ihr habt Struwen?“, soll er damals gefragt haben. Und bekam prompt einen Hefe-

Pfannkuchen über den Tresen gereicht.

Seitdem gibt es jedes Jahr an Karfreitag Struwen in der Bauerschaf Beerlage.

Vor fünf Jahren hat Kerstin Thumann-Nordhoff den Betrieb von ihren Eltern Marlies und Aloys übernommen. Auch wenn sie manches geändert hat: An der Struwen-Tradition hält auch die vierte Generation im Betrieb fest. Den Karfreitags-Pfannkuchen gibt es wahlweise mit Rosinen, mit Apfelstückchen oder „mit ohne Rosinen“, wie die Chefin auflistet. Inzwischen bietet sie auch Struwen to go. Denn von Jahr zu Jahr stößt die Karfreitags-Kost auf immer größeren

Zuspruch. „In vielen Familien werden Struwen gar nicht mehr zubereitet“, hat die Restaurant-Inhaberin festgestellt. Und erklärt es sich so: Hefeteig sei empfindsam: „Er benötigt Zeit und Geduld.“ Heutzutage oft Mangelware.

An diesem Morgen will der Probeteig nicht so flott laufen, wie sich die Köchin das wünscht. Sie guckt skeptisch in die Schüssel. „Hast du die Milch nicht warm gemacht?“, fragt sie ihre Chefin. Was für eine Frage: Kerstin Thumann-Nordhoff schüttelt den Kopf und lässt Linda Gashi den Nacht hantieren. 15 Minuten später kommt ihre Gegenfrage: „Gefällt dir der Teig jetzt?“

Der Blick der Köchin spricht Bände – ja: Der Teig gefällt ihr. Die Pfanne ist heiß, die ersten Struwen bekennen Farbe. „So sind sie richtig: Goldgelb.“ Linda Gashi hebt die ersten Struwen aus dem heißen Öl zum Abtropfen auf Backpapier. Dann wird getaucht – im Zimt-Zucker-Bad. Kostprobe muss jetzt sein. „Mmmh.“ Außen knusprig, innen fluffig. Die Frauen gucken sich an: Keine Frage, was sie denken: Das Rezept muss ganz bestimmt nicht verändert werden...

Der Begriff **Struwen** stammt aus dem Altsächsischen, der ältesten Vorform des Plattdeutsch. „Struva“ bedeutet „Gekräuseltes“. Erstmals nachgewiesen ist der Begriff im Jahr 1090. In einer Urkunde von Bischof Erphos von Münster wurde auf Latein festgehalten, dass den Stiftsdamen in Freckenhorst zu besonderen Feiertagen zum Abendessen eine Speise gereicht wurde, die das Volk Struva nannte. Von Karfreitag war damals nicht die Rede.

Maultaschen und ihr schöner Schein

Maultaschen gibt es zwar rund ums Jahr. Trotzdem ist die Spezialität für viele schwäbische Familien an Gründonnerstag und Karfreitag in Brühe gegart oder mit geschmolzener Butter verfeinert ein Klassiker. Die Zutaten mögen variieren. Vermutlich pflegt jede Familie bei dem Gericht eine eigene Tradition. Spinat, Zwiebeln und

Hackfleisch befinden sich allerdings in der klassischen Version. Als schwäbische Maultasche stehen diese gefüllten Nudeln seit 2009 sogar unter EU-Schutz, was die Herkunft betrifft.

Wo die Maultasche ihren Ursprung hat, ist nirgends offiziell belegt. Möglicherweise ist es Italien. Schließlich werden Maultaschen auch schwäbische Ravioli genannt. Es gibt trotzdem eine hübsche Legende. Nach dieser wollten die Zisterziensermönche aus dem Kloster Maulbronn während des Dreißigjährigen Kriegs in der Fastenzeit ein Stück Fleisch vor dem lieben Herrgott verstecken. Sie bereiteten Hackfleisch zu und verpackten es in der Nudelform. Der Name „Maultasche“ stammt vom Ort Maulbronn und der besonderen Taschenform. Der Volksmund hat daraus übrigens ein liebevolles „Herrgottsbescheißerle“ gemacht.



Maultaschen heißen auch schwäbische Ravioli. Foto: dpa

Fastenzeit ist Starkbierzeit

Die Mönche waren es. Sie haben schon im Mittelalter ein besonders kalorienreiches Fastenbier gebraut – um trotz des Fastengebots bei Kräften zu bleiben. Denn seit jeher gilt in der katholischen Kirche der Grundsatz: Flüssiges bricht das Fasten nicht.

Doch die bayerischen Mönche sollen einst von Zweifeln geplagt worden sein, ob ihr



Starkbier wird in der Fastenzeit getrunken. Foto: dpa

Trunk am Ende nicht doch gegen das Fastengebot verstöße. Deshalb schickten sie ein Fass zum Papst nach Rom. Die lange Reise überstand das Gebraut nicht unbeschadet. Als der Heilige Vater es probiert haben soll, sei er voll des Lobes für die Leidensfähigkeit der Brüder aus Bayern gewesen. Und gab den Mönchen grünes Licht für das Getränk.

Ursprünglich stammt Starkbier aus der Stadt Einbeck in Niedersachsen. Inzwischen stammt aber mehr als die Hälfte der deutschen Starkbiere aus bayerischen Braustuben. Die Namen sind klangvoll: Maximator, Triumphator, Delicator, Salvator. Letzteres leitet sich ab vom sogenannten „Sankt-Vater-Bier“.

Starkbier ist ein Bockbier mit einem Alkoholgehalt von 6,5 Prozent oder höher. In Bayern wird Starkbier traditionell von Aschermittwoch bis Ostern ausgeschenkt.

Eier als Symbol des Lebens

Das Ei gilt in vielen Kulturen als Symbol des Lebens. Viele Bedeutungen haben sich auf das christliche Osterfest übertragen. Hinter der Schale verbirgt sich neues Leben – darin sahen schon frühe Kirchenmänner eine Verbindung zur Auferstehung Christi. Wie das Küken die Schale durchbricht, so erhebt sich Jesus aus seinem



Bunte Eier gibt es seit Jahrhunderten. Foto: colourbox.de

Grab. Bereits im vierten Jahrhundert waren Eier deshalb schon Grabbeigaben in römisch-germanischen Gräbern.

Der Brauch, zu Ostern Eier zu verschenken und zu färben, geht auf verschiedene Ursprünge zurück. Während der Fastenzeit verzichteten die Menschen bereits im Mittelalter auf das Essen von Eiern. Die Hühner legten in dieser Zeit natürlich fleißig weiter.

Um dem Überangebot Herr zu werden und die Eier schlicht haltbar zu machen, wurden sie kurzerhand gekocht. Schon damals sollen Pflanzenfarben zum Einsatz gekommen sein. Der Grund: So ließen sich die gekochten Eier von den rohen besser unterscheiden. Ab dem 13. Jahrhundert wurden die Eier gern rot gefärbt – eine Farbe, die an das Blut Jesu erinnern sollte. Erst viel später kamen für Ostereier auch andere Farben zum Einsatz.