

## Kulinarischer Steckbrief <sup>!!!</sup>

Gerstensuppe	} s. Anlage (in Kopie)
Name des Produkts, Rezepts, Zubereitungs-, Verarbeitungsverfahren	

1. Beschreiben Sie bitte das Produkt (z. B. die geschmackliche Qualität) und die Herstellungsart (z. B. Rezept). Falls möglich, fügen Sie bitte ein Foto bei.

Die Rezepte stammen aus dem Jahr 1912. Es sind typische Gerichte für die Durchschnittsfamilie in dieser Zeit.  
Sie sind einfach in der Zubereitung und im Geschmack.

2. Wo ist das Produkt zu Hause (Verwurzelung in der jeweiligen regionalen Landwirtschaft/Küche/Ernährungshandwerk)? Welche Geschichte steckt dahinter (z. B. historisch überlieferte Bedeutung). Woher kennen Sie es?

Die Rezepte stammen aus dem Kochheft meiner Uroma (geb. 1838), die als 14-jährig eine Haushaltschule in Villingen besuchte. Die Rezeptsammlung enthält typische Gerichte aus BW mit Angaben der Kosten, was damals sehr wichtig für die Haushaltsführung war.

### 3. Was verbinden Sie bzw. was verbindet Sie mit diesem Produkt?

Mit Besuchen bei meiner Uroma (gestorben 1990, als ich 8 Jahre alt war) und bei meiner Oma (ges. 1929), die noch heute nach einigen Rezepten aus dieser Sammlung kocht

#### Anlagen (z. B. Fotos, Bezugsquellen, etc.):

1. Kopien von Auszügen aus dem Kochheft meiner Uroma
- 2.

Dieser "Kulinarische Steckbrief" wurde erstellt und eingereicht von:

Vor- und Familienname	Melanie Weissenberger
Straße, Hausnummer	
PLZ, Ort	_____ - - - - -
Telefon	- - - -
E-Mail	_____
Datum, Unterschrift*) bei Minderjährigen auch Unterschrift der/des Erziehungsberechtigten	_____ - - - - - _____

\*) Mit Ihrer Unterschrift erklären Sie sich mit den Teilnahmebedingungen einverstanden.

#### Aktionszeitraum 15. Juli bis 15. September 2014

Einreichung des "Kulinarische Steckbriefs" beim Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz unter [kulinarische.spurensuche@mlr.bwl.de](mailto:kulinarische.spurensuche@mlr.bwl.de) oder per Post an das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (Ref. 22), Stichwort: - Kulinarische Spurensuche - Kernerplatz 10 70182 Stuttgart



für verpackungsfähig.

Zubereitungszeit: 3-4 Stunden.

1/1

Millingen, den 22. November 1912.

39. Geistesuppe.

für 2 Personen:

30 g Kartoffeln (2 Stk.)

0.02 kg

kleines Wasser, wie Milchsaure Lütchen

0.06 "

1 Lt. Obst. Mehl 1-2 Stk. Wasser od. Milch

0.01 "

1 Lt. Nougat od. Kirschenbräu.

0.08 "

0.17 kg

Die Kartoffeln werden mit kaltem Wasser und einem

kleinen Lütchen eingekocht und zerstampft. Nach dem

Abkühlen mit Kirschen od. Nougatbräu versetzt und gibt

1/4 Stunde vor dem Anrichten in Mehlglas zu.

Zubereitungszeit: 1 1/2 - 2 Stunden.

1 Lt  
Brot  
Zwie  
2 Lt.

oder  
gerin  
meine  
zusatz  
die d.  
für in