

Braglsalz und Harch

Ein Kochbuch von Künstlern für jedermann





Braglsalz und Harch

Ein Kochbuch von Künstlern für jedermann

**Holger Wendland hat das aufgeschrieben
unter Verwendung der Rezepte von
Kathrin Christoph, Hellfried Christoph,
Ondine Frochoux, Tom Glöß, Marion Mücke,
Cornelia Leitner, Ulrike Rüttinger, Petra Sinkwitz**



Kathrin Christoph „Was wäre wenn...“, Collage auf Karton

Es war einmal in einem Land, welches am 13. August 1961 seine Einwohner einmauerte und von einer runden bunten Welt abtrennte und diese auf eine glücklich machende rote Scheibe verwies. Allerlei unangepasstes Volk widersetzte sich der permanenten und allgegenwärtigen Propaganda mit Schabernack und Kapriolen. Ich lebte in den 1980er-Jahren in der baulich langsam vor sich hinsiechenden Dresdner Neustadt in einem Hinterhaus mit kleinem Garten, der durch eine Mauer abgeschlossen war. Am Lagerfeuer (damals scherte sich niemand darum, ob, wann und wie oft man eines anzündete) wurde bei Unmengen von Alkohol so manche skurrile Schnapsidee geboren. Eine dieser war, den jeweiligen 13. August mit einem MAUERFEST unter dem Motto „Nur hinter Mauern kann man wirklich frei sein“ zu zelebrieren. Die schrulligen Nuancen des Abendempfangs wurden sukzessive entwickelt. Bei verschlossenen Türen und deaktivierter Klingel mussten die Gäste die 2,5 Meter hohe Mauer aus Sandstein-Bossen überklettern, um am paradiesischen Treiben teilhaben zu können. Kerzen auf dem Mauerkamm wiesen den Weg. Der Garten war drapiert mit Bildern der Götter des Kommunismus: Lenin, Stalin, Brezhnev, Ulbricht, Honecker, Ceausescu (an die erinnere ich

mich, es waren noch mehr) und auf dem Schallplattenspieler plärrten die verachteten Ikonen der FDJ-Singebewegung, der „Oktoberklub“ und andere Konsorten. Es war ein post-dadaistisches Spektakel, nicht verboten, aber subversiv, eine schräge Soiree eben. Der uns einmal „besuchende“ ABV (Abschnittsbevollmächtigter der Volkspolizei) belehrte uns, die Lautstärke zu reduzieren, und zog kopfschüttelnd davon. Und es gab natürlich auch einen kulinarischen Genuss. In einem riesigen Topf improvisierte ich frei, natürlich mit Helfern, seit dem Nachmittag auf offenem Feuer die MAUERSUPPE aus dreizehn Ingredienzen und dreizehn Gewürzen. Ob es wirklich jeweils dreizehn waren, bezweifle ich heute, aber die MAUERSUPPE mag mythisch so weiter existieren. Jedenfalls schmeckte sie dem angereisten unangepassten Volk aus nah und fern zum MAUERFEST immer trefflich. Am nächtlichen Lagerfeuer, in dem nur noch das letzte Holz so vor sich hin glühte, erzählte ein anwesender Bildhauer (seinen Namen habe ich vergessen), der in der Nähe von Bautzen wohnte (dies habe ich nicht vergessen), von seinem Keksdosen-Fleisch. In eine Keksdose aus Blech füllte er allerlei Zutaten und Gewürze und verbarg die gut verschlossene Dose unter der Glut. Nach Stunden

wurde die Keksdose geborgen, geöffnet und unter freiem Himmel das köstlich schmeckende Gegarte verzehrt. Ich kochte meine MAUERSUPPE einige Jahre immer am 13. August, bis das Land, welches sein Volk einst einmauerte, nicht mehr existierte. Das Keksdosen-Fleisch allerdings spukt mir immer noch im Kopf herum und so empfehle ich dem geneigten Leser, doch einmal selbst zu improvisieren: Gern könnt ihr dann auch das Keksdosen-Fleisch als eigene Kreation ausgeben und da ich keine Oberlausitzer Mundart-Schreibweise dafür fand, mag der findige Koch dem Keksdosen-Fleisch eine solche zuweisen. Verfeinern könnt ihr es dann mit unserem FRIESESENF, der wiederum die Improvisation erlaubt, aber nur echt mit dem Senfmehl der historischen Hammermühle aus Bautzen, die ausgewählte Saaten aus Sachsen schrotet und zwischen zwei Granitsteinen sehr langsam kalt vermahlt, angesetzt werden muss. Marion Möcke und Tom Glöß zauberten uns diesen FRIESESENF.

Man nehme 500 Gramm gelbes Senfmehl oder vermische es mit braunem (max. 100 Gramm – Achtung scharf!) der Bautzner Hammermühle, gebe 150 Milliliter Balsamico

Bianco (oder einen guten Essig der Region) und 150 Milliliter Wasser dazu und würze mit Salz, Pfeffer und Chili nach Belieben. Etwas Zucker oder Honig rundet den Geschmack ab. Mit dem Mixer vermischt man nun alles. Für die Geschmeidigkeit füge man extra noch etwas Wasser hinzu. Beachtet aber unbedingt: Die Masse darf nicht warm werden! Der Senf wird sonst bitter!

Danach würze man die Rohsenfmasse mit gehackten Zwiebeln, zwei bis drei Knoblauchzehen, Kräuter nach eigenem Gusto – Rosmarin, Thymian, Salbei, Brennnesseln, Schnittknoblauch, Sauerampfer, Giersch, Vogelmiere – alles, was so im Garten und auf der Wiese wächst, dazu noch zwei Handvoll Blüten der Ringelblume, der Kornblume und der Kapuzinerblume kleinschneiden und mit dem Pürierstab unterarbeiten.

Nun alles in saubere Gläschen füllen, verschließen und trocken und kühl aufbewahren. Der Geschmack entwickelt sich vollkommen nach einigen Wochen.

Überhaupt erleben ja sogenannte „Unkräuter“ als „Wildkräuter“ eine Renaissance in der gehobenen oder kreativen bodenständigen Küche. Brennnessel, Giersch, Spitz- und

Breitwegerich, Löwenzahn, Franzosenkraut, Gänseblümchen und Wilde Möhre (Ölkreidezeichnungen von Tom Glöß) sind nicht nur vitaminreich und gegen manche Beschwerden hilfreich, sie bereichern auch althergebrachte Gerichte mit neuen und ungewohnten Geschmacksvarianten.



Und deshalb verarbeiten unsere FRIESESENER Marion Möcke und Tom Glöß auch die reichlich in ihrem Hausgarten vorkommende Vogelmiere zu einem köstlichen Pesto.

Die Vogelmiere wiederum ist reich an Vitamin A, B, C und an Kalium und sie besitzt kühlende, schmerzlindernde und blutreinigende Eigenschaften. Was wollt ihr mehr!

Ich entdeckte das Rezept „Pasta Ligurischer Art/La pasta alla Liguria“. Es werden zur Pasta noch gekochte neue Kartoffeln und grüne Saubohnen gereicht. Statt dem üblichen in Italien verwendeten Pesto aus Basilikum oder Rauke werden wir diese für uns ungewöhnliche Zusammenstellung mit einem Vogelmieren-Pesto verfeinern, wobei ich Marions und Toms Rezeptur etwas italienisch modifiziere. Wir pürieren etwa 150 Gramm des grünen gewaschenen und trocken geschüttelten Gartenkrauts, 100 Milliliter Olivenöl, zwei Knoblauchzehen, etwa 150 Gramm geriebenen Parmesan und zwei Esslöffel geröstete Pinienkerne und schmecken mit Meersalz und den Saft einer halben Limette ab. Für die Pasta benötigen wir 100 Gramm Tagliatelle pro Person (wer kann, produziere sie selbst). Diese nach Herstellerangabe in einem großen Topf kochen, abgießen und in einer Schüssel mit dem Vogelmieren-Pesto mischen und eventuell noch etwas vom Nudelwasser hinzufügen. Inzwischen werden 400 Gramm in der Schale gekochte kleine



*Holger Wendland „Jan Oelker in Königsberg fehlt bei echten Kaliningrader Kloppen
der FRIESESENF“, Collage*



Tom Glöb „Und leckt mir auch den Teller ab!“, Zeichnung

Frühkartoffeln und 200 Gramm grüne Saubohnen kurz in Salzwasser nicht zu weich gegart. Die Kartoffeln etwas abkühlen lassen, schälen und in Stücke schneiden. Auf einem vorgewärmten Teller drapieren und noch extra etwas Parmesan darüber reiben.

Und wer dazu keinen leichten Weißwein trinken und noch gesünder leben will, bereite sich einen Smoothie aus einer Handvoll junger Brennnesselblätter und der gleichen Menge Rapunzel, einem kleinen Apfel (Blüte und Stiel entfernen, vierteln, das Kerngehäuse kann mit verwendet werden), dem Fruchtfleisch einer halben Avocado (wer es mag, kann auch den Avocado-Kern verwenden, ein wahrer Gesundbrunnen, etwas bitter aber). Crushed Ice und die Früchte in den Mixer füllen, danach die Brennnesselblätter und die Rapunzel und einen Viertelliter Wasser (oder Saftschorle nach Belieben) hinzugeben. Alles zusammen gut mixen. Frisch geriebene Muskatnuss, ein Spritzer Zitronensaft oder sogar etwas Meersalz geben dem Smoothie den richtigen Kick.

Natürlich bieten unsere Gärten und Wiesen mannigfaltige „Wildkräuter“. Setzen wir also dem Löwenzahn ein kleines, aber nicht so arg gesundes veganes Denkmal. Wir zaubern

Kunsthonig, was sonst in unserem Künstlerkochbuch! Und was wäre schöner, als hier an dieser Stelle das Bild mit der Handschrift „Kunsthonig“ der Joseph Beuys-Auflage der Edition Staeck einzufügen. Allein das Erkämpfen der Abbildungsrechte hierfür schreckt mich davon ab.

Allerdings fand ich erstaunliche und nachdenkenswerte Archivalien. Immer wieder in der Vergangenheit wurden in Kriegszeiten „Kunsthonigbezugsscheine“ ausgegeben oder sogar Gesetze hierzu erlassen, wie im Reichs-Gesetzblatt Jahrgang 1916 Nr. 258: *„Auf Grund der Verordnung über Kriegsmaßnahmen zur Sicherung der Volksernährung vom 22. Mai 1916 (Reichs-Gesetzbl. S. 401) wird verordnet:*

§1

Kunsthonig darf nur in fester Form hergestellt werden; er darf nur in fester Form und nur unter der Bezeichnung als Kunsthonig unter Ausschluß von Bezeichnungen, die den Eindruck echter Honigware erwecken können, in den Verkehr gebracht werden. Kunsthonig darf zur gewerbsmäßigen Herstellung von anderen Nahrungsmitteln nicht verwendet werden.“



Ja, ich selbst erinnere mich noch, dass es in meiner Kindheit diese festen Klumpen in einer Pappverpackung mit der Aufschrift KUNSTHONIG gab. Und da momentan das Reichs-Gesetzblatt nicht mehr greift, stelle ich eine flüssige Variante vor.

Sammele reichlich von den jungen und saftigen Blüten des Löwenzahns, aber mindestens 200 Gramm. Übergieße die gereinigten Blüten in einem Topf mit einem Liter Wasser, danach abdecken und zwei Stunden ziehen lassen. Dies Gemisch koche kurz auf und lass es wieder abkühlen und die ganze Nacht ziehen. Trenne die Blüten durch ein Sieb vom Gemisch, gib ein Kilogramm Zucker dazu und etwas geriebene Schale einer ungespritzten Zitrone. Bringe nun die Mischung so lange zum Köcheln, bis sie die Konsistenz von „Honig ohne Kunst“ hat. Man kann die Dickflüssigkeit prüfen, indem man eine kleine Menge auf einem Teller abkühlen lässt. Aus diesem KUNSTHONIG dürft ihr sogar, sofern euch das Gesundheits- und Finanzamt die Erlaubnis erteilt hat, gewerbsmäßig andere Nahrungsmittel herstellen. Vielleicht verwendet ihr ihn auch am heimischen Herd, in unserem nächsten Rezept, als „Honig ohne Kunst“-Ersatz.

Um die grünen Gartenvarianten noch etwas auszubauen, sei es mir erlaubt, auf weitere noch ungewohnte Möglichkeiten hinzuweisen. Für die Kreativ-Gastronomie werden inzwischen sogar Radieschen mit üppigen Blätternvarianten gezüchtet, denn diese lassen sich wie andere frische Kräuter verwenden. Sie enthalten wertvolle Mikronährstoffe, Vitamin K und C und Eisen. Senföl, nicht zu scharf, prägt den Geschmack. Kleingeschnitten als Salatbeigabe und zum Verfeinern von Suppen und Saucen sind sie besonders gut geeignet.

Und natürlich können wir auch aus einem Bund Radieschenblätter ein Pesto bereiten. Gut gewaschene und abgetrocknete Blätter mit ca. 100 Gramm Parmesan und der gleichen Menge gemahlener Mandeln, zwei Knoblauchzehen und einem guten Olivenöl fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mindestens 20 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Danach Butter in einer Pfanne erhitzen und gehackte Walnüsse kurz rösten, etwas „Honig ohne Kunst“ dazugeben und alles karamelisieren.

Nun richte man Pasta, am besten frische, die ja auch der Supermarkt anbietet, mit unserem Radieschen-Pesto und den vorbereiteten Walnüssen auf tiefen Tellern an.

Es wird ja viel von Lebensmittelverschwendung in den Medien berichtet, durchschnittlich 80 Kilogramm sollen von jedem von uns weggeworfen werden. Dem setzen wir ab jetzt etwas entgegen und beachten die Stengel. Unsere Petersilie zum Beispiel kann man vollständig mit den Stengeln verarbeiten. Kleingeschnitten kurz anbraten, geben sie einen Crunchy-Effekt im Mund; gebündelt kannst du diese nach dem Garen ganz einfach entfernen. Sie liefern bei einer selbst aufgesetzten Brühe einen würzigen Geschmack und natürlich kann man auch ein Petersilien-Stengel-Pesto herstellen.

Die Strünke von Broccoli und Blumenkohl geschält in Scheiben geschnitten und in der Pfanne gewürzt und angebraten, sind längst en vogue in der modernen Küche und besonders köstlich. Den Zusatz von Kohlrabi-Blättern kannte ich schon seit meiner Kindheit in den wundervollen schlesischen Suppen meiner Oma und Mutter. Ich verwende diese Blätter heute sehr vielfältig, nicht nur in Suppen, oft kurz angebraten zu anderem Gemüse.

Aber lange hat es gedauert, bis ich mich traute, die Blätter des Blumenkohls zu verwenden. Dieser prächtige, das weiße Gemüse umhüllende Schutz, ist eine wenig



Ondine Frochoux „Die Küche“,
Holzschnitt zu Annette von Droste-Hülshoff

bekannte Delikatesse. Blumenkohl-Blätter schmecken aromatischer als der eigentliche Kohlkopf und sie enthalten sogar mehr Vitamine und Mineralstoffe als die weißen Röschen! Probiert es einmal aus! Man kann sie mit Wasser aufsetzen, solange kochen, bis die dicksten Stücke weich sind, sie danach mit etwas Kochwasser fein pürieren und nach und nach unter Beigabe von diesem die gewünschte Konsistenz herstellen, etwas Frischkäse, Salz, Pfeffer und Wildkräuter nach Wunsch dazugeben und fertig ist eine Suppe, mit der ihr eure Gäste verblüffen könnt.

Natürlich kann man auch ein Ragout aus den äußeren gut gewaschenen Blättern bereiten. Entferne das Grün vom Weißen, schneide dieses in Streifen und gare sie über Dampf, so wird das Chlorophyll richtig heraus gekitzelt. Schwitze nun diese in Butter, Butterschmalz oder dem Öl deiner Wahl an, gebe die grünen Blätter hinzu und gieße Wasser auf. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Nun den Deckel auf den Topf geben und etwa eine viertel Stunde köcheln, bis fast kein Wasser mehr vorhanden ist. Pecorino oder auch einen Frischkäse, hervorragend eignet sich der von der Ziege, darunterheben und frische Muskatnuss darüber reiben.

Dazu passt vorzüglich ein **Abernkuchen**. Für vier Personen ein Kilogramm Kartoffeln in Schale weich kochen, pellen und dann gut zerstampfen (die Kartoffelpresse kann man natürlich auch verwenden). Vier Eier, zwei Esslöffel Stärkemehl und ein achtel Liter Milch, zerlassene Speckwürfel (wer will) und Salz mit der Kartoffelmasse vermengen. Nun gib die Masse in die einzeln ausgebutterten Vertiefungen einer Muffin-Form und backe diese bei 200 °C im vorgeheizten Ofen goldbraun aus.

Zum Abernkuchen kann man auch Sauerkraut reichen, welches in der Oberlausitzer Mundart drastisch **Furzwulle** genannt wird.

Für den Mundart-Unkundigen sei mir ein Intermezzo erlaubt:

Abern, Aberne – Erdbirne, Kartoffel

Ganze Abern – Pellkartoffeln

Abernmauke – Stampfkartoffeln

Brotabern – Bratkartoffeln

Gurkenditsche – Gerieben Gurke in Joghurt-Dressing

Goalerte – Sülze

Stupperchl – von einer Rolle abgeschnittener scheibenförmiger Kartoffelkloß

Teichmauke – Stampfkartoffeln mit Rinderbrühe, gekochtem Rindfleisch und gekochtem Wurzelwerk (Löffelgericht)

Boatzen Fleisch – großes Stück Fleisch

Brutbrinkl – kleine geröstete Brotstücke

Spaajk – Speck

Verweilen wir nun bei diesen Afern. Einst schrieb der Oberlausitzer Mundart-Dichter Hermann Klippel (1896-1960):

***De Aberne, doas runde Ding,
is goar ne zu dersetzen.***

***Dar mißt' ess, wenn' s zu machn ging,
a schienes Denkmol setzn.***

Somit nehmen wir diese Worte ernst und setzen den Kartoffeln, den Afern, ein kleines kulinarisches Denkmal. Folgenden interessanten Hinweis auf den Namen der Kartoffel fand ich: „Sowohl die spanischen patatas als auch die englischen potatoes sind aus einem Wort der haitianischen

Indianer entstanden, batata. Das allerdings bezeichnete ursprünglich die Süßkartoffel, die ja mit der Kartoffel gar nix zu tun hat. Und auch die Italiener sagen mittlerweile wieder patata, obwohl sie mit ihrer tartufulo ja den Grundstein für die Kartoffel gelegt haben.“ „Als das Gewächs sich im 18. Jahrhundert langsam, aber sicher in Sachsen und Preußen etablierte, bediente man sich am italienischen tartufulo, was soviel heißt wie ‚kleiner Trüffel‘. Das ergibt Sinn, schließlich sah beides knollig aus und wuchs unter der Erde. Über Zwischenformen wie Tartuffel wurde aus dem ersten T irgendwann ein K, und wir landeten bei der heutigen Standardbezeichnung Kartoffel.“



Holger Wendland „Kartoffeln in Bethlehem“

Der Namen hat die Kartoffel viele im deutsche Sprachraum, deshalb schaut einmal auf dieses Bildchen!



Im Nachlass meiner Mutter fand ich das wunderbare Rezept der **Grünen Zampte**. Es stammt sicherlich aus Thüringen:

„Man schält einige große Erdäpfel und reibt sie auf einem feinen Reibeisen in eine Schüssel. Nun füllet man die Masse in ein kleines Säckchen und presst dieselbe aus. Hat man das getan, schüttet man die Masse wieder in die Schüssel und gießt etwas kochende Milch darüber, so daß ein Brei entsteht. Diesen verfeinere man mit einem Ei und tut etwas Salz dazu. Eine große eisernen Pfanne wird mit Fett ausgestrichen. Wenn die Pfanne gut erhitzt, wird die Teigmasse darin gut verteilt und in der Röhre gar gebacken. Die Zampte wird nun mit zwei Gabeln gerissen, mit ausgelassenen Speck übergossen und gut vermengen. Die Pfanne kommt auf den Tisch und daraus wird gegessen. Dazu gibt es eine Tasse Malzkaffee.“ Natürlich darf der Malzkaffee durch ein anderes Getränk nach Belieben ersetzt werden.

Das **Stupperche, Stupperchl oder Stupperle** ist ein gar köstlicher Oberlausitzer Schmaus, für welchen man 700 Gramm gekochte Abern heiß stampft und mit einem Ei, 50 Gramm Grieß oder Mehl, 50 Gramm Stärkemehl,



Tom Glöß „Das große Braglsalz-Fressen“, Öl

Salz und Muskat verknetet. Nebenher wird Bauchspeck in Würfel geschnitten in der Pfanne ausgelassen. Den Teig zu einer etwa vier Zentimeter starken Rolle formen und in ca. drei Zentimeter breite Scheiben schneiden, die man mit ausgelassenem Bauchspeck von allen Seiten bei geringer Hitze leicht anbrät. Abschließend gibt man noch Zwiebelringe dazu und lässt alles goldbraun rösten. Im Erzgebirge kennt man den **Wickelkloß** aus Erdäppl, wie die Kartoffel dort genannt wird. Eine ähnliche, aber reine Nudelteig-Variante ohne Abers kennt die Oberlausitzer Küche mit den **Schälklößen**. Diese wollen wir dem geneigten Leser nun in Kombination mit gekochtem Rindfleisch vorstellen und da die Zubereitung etwas aufwendiger ist, lädt man sich Gäste ein, so ist unsere Rezeptur für zehn Personen ausgelegt. Bereite aus 750 Gramm Mehl, acht Eiern, Salz und etwas Wasser einen Nudelteig. Diesen rolle zentimeterdick aus und teile ihn in 20 Stücke. Nun reichlich Wasser mit Salz, Lorbeer, Piment und Wacholderbeeren aufkochen und danach ein Kilogramm der Hohen Rippe des Rindes darin mindestens zwei Stunden garen. 30 Minuten vor Ende der Garzeit Wurzelgemüse dazugeben und nach der Garzeit das Fleisch herausnehmen und die Brühe

passieren. Nun rollst du mit dem Nudelholz die schon geteilten Teigklumpen einzeln aus. Inzwischen 400 Gramm Butter schmelzen und etwa 500 Gramm Semmelbrösel kurz darin anschwanken. Diese Masse streiche nun auf die ausgerollten Lasagne-ähnlichen Teigplatten, die anschließend behutsam zu einer etwa zwölf Zentimeter langen und vier Zentimeter dicken Stange gerollt werden. Lege diese nun in ein ausgebuttertes Kasserol und übergieße sie mit der kochenden Brühe. Die Schälklöße lässt man bei wirklich schwacher Hitze gar ziehen. Fleisch und Wurzelgemüse werden nun gewürfelt und anschließend mit den Schälklößen in der Brühe angerichtet. Mit Petersilie und für die Unorthodoxen mit dem Grün, das der Garten hergibt, bestreuen. Edle Varianten, etwa mit einem Tafelspitz oder den Semmelbröseln beigemengten kleingehackten Walnüssen und dem mit Atern angereicherten Nudelteig, könnte ich mir auch vorstellen

Thomas Christians machte uns auf ***Bernburger Zwiebelklump*** aufmerksam, auch aus der Hohen Rippe, aber der vom Schwein, hergestellt. 400 Gramm vom Fleische, 750 Gramm Atern und die gleiche Menge Zwiebeln benötigt

man nebst Salz, Pfeffer, Lorbeer und Kümmel. Das Fleisch wird etwa anderthalb Stunden mit den Gewürzen weich gekocht. Die Hälfte der Atern werden geschält und roh gerieben. Koche die andere Hälfte als Pellkartoffeln, Ganze Atern. Die rohen geriebenen Atern nun in einem Kartoffelsäckchen auspressen und die Flüssigkeit in einer Schüssel auffangen, bis sich die Stärke setzt. Nun die gepellten und in einer Kartoffelpresse durchgedrückten gekochten Atern mit der rohen Masse und der Stärke mit einem großen Holzquirl gut durcharbeiten, dabei nur leicht salzen. Das aus der Brühe genommen Fleisch schneide in mundgerechte Stücke und stelle sie beiseite. Gieße nun die Brühe durch ein Sieb. In grobe Würfel geschnittene Zwiebel in die sie bedeckende Brühe geben. Dann die in der Hand ausgerollten kleinen Klöße hinzufügen, kurz aufkochen und bei niedriger Hitze alles ziehen lassen, bis die Klöße oben schwimmen, zuvor gebe aber noch das gewürfelte Fleisch zum Durchziehen, damit es ein deftiger Zwiebelklump sei.

Vom Nationalgericht der Oberlausitz, der Teichelmauke, werden wir nicht berichten, diese kann man in fast jedem Kretscham, wie die Schenken heute immer noch



Kathrin Christoph „Der Braglsalz-Schmaus“, Zeichnung



Holger Wendland „Kohl in Bethlehem“

heißen, dem Dorfkrug also, entlehnt aus dem Altsorbischen, bestellen. Aber das bodenständige Arme-Leute-Gericht **Braglsalz** werdet ihr dort schwerlich finden.

Unser Hellfried Christoph dichtete dazu in Mundart mit Übersetzung:

***Je hicher mir a d'ar dich'n Walt
de Letter huch dorr'klimm
je wetter gihn mer weg vu Ding
die man o krigt ganz ohne Galt***

*Je höher wir in dieser Welt
die Leiter hoch erklimmen
je weiter geh'n wir weg von Dingen
die man auch kriegt ganz ohne Geld*

***Leinäle amende a klennes Fläschl
Mahl amende ne kleene Titte
Salz amende a ne ganz kleene Hampul***

***Äle an Tiegel dorr'hitzn
Mahl und Salz dodorzu tun
menander bragln
fartch
zun Schmährn uf de Schniete weeches Brut
schmeckt saumäßch gutt***

*Leinöl etwa ein kleines Fläschchen
Mehl etwa ein kleine Tüte voll
Salz etwa eine ganz kleine Hand voll*

*Öl in den Tiegel und erhitzen
Mehl und Salz dazu tun
miteinander braten
fertig
zum Schmieren auf eine Schnitte weiches Brot
schmeckt saumäßig gut*



Ondine Frochoux „Gier“, Holzschnitt

Hellfrieds Frau Kathrin, die Künstlerin, erzählt uns eine bodenständige Kochgeschichte von den **Verlorenen Eiern**.

Die unbeschwerteste Zeit meines Lebens war meine Kindheit. Wir lebten gemeinsam mit meinen Großeltern in einem Haus in zwei Etagen. Oma Ella kochte jeden Tag für Opa, meine zwei Schwestern, meine zwei Cousins sowie ab und an für deren Eltern, meine Tante und meinen Onkel, die als Lehrer arbeiteten.

Nach der Schule saßen wir alle am gedeckten Tisch in der Stube und freuten uns auf Omas leckere Speisen. Zum Kochen wurde der Küchenherd befeuert. Das war Opa Alfreds Job.

Dazu holte er a Reissch-Gebindl, ein Reisig-Gebündel, aus dem Schuppen, welches er im Vorjahr selbst auf Länge gehackt, gepresst und verdrahtet hatte. Er setzte sich vors Ufedierdl, Ofentürchen, auf ein Hitschel, Fußbank, und schürte den ganzen Kochprozess über das Feuer. Auch wurde dabei täglich die Milch abgekocht. Die Inbetriebnahme des Elektroherdes war demnach sehr selten.

Unsere Oma Ella war übrigens die zweite Ella in Opas Leben, nachdem seine erste Ella leider früh verstarb. Sein



Kathrin Christoph „Verlorene Eier im Topf“, Zeichnung

neues Glück war unser aller Glück, schon rein aus unserer daraus resultierenden Existenz. Oma war eine Meisterköchin, da in jedem Gericht eine riesige Portion Liebe drinsteckte. Eine der sogenannten „Leibspeisen“: Verlorene Eier ...

Nun an den Herd!

Für die Verlorenen Eier wird zunächst eine Senfsoße bereitet. Aus zerlassener Butter und Mehl entsteht die Eibrenne, Mehlschwitze, die etwas dunkler werden darf, damit später eine hellbraune, senffarbene Soße entsteht.

Viel Senf, Salz, Essig, Pfeffer, Zucker und Wasser werden mit der Mehlschwitze cremig gerührt.

Ganz klein gehackter Speck wird ausgelassen und alles der Soße beigefügt.

Auf kleiner Flamme darf die Soße ganz leicht köcheln.

Die richtige Zeit, um dem Rezeptnamen, Verlorene Eier, alle Ehre zu machen.

Die Eier werden nun, eins nach dem anderen, aufgeschlagen und man lässt sie möglichst etwas nebeneinander angeordnet, vorsichtig in die Soße hineingleiten.

Durch das leichte Köcheln der Soße bildet das Eiweiß bizarre Formen, versteckt das Eigelb darin und der ganze Topf

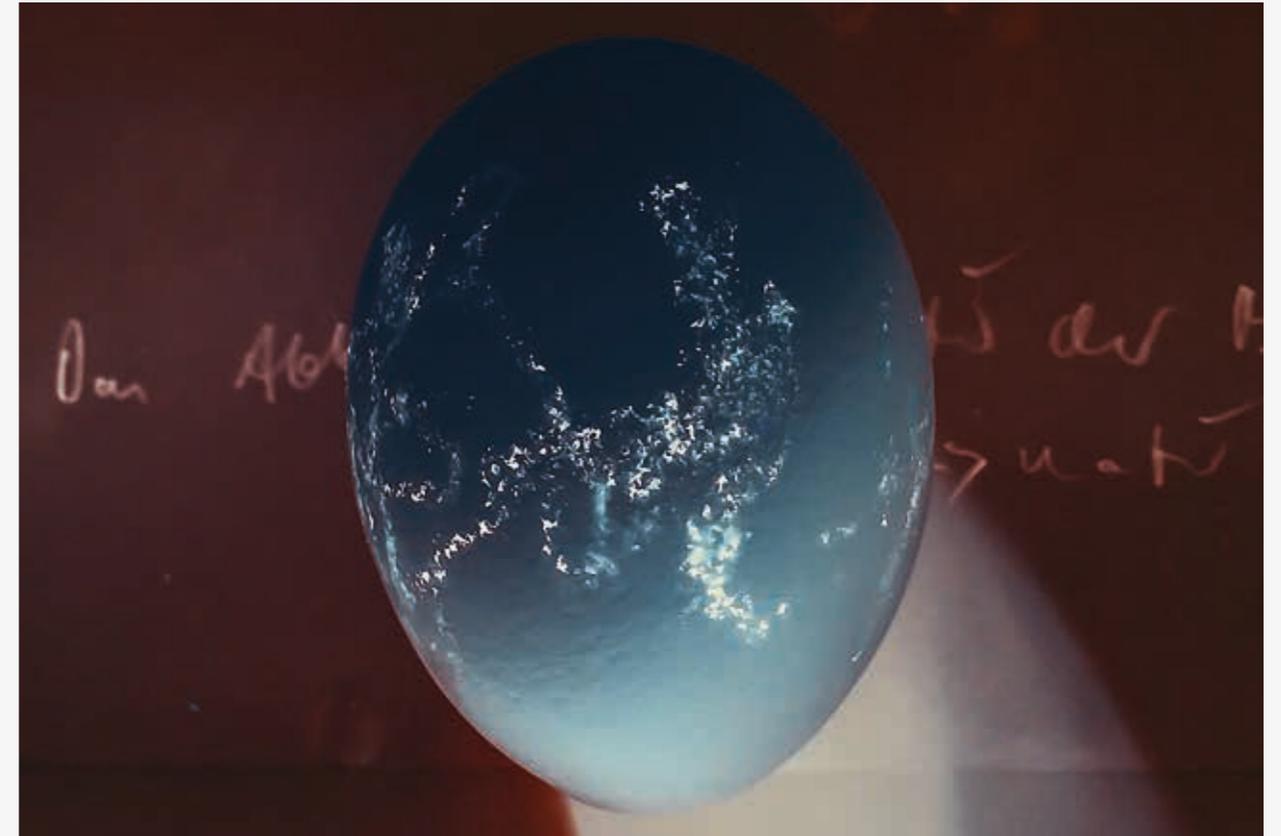
wird zum Geheimnis, wo und wie die Eier sind. Es versteht sich von selbst, dass man nun nicht mehr in der Soße rühren darf, zum Schutze der Eier. Währenddessen ist auch ein großer Topf Kartoffeln fertiggekocht.

Der spannende Moment rückte immer näher. Oma kam mit dem Soßentopf und ging mit der Kelle in der Soße auf Suche nach den „verlorenen“ Eiern. Wir hatten Spaß, je nach Verformung des Eiweißes, hatten Hunger und freuten uns über jedes gefundene Ei ...

Nach dem Essen machte Opa immer Mittagsschlaf und sagte: „Su Maigl, ihr macht itze n' Ufwoasch!“ – So, Mädels, ihr macht jetzt den Aufwasch. Nach dem Neun-Personen-Menü kann man sich vorstellen, welche Berge sich in der Küche türmten, die in einem ausziehbaren Aufwaschtisch mit zwei Waschschüsseln bewältigt werden mussten. Und Oma antwortete: „Git oack erscht a bissel raus, ich leh mich oh a ne Minute hie – ich ruff euch derno.“ Geht nur erst ein bisschen raus, ich leg mich auch eine Minute hin – ich rufe euch dann.

... Derno – als Oma rief, hatte sie oft schon das Größte erledigt.

Ich habe Oma und meiner Mutti gern beim Kochen über die Schulter geschaut. Der Lohn dieser ganzen Sache ist heute, wenn mein Enkel fragt: „Omi, wann kochst du Verlorene Eier?“



Holger Wendland „Revision des Eies“, Objekt, Zeichnung, Schrift

Und weiter geht es mit Oberlausitzer Kochgeschichten vom ***eigelähtn Harch*** unserer Petra Sinkwitz:

Mein Vater erzählt immer wieder gern von seinem ersten Besuch bei seinen Schwiegereltern, die eng verbunden ist mit dem „eigelähtn Harch“. Dazu muss man wissen, meine Mama stammt aus der Oberlausitz, aus Sohland, mein Vater aus der Nähe von Dresden, aus Freital.

1954 – Meine Mama rief per Münztelefon beim Betriebs-
telefon meines Vater an. „Hallo Liebling, hier ist Hilde, ... du
kannst am Samstag wie schunn gesöit zu uns kummen ...“
„Ja ich komme mit dem Zug. Der ist 10:24 Uhr am Bahn-
hof in Sohland.“ „Wunderbar! Ich houlth aob! ... Übrig-
ngs is gibt zu Mittche eigelähtn Harch. Piep, piep, piep ...“
Hm, das Münzlelefon hatte abrupt das Gespräch beendet.
Neben der Freude und der Aufregung vor dem ersten Be-
such bei den Schwiegereltern kam die Frage auf: „Was ist
eigelähter Harch?“ Eigeläht – ja vielleicht eingelegt – ja be-
stimmt! Vielleicht süß-saure Senfsoße wie bei sauren Eiern
oder einem leckeren Braten?! Ein Braten! Ja das wäre ganz
im Geschmack meines Vaters. Aber Harch? Was ist Harch?
Harch-Hirsch-Hirsch! Ja Hirsch! Aber wo sollte es in diesen



Petra Sinkwitz „Der Harch Harch“, Zeichnung



Jörg Seifert „Ihr macht itze n' Ufwoasch!“, Objekt

Zeiten Hirsch geben? Naja der künftige Schwiegervater hatte durch seine Arbeit und die Feuerwehr etliche Kontakte, vielleicht auch zum Förster. Aber durfte so einfach ein Hirsch geschossen werden, gab es da in der Oberlausitz so nahe an den Dörfern überhaupt Hirsche? Fragen über Fragen! Der Samstag kam, mein Vater stieg voller Erwartung in den Zug und kam pünktlich in Sohland an. Natürlich holte ihn meine Mama vom Bahnhof ab. Auf dem 20-minütigen Weg zur Wohnung gab es neben Umarmungen und Küsschen auch Gespräche. Und natürlich kam das Gespräch auch auf den eigelähtn Harch! Voller Spannung fragte natürlich mein Vater: „Wo habt ihr denn den Hirsch her? Hat dein Vater Beziehungen zum Förster?“ „Hirsch, Förster? – Hast du etwa getrunken im Zug?“ „Nö wieeesooo? – Du hast doch gesagt, es gibt „eigelähtn Harch!!!“ Lautes Gelächter und Gepruste. Nachdem sich meine Mama beruhigt hatte, erklärte sie meinem Vater ganz zärtlich: „Eigelähter Harch ist ein Hering, eingelegt in eine saure Sahnesoße mit saurer Gurke, Zwiebeln und Apfel.“

Nach anfänglichem Verdutztsein konnte nun mein Vater auch herzlich lachen. Zum Glück hatten die beiden noch einen Weg von etwa zehn Minuten vor sich. So konnte mein

Vater seine Vorstellungen vom Mittagessen noch gut umstellen und ersparte sich eine Gesichtsentgleisung beim Auftafeln des Essens.

Doch die beiden Verliebten konnten sich ein Kichern nicht verkneifen, als der Hering in seiner Soße so vor ihnen auf dem Teller lag! Natürlich ernteten sie fragende, vielleicht auch vorwurfsvolle Blicke. Das „Harch-Geheimnis“ wurde erst später gelüftet und natürlich bei Familienfeiern immer wieder erzählt.

Hier nun das Rezept aus:

sechs Salzheringsfilets oder halbe Matjes
drei Zwiebeln
zwei Äpfel
drei Gewürzgurken
einem halben Becher Sahne
einem Becher Joghurt (früher nahm man Kaffeesahne)
100 Milliliter Milch
einem Lorbeerblatt
Pfeffer

Die Heringsfilets mindestens vier Stunden wässern, das Wasser öfters auswechseln. Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden und in eine Schüssel mit Deckel geben.

Äpfel schälen, vierteln, in feine Stücke schneiden und zu den Zwiebeln in die Schüssel geben. Die Gewürzgurken in feine Stücke schneiden oder hobeln und in die Schüssel geben. Die Sahne, den Joghurt und die Milch hinzufügen, Pfeffer aus der Mühle darüber mahlen und durchrühren. Die Heringsfilets in die Soße legen und vorsichtig umrühren. Das Lorbeerblatt obendrauf legen und ein paar Stunden ziehen lassen. Dazu passen Pellkartoffeln, Ganze Aern.

Übrigens gab es am Sonntag doch noch den ersehnten Braten. Jedoch keinen eingelegten Hirsch, sondern einen wunderbaren Sauerbraten aus Rindfleisch! Aber das ist wieder ein ganz anderes Rezept.

Damit wir auch „Butter bei die Fische“ geben, wie der Norddeutsche so sagt, gibt Ulrike Rüttinger ihr Ebersbacher Familienrezept **Karpfen in Biersoße** hier zum Besten. Einen Karpfen ausnehmen und säubern und von innen und außen gut salzen. Einen geriebenen Apfel mit Sahnemeerrettich mischen, je ein Bund gehackten Dill und Petersilie

(natürlich mit den Stielen) und eine geschälte und gehackte Zitrone untermengen. Nun den Karpfen füllen und zwei bis drei Stunden so ruhen lassen.

Fett in der Bratpfanne im Backofen erhitzen, Karpfen bei 180 °C Umluft mindestens eine halbe Stunde garen und zwischendurch immer wieder mit Butter bestreichen. Anschließend einen viertel Liter Gemüsebrühe auffüllen und eine weitere viertel Stunde weitergaren und dabei mit Zitronensaft begießen. Den aus der Brühe genommenen Karpfen anschließend im Backofen warmstellen und den Bratensaft mit einem halben Liter Eibauer Schwarzbier ablöschen, mit Sirup, Honig oder Zucker abschmecken.

Unsere böhmischen Nachbarn haben ein ganz besonderes Verhältnis zum Karpfen. Ein Karpfen-Liebes-Bild der Photographin Emílie Mrazíková aus Děčín vermittelt dies. Aber es soll hier auch ein typisch tschechisches Gericht vorgestellt werden, die **UTOPENCI**. Dies ist eine sauer eingelegte Wurstspezialität, in einem mit Salz und Zucker angereicherten Wasser-Essig-Sud, meist mit Zwiebeln, Lorbeer, Pfeffer, Piment und Chili verfeinert.



Emílie Mrazíková „Karpfenliebe“, nächste Seite „Utopenci“, Photographie

Die Erfindung der UTOPENCI wird dem Wirt und Müller Šamánek aus Beroun zugeschrieben, der bei der Reparatur seines Mühlrades ertrunken sein soll. Ein Grundrezept, von jeder böhmisch-mährischen Hausfrau nach eigenem Gusto abgewandelt, verfeinert und verschärft, möchten wir dem geneigten Leser mit auf den Weg geben. In Scheibengeschnittene böhmische Fleisch-Wurst, die meistens etwas fetter ist als die Hiesige, wird mit rohen Zwiebelringen in ein großes Glas geschichtet und mit dem aufgekochten gewürzten Sud übergossen. Im geschlossenen Glas lässt man nun alles vier bis sieben Tage im Kühlschrank ziehen. Guten Appetit! Die UTOPENCI allerdings schmecken am besten in einer böhmischen Kneipe zum Bier.



Cornelia Leitner, unser weit im Rheinischen lebendes Friesemitglied (Oder, muss ich für die political correctness fordernden Sprachverstümmeler nun Friesemitglieder*In schreiben? Ich werde es nicht tun und den generischen Maskulin verwenden und natürlich darin alle Köch*Innen, Genießer*Innen und sonstige *Innen einschließen), brachte die Rezeptur des **Rheinischen Sauerbratens** ein. Ich schrieb ihr, dass Sauerbraten nun doch solch ein Allgemeinrezept sei. Sie antwortete: „Er ist doch einzigartig, durch die Verwendung von Rübenkrautsaft!“

Und weil Cornelia so ein schönes Rind in einem großartigen Bergpanorama Chiles auf chinesisches Papier für uns malte, werden wir dieses Rezept doch aufnehmen. Allerdings nur eingedenk der Tatsache, dass ich auch einen Sauerbraten mit Pulsnitzer Pfefferkuchengewürz gefunden habe, also aus unserer näheren Region. Und so treten wir in einen geschmäckerischen Wettstreit:

Die Marinade für den Rheinischen:

Zwei Zwiebeln, ein Bund Suppengrün grob hacken und mit zwei Lorbeerblättern, vier Gewürznelken, fünf Wacholder-

beeren, einem Teelöffel Pfefferkörnern, vier Pimentkörnern in einem Liter Rotweinessig zehn Minuten aufkochen. Danach zwei Kilogramm Rinderschmorbraten eine Woche in dieser Marinade einlegen und im Kühlschrank aufbewahren, und mehrfach wenden.

Die Marinade für den Pulsnitzer:

Lege den Sauerbraten drei bis fünf Tage vor Verzehr in eine Lake aus Wasser oder Weißwein mit Apfelessig, Lorbeer, Lebkuchengewürz, Pfeffer, Piment, Wacholder, geschälten, geviertelten Zwiebeln und zerstoßenen Knoblauchzehen ein.

Die Zubereitung des Rheinischen:

Braten aus der Marinade heben und in einem großen Topf mit Öl kräftig von allen Seiten anbraten, mit der Marinade ablöschen und ca. drei Stunden schmoren, bis das Fleisch weich ist. Braten aus der Marinade heben und in Scheiben schneiden, die Marinade durch ein Sieb passieren und diesen Fond mit ein wenig Mehl binden, 450 Gramm Rübensaft und 60 Gramm gewaschene Rosinen hinzufügen, zehn Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

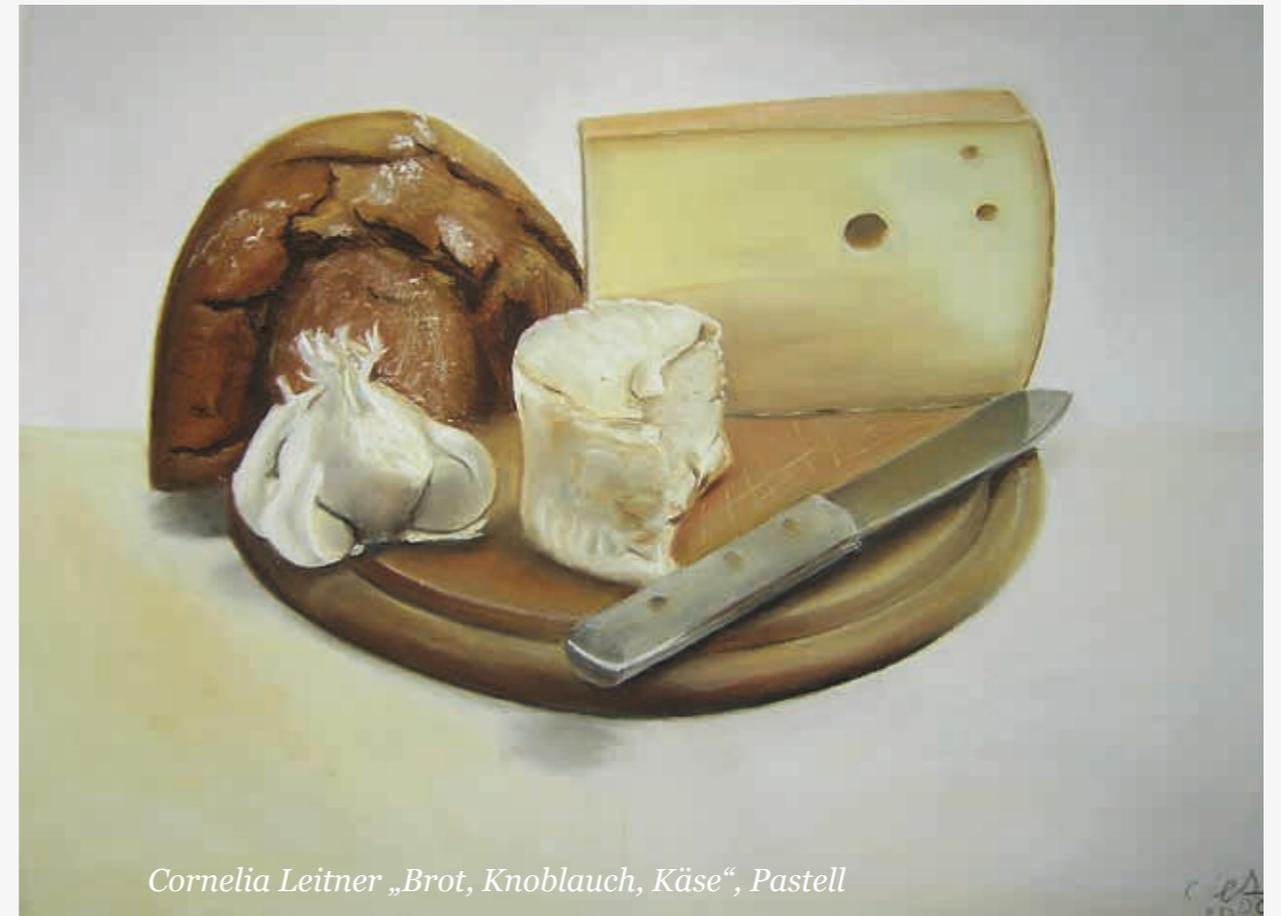


Die Zubereitung des Pulsnitzers: Schmore den Braten in einem Bräter von allen Seiten scharf an, gebe erst die Zwiebeln aus der Sauerbratenflüssigkeit und Tomatenmark hinzu und lösche ihn dann mit dem Rest der Lake ab. Brate das Fleisch für ca. eine Stunde bei 150 °C im Backofen.

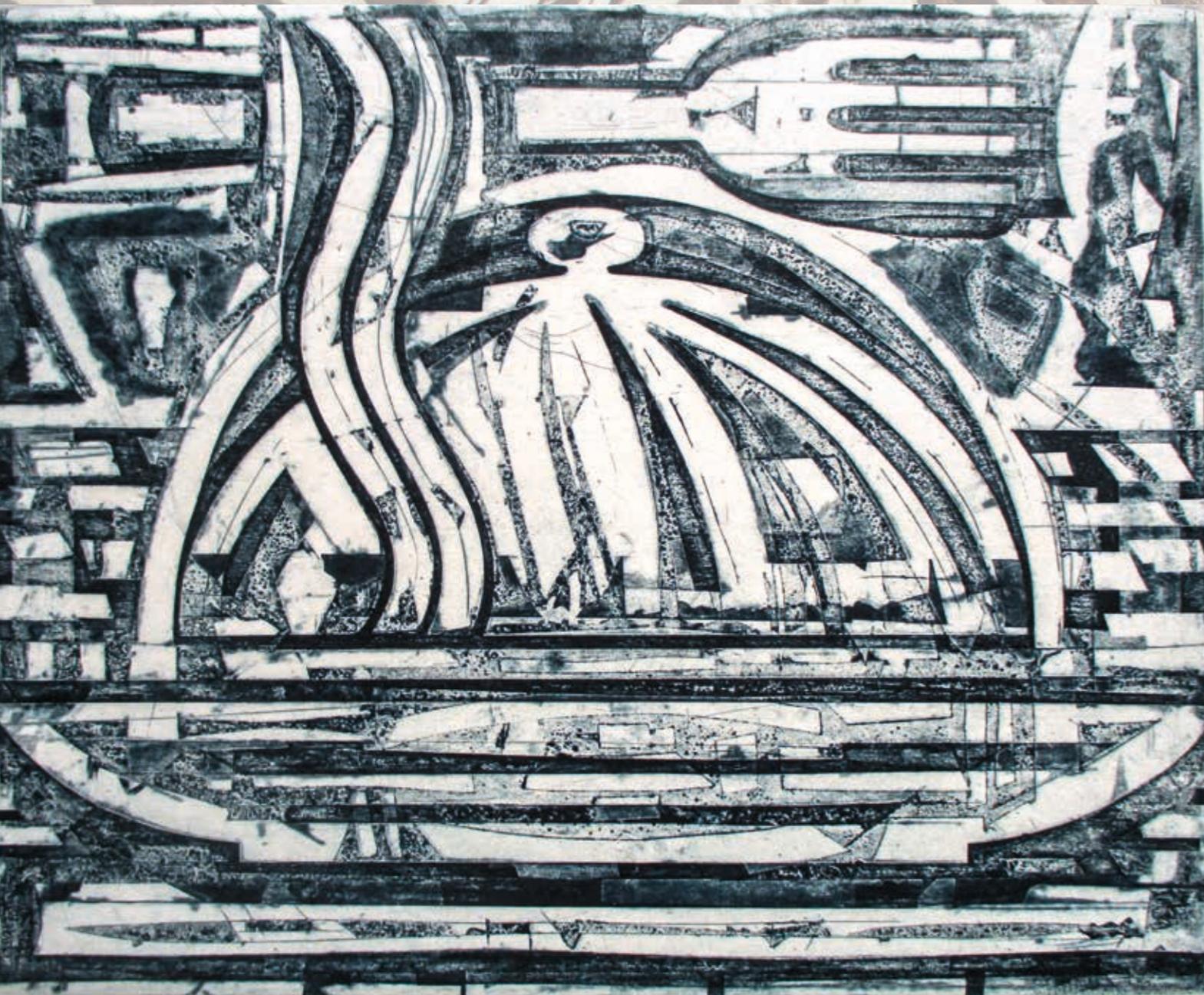
Nehme den Braten aus dem Bräter und stelle ihn warm. Streiche die festen Sud-Bestandteile durch ein Sieb und fülle alles zusammen in einen sauberen Topf. Rühre den Soßenkuchen ein. Schmecke die Soße mit Salz, Pfeffer und nach Geschmack mit etwas Muskat ab.

Ein Rezept für einen Aufstrich zu einer guten Brotzeit, ein **Rillette aus Hühnerfleisch**, wollen wir nun bereiten. Ein ganzes Huhn oder zwei Keulen gewürzt, langsam bei mittlerer Temperatur im Ofen in einem Bräter garen, bis das Fleisch fast von den Knochen fällt. Die Haut vom Huhn abziehen und klein hacken. Das Fleisch von den Knochen trennen und faserig zerrupfen. Alles wieder in den Bratensaft geben und miteinander vermengen. Fein gehackte, in Olivenöl angedünstete Zwiebel und Apfel und Weißwein nebst zerlassenem Gänseschmalz hinzufügen und alles vermengen. Wacholderbeeren, Lorbeer, Rosmarin und natürlich

etwas von den verfügbaren „Wildkräutern“ über die Masse geben. Etwa 45 Minuten im Ofen garen, anschließend die Gewürze entfernen und das Fleisch in Gläser füllen und den Saft gleichmäßig verteilen. Nun etliche Stunden kühl stellen. Nur ein wirklich gutes Brot sollte mit diesem unseren Rillette bestrichen werden. Gib frisch geriebenen Pfeffer noch dazu.



Cornelia Leitner „Brot, Knoblauch, Käse“, Pastell



**woraufs ankommt (was rankommt)
/ man nehme /**

die zeichen
zwischen den zeilen, den raum
im fels/ kopf -das loch im netz
im strumpf, im himmel
ein klang hinter wänden
fugen zwischen steinen, luft-
holen zwischen 2 schreien, nullen
unterm strich und stellen
hinterm komma
ein augenaufschlag, stromstöße, das
fast nichts zwischen zwei tönen
stille

der punkt auf dem i
die made im muss
ein seidenes hemd & ein strick
um die hose
zu halten oder rosen zu binden
platz zwischen den stühlen
die fliege an der wand, der hahn
auf dem dach und das gras in der suppe
ein lächeln
300 g knochen, ½ pfund schmer
saltz, pfeffer, thymian, 1 esslöffel
essig und zwei kleine zwiebeln

die zeichen
zwischen den zeilen, den raum
im fels/ kopf -



Holger Wendland „Salzobjekte am Toten Meer“

Und was fehlt uns noch in unserem Künstlerkochbuch? Ein Dessert, ein Törtchen natürlich, ein **Carac** aus der Suisse Romande, der französischen Schweiz, mit dem unsere Künstler-Residentin Ondine Frochoux süße Erinnerungen verbindet. Sie beschreibt es so: „Die Geschichte des Carac ist ein Rätsel, Name und Ursprung sind nicht wirklich bekannt. Es wird gemunkelt, dass diese süße Sünde in den 1920er-Jahren in den Städten der französischen Schweiz entstand. In französischen Rezeptbüchern wird Carac meist ignoriert, doch in fast allen Konditoreien der Suisse Romande bis heute verkauft.“ Gar köstlich sieht es aus und deshalb hier das Hausrezept von Ondines Eltern für 15 Törtchen: Stelle einen Tortenboden-Teig aus 380 Gramm Mehl, 250 Gramm weicher Butter, 125 Gramm Zucker und einem Teelöffel Vanillenzucker her. Verrühre alles gut und lasse den Teig ruhen. Danach in kleine gebutterte Kuchenformen den Teig drücken, sodass nach dem zwanzigminütigen Backen bei 180 °C das Innere noch mit einer „Ganache“ gefüllt werden kann. Diese besteht aus 300 Gramm schwarzer Schokolade (70 % Kakao) und 375 Milliliter Sahne, die im Wasserbad gut gerührt, geschmolzen und in die Törtchen gefüllt wird. Nun lasse alles im Kühlschrank abkühlen.

Inzwischen wird die „Glaçage = Glasur“ aus 200 Gramm Puderzucker, drei Esslöffeln Wasser mit einigen Tropfen grüner Lebensmittelfarbe gemischt in einem Topf erwärmt und auf die erkalteten Törtchen gegossen. Zum Abschluss werden die Carac noch mit Schoko-Kaffee-Bohnen dekoriert.



Micha L. Rieser „Carac“, Photographie

Und die Moral von der Geschichte?

Es war einmal in einem Land, welches seine Einwohner einmauerte und von einer runden bunten Welt abtrennte und diese auf eine glückselig machende rote Scheibe verwies. In diesem Land aß man mit den Fruchtwechselfolgen die Früchte des Bodens. Es gab sie nur zu deren Erntezeit, da dem Land die Devisen für eine ganzjährige Versorgung fehlten. Heute empfehlen uns so einige Adepten der gesunden Ernährung, diese wieder den Jahreszeiten entsprechend anzupassen und nach den Fruchtwechselfolgen regional auszurichten. Jeder mag dies für sich entscheiden. Allerdings: Ein bisschen mehr Regionalität in der Ernährung kann nicht schaden, auch um Transportwege zu verkürzen, Krankheitserregerketten einzudämmen und so vieles noch mehr.

Erinnern wir uns nur daran, wie einst auf der alten Burg-Ruine zu Kirschau sagenhafte Ritter und Gespenstergestalten gar Schrecken und Angst verbreiteten. „Mehr als dies alles hat schon seit Jahrhunderten die Aufmerksamkeit manches Bewohners der Umgegend ein eiserner Kessel auf

sich gezogen, welcher tief unter den Trümmern des alten Raubschlosses ruht, und einen unermeßlichen Reichthum an Gold und Edelsteinen birgt. Obgleich gedachter Schatzkessel von mächtigen Geistern bewacht wird, nämlich von einem schwarzen furchtbaren Ritter mit einem blutrothen Helmbusche auf dem Haupte und einem mächtigen, von Menschenblut rothgefärbtem Schwerte in der Hand, und von einem nimmerschlummernden Falken mit eisernem Schnabel und panzerfestem Gefieder angethan, so ist es doch nicht im Bereiche der Unmöglichkeit, ihn zu heben, und dann zu seinem Nutzen anzuwenden.“ So liest man es in Johann Georg Theodor Grässe: Der Sagenschatz des Königreichs Sachsen von 1874. Der Schatz im eisernen Kessel wurde nie gehoben, die Aufgaben hierfür waren gar zu schwer.

Den Schatz allerdings, den wir hoben, ist dieses von Frie-se-Künstlern gestaltete Kirschauer Kochbuch.

Erinnern wir uns aber auch daran, dass dort auf der Raubritter-Burg einst auch Bären ihr Unwesen trieben und Menschen fraßen. Das stärkere Tier frisst das Menschen-Tier.

Fressen und gefressen zu werden, scheint ein Naturgesetz zu sein. Und das bedenkenlos fressende Mensch-Tier, global beliefert, nagt an den Knochen unserer Welt. In diesem Sinne wünsche ich allen regionalen Genießern und Köchen einen guten Appetit.

*Holger Wendland
im Namen aller beteiligten Mitautoren,
Rezeptsucher,
und
bilderspendenden Künstler*



**Weber's
Carlsbader
Kaffeegewürz**

ist die Krone aller Kaffee-
verbesserungsmittel.

Weltberühmt
als der feinste Kaffeezusatz.





Matthias Jackisch „Bär frisst Mensch“, Granit

Impressum

Umschläge: U1/4: Ulrike Rüttinger, Textil-Collage
U2/3: Jörg Seifert, Rezept-Bratl

Galerie F
Gallery L
Galeria O
галерея X
갤러리

Idee, Texte, Bildbearbeitung, Gestaltung, Herausgeber: Holger Wendland

Texte von: Hellfried Christoph, Kathrin Christoph, Petra Sinkwitz, Ondine Frochoux, Jörg Seifert
Cornelia Leitner, Tom Glöß und Marion Möcke und eine Empfehlung von Thomas Christians

Bildbeiträge von: Cornelia Leitner, Emílie Mrazíková, Jörg Seifert, Petra Sinkwitz,
Kathrin Christoph, Ondine Frochoux, Ulrike Rüttinger, Holger Wendland, Tom Glöß,
Matthias Jackisch, Micha L. Rieser

Korrekturen: Kerstin Thierschmidt

© die Bild- und Textrechte verbleiben bei den Autoren

© für diese Ausgabe

Kunstinitiative „Im Friese“ e. V.

Friesestraße 31

OT Kirschau

02681 Schirgiswalde-Kirschau



Gefördert durch die
Kulturstiftung des Freistaates
Sachsen. Diese Maßnahme
wird mitfinanziert durch
Steuermittel auf der Grundlage
des vom Sächsischen Landtag
beschlossenen Haushaltes.

FRIESE
Kunstinitiative „Im Friese“ e.V.



