



Mitten in Europa Pfaffstätten

FAMILIE SAMLAND



Da kommen wir her...

Wir kommen aus Norddeutschland, genauer gesagt aus der Region Hannover (ca. 130 Kilometer südlich von Hamburg). In den letzten zwölf Jahren haben wir aber in München, Wien, Hamburg, Hannover und Linz gelebt.

Typisch für Hannover ist das Fehlen von jeglichem Akzent – wir können nur Hochdeutsch. Man sagt uns aus dieser Region in Deutschland nach, „Norddeutsch Kühl“ zu sein – Geschwätzigkeit zählt nicht zu den ausgeprägten Stärken. Deswegen schnacken wir nicht lang und kommen schnell zum Punkt, was mitunter als sehr direkt, manchmal auch als schroff interpretiert wird.

Wenn das „Norddeutsch Kühl“ aufgetaut ist und wir jemanden ins Herz geschlossen haben, dann aber ein Leben lang!



Maschteich und
Neues Rathaus
Hannover



Darum sind wir in Pfaffstätten...

In den letzten zwölf Jahren sind wir sechsmal umgezogen. Dabei haben wir für uns gelernt, dass das Bauchgefühl der wichtigste Indikator für die Wahl eines Wohnortes ist.

Als wir vor vier Jahren planten, von Linz nach Niederösterreich zu ziehen, haben wir uns im Süden Wiens viele Orte angeschaut – in Pfaffstätten sind alle Signale sofort auf GRÜN umgesprungen und das Bauchgefühl hat HIER BLEIBEN geschrien.

Eine eigentlich triviale, für uns aber wichtige Kleinigkeit war der gepflasterte Fußweg in der Albrechtsstraße mit den tollen Kastanien – da kamen bei uns direkt Heimatgefühle auf.

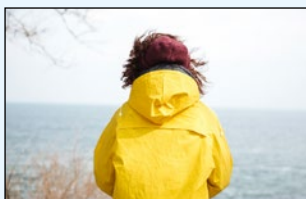
Wenn man in zwölf Jahren sechsmal umgezogen ist, ist es eher ungewiss, wie lange man an einem Ort verweilen wird. Innerhalb kurzer Zeit ist Pfaffstätten für uns aber von einem Wohnort, zu unserer Heimat geworden.

Pfaffstätten und speziell die Menschen in Pfaffstätten haben es uns leicht gemacht, uns hier zu integrieren. Wir haben tolle Freunde gefunden, sind zur Hälfte in der Feuerwehr aktiv, in der Sport Union, der Musikschule, dem Elternverein und sind auch beruflich hier angekommen.

Wir sind gekommen, um zu bleiben.

Das ist typisch für uns:

- Wir kennen uns mit Schietwetter ziemlich gut aus – dafür haben wir nach wie vor den Ostfriesenernerz (festes, gummiertes Regengewand; Ölzeug) im Schrank. Der Norddeutsche Sommer ist vergleichbar mit einem regnerischen Herbst in Pfaffstätten.
- Wir werden im Sommer nicht braun, sondern rot.
- Bei uns ist das Land so flach wie unsere Witze und ein Deich ist schon fast ein Gebirge.
- Wenn man zu einer Verabredung weniger als fünf Minuten vor der verabredeten Zeit erscheint, ist man schon zu spät.
- Norddeutsche machen Milch in den Tee und trinken kein Wasser aus der Leitung. Wir sind so weit assimiliert, dass wir das gute Leitungswasser genießen.



Grünkohl mit Pinkel

Zutaten für 4 Personen:

ca. 2 kg Grünkohl TK
4 große Zwiebeln
Gänseschmalz (nach Belieben, aber viel hilft viel!)
400g Bauchspeck geräuchert
ca. 1 Liter kräftige Fleischbrühe
4 Stück Kassler, daumendick
(geselchtes und geräuchertes Schweinskarree)
4 Mettenden (geräucherte Mettwürste)
4 Stück Pinkel (Pinkel ist eine Wurst und besteht im Wesentlichen aus Speck, Grütze von Hafer oder Gerste, Schweineschmalz, Zwiebeln, Salz, Pfeffer und anderen Gewürzen)
Senf (Löwensenf extrascharf)
Haferflocken feinblatt
Salz und Pfeffer



Grünkohl mit Pinkel -
so kommt das Gericht bei der
Familie Samland auf den Tisch!

Zubereitung:

Zwiebeln und den Bauchspeck fein würfeln.
Gänseschmalz in einem großem Topf erhitzen, Zwiebel darin andünsten, dann den Speck dazugeben und mitdünsten. Jetzt einen großzügigen Esslöffel Senf dazu geben. Dann den Grünkohl ordentlich mit anschwitzen und dann mit der Hälfte der Brühe ablöschen. Mit geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis der Kohl aufgetaut ist. Kassler und Mettenden dazu geben und bei kleiner Flamme einige Stunden köcheln lassen (regelmäßiges Umrühren nicht vergessen), gegebenenfalls Brühe nachgießen.
Die richtige Konsistenz für den Grünkohl umschreibt man in Norddeutschland mit schlotzig – der Grünkohl

muss sämig und nicht flüssig, aber auch nicht zu kompakt sein. Dafür gibt man nach Belieben Haferflocken zum Grünkohl, um nach dem Aufkochen die richtige Konsistenz zu bekommen. Mit Salz & Pfeffer nach Bedarf würzen.

Zum Schluss Pinkel in den Topf geben und ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Am besten serviert man den Grünkohl mit krossen Bratkartoffeln, Kasseler Scheiben, Mettenden und Pinkel.

Tipp: Am zweiten Tag schmeckt der Grünkohl immer noch besser.

Das Hannoversche Lieblingsessen von Thore & Mette – passt bei jedem Wetter



Mettbällchen

Zutaten für 4 Personen:

500g Rindermett (Faschiertes vom Rind)
1 Ei
1 Zwiebel ganz fein gehackt
1 Knoblauch Zehe fein gehackt
etwas Paniermehl / Semmelbrösel ganz fein
zum Würzen: Salz, Pfeffer, Paprikapulver
(man kann Kräuter dazu geben, muss aber nicht sein...)



Zubereitung:

Mett mit Ei, Zwiebeln, Knoblauch, etwas Paniermehl (damit es nicht zu weich wird) und Gewürzen mischen und aus der Masse kleine Kugeln formen. In einer Pfanne mit Butterschmalz schön knusprig und gleichmäßig bei mittlerer Hitze rundum anbraten.

Beilage – gibt's nicht, einfach pur! Schmecken auch kalt sehr gut.