

Der " KOCHKREIS " schlägt zu
Ein Kochbuch soll's werden ...

Neues aus der Brunnenstadt

„Wer köcht die beschte Semmede?“

Vorschläge an Culesheimer Kreis

Külsheimer Rezepte gesucht:

Külsheim. „Wer köcht die beschte Semmede?“ Unter diesem Motto prämiert der Heimat- und Kulturverein Culesheimer Kreis original Külsheimer Rezepte. Gesucht werden die besten Rezepte für Mählsameda, Linsensuppe, Kohlrobe und Lebkuchen. Die Rezepte werden probiert und von einer unabhängigen Jury bewertet. Die Teilnehmer des jeweils höchstbewerteten Rezeptes erhalten einen Preis. Die Rezeptvorschläge können abgegeben werden bei F. Riedl (Blumengeschäft), F. Hildwein (Telefon 2 75), F. Grimm (Telefon 3 98) oder F. Betzel (Telefon 14 07) oder unfrankiert in einen beliebigen Külsheimer Postbriefkasten adressiert an: Heimat- und Kulturverein Culesheimer Kreis, Külsheimer Küche. Der Einsendeschluß ist am 1. Dezember 1988.

Am Mittwoch, dem 07. Dezember wurden die eingereichten
Rezepte in der Schulküche (Pater-Grimm-Schule)
" Probegekocht " bzw. " probegebacken "

aus den " FRÄNKISCHEN NACHRICHTEN "
vom Freitag, 11.11.88

Pressebericht
aus der WERTHEIMER
ZEITUNG
vom Mittwoch, 14. Dezember 1988

»Semmede« von Maria Schramm mundeten den Testern am besten

Mehlspeise-Rezept der 88jährigen Kilsheimerin wurde prämiert

Kilsheim. Um Großmutter's Küche wieder in Erinnerung zu bringen, schrieb der Kilsheimer Heimat- und Kulturverein eine Rezeptsuche aus. Die Frauen der Spinnstube probierten diese Gerichte und die schmackhaftesten wurden prämiert. Eine unabhängige Jury mit guten Geschmacksnerven beurteilte die nach ihrer Meinung besten Mehlspeisen »Semmede«. Hier lag die 88jährige Maria Schramm mit 73 Punkten knapp vor Thekla Morschek (70 Punkte) und Lydia Wolpert (67) Punkte.

Die Ausschreibung lief unter dem Motto »Wer köcht die beschte Semmede«. Zahlreiche Frauen schickten ein Rezept für ein Semmede-Essen, eine Mahlzeit, die in früheren Jahren »Arme Leute-Essen« oder auch Freitagessen genannt wurde.

Zehn Frauen der Spinnstube, in der Kochkunst bewandert, kochten genau nach den Rezepten, ohne den Einsender zu kennen. 25 Mitglieder des Heimat- und Kulturvereins, darunter auch einige Männer, vergaben nach ausgiebigem Kosten die Punkte. Die höchste Zahl erreichte das Gericht von Maria Schramm.

Die alleinstehende, recht aufgeschlossene Gewinnerin ist gebürtige Kilsheimerin und war bis zum Jahr 1945 in Mannheim verheiratet. Nachdem sie dort im gleichen Jahr durch Fliegerangriffe Hab und Gut verlor, kam sie wieder in die Brunnenstadt zurück.

Den Siegerpreis an Maria Schramm überreichten die Vorstandsmitglieder des Heimat- und Kulturvereins, Gerda Höfert, Gertrud Hildwein und zweiter Vorsitzender Alfred Bauch.

Nachfolgend das Rezept für »Mehlsemmede mit Milch und etwas Wasser«: ½ Liter Milch und ½ Liter Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. 500 Gramm Mehl auf einmal zugeben. Mit dem Rührlöffel in die Mitte eine Vertiefung machen, damit die Milch darüber kochen kann. Nicht umrühren! ½ Minute kochen lassen und dann sofort vom Herd nehmen. 2 Eßlöffel Margarine dazugeben und im Topf verrühren. Die Masse in einer Pfanne mit heißer Butter zu Semmede zerstoßen. Das Gericht sieht dann »Kaiserschmarren« ähnlich. Dazu wird Apfelbrei gereicht und Most oder Wein getrunken.



Gertrud Hildwein

Maria Schramm

Alfred Bauch