

Zungenbrecher „Flommekuache“

Eine Elsässer Spezialität, die schmeckt

In der Budenstadt vor dem Dom gibt es Flammenkuchen. Eine exotische Spezialität aus fernen Ländern? Nein, Wahlosnabrückerin Christiane Richter hat das Rezept für das pizzaähnliche Gebäck aus ihrer Heimat im Schwarzwald mitgebracht. Sie öffnet die Ofenklappe, 400 Grad bringen die Luft zum flimmern. Der dünne Teig kühlt aber schnell ab.

Ursprünglich ist der Flammenkuchen eine elsässische Tradition, die sich schnell auf den Schwarzwald ausgedehnt hat. Basis ist ein schlichter Hefeteig, der mit Sauerrahm bestrichen wird. Darauf kommen klein geschnittene Zwiebeln und Schinken. Wer will, kann das Basisrezept je nach Lust oder häuslichem Vorrat erweitern.

Auf dem Stand von Christiane Richter und ihrem Mann Thomas gibt es Variationen mit Champignons und verschiedenen Gewürzen. Für ihr neues Einzugsgebiet haben sie auch eine Nordsee-Ausführung mit Krabben entwickelt. Wer lieber Süßes mag, kann den Flammenkuchen mit Äpfeln und Rosinen bestellen.

Christiane Richter berichtet von Gasthausszenen in ihrer Heimat. Dort braucht niemand seinen Flammenkuchen erst zu bestellen. Die Bedienung bietet ihn schon von sich aus auf großen Holzpaletten an – soviel der Backofen hergibt.

„Im süddeutschen, vor allem im badischen Raum, ist der Flammenkuchen ein Erfolg geworden“, erzählt Christiane Richter. Dabei war die heutige Spezialität früher nur ein Nebenprodukt, das vor dem Brotbacken angefallen ist. Zu Zeiten, als es noch

Die Osnabrücker haben schon angebissen

keine Thermometer gab, brauchten die Bäcker Anhaltspunkte, an denen sie erkennen konnten, wann der Ofen heiß genug ist. Und das war der Fall, wenn der dünne Hefeteig des Flammenkuchens nach zwei Minuten gelang.

Für das Ehepaar Richter ist er das Hauptprodukt, das es zu Hause am Kameradschaftsweg vorbereiten und entweder auf vorherige Bestellung oder auf Märkten anbieten. Die Osnabrücker haben schon reichlich angebissen, nur mit der richtigen Aussprache haben sie noch Schwierigkeiten: „Flommekuache“. (jwe)



CHRISTIANE RICHTER hat das Flammenkuchen-Rezept aus dem Schwarzwald mitgebracht.

Foto: Michael Hehmann