

Bibliografische Information durch die Deutsche Nationalbibliothek:  
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in  
der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten  
sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Rechte für die Einzeltexte liegen bei den jeweiligen Autoren  
Herausgeberin: Petra Pohlmann  
Eier auf Cover von sasipre auf Pixabay  
Coverphoto by Raphael Lovaski on Unsplash  
Coverdesign: Andreas Wieckowski ([andwieg@gmail.com](mailto:andwieg@gmail.com))  
Nicht untertitelte Bilder sind frei von Urheberrechten: Quelle:  
<https://pixabay.com/de/>  
Originalausgabe März 2022  
© Gesamtherstellung Pohlmann Verlag, 49196 Bad Laer  
[www.pohlmann-verlag.de](http://www.pohlmann-verlag.de)

ISBN 978-3-948552-24-4

Hg. Petra Pohlmann

# *Österlicher Gaumenschmaus*

*festlich vorbereitet*

Pohlmann Verlag

## ***Das Buch zum Fest***

Das höchste Fest der Christenheit,  
das ist im Jahr die Osterzeit.

Und zwecks harmonischem Verlauf  
ist gutes Essen dabei Brauch.

Manch Kochrezept zur Osterfeier  
ist ebenfalls wie Ostereier,

In bunter Vielfalt noch versteckt.  
Und wartet, dass man es entdeckt.

So kommt schon des Genusses wegen  
ein Oster-Kochbuch sehr gelegen.

*Hartmut Gelhaar*

# *Typische Gerichte für Gründonnerstag und Karfreitag*

---



© Hartmut Gelhaar

## ***Der Klostergarten***

Vor zwei Jahren nahm ich mir eine Auszeit und verbrachte einige Zeit im Kloster.

Während meines österlichen Klosteraufenthalts wurde mir die Hege des Gartens zugeteilt.

Das Kloster lag sehr schön am Ende eines Tales, und der große Garten erstreckte sich bis an den Waldrand.

Das tägliche Mittagessen wurde leider nicht aus den Früchten des Gartens gespeist und so schlich ich mich, als ich das eintönige Essen nicht mehr ertrug, eines nachts in die Küche. Dort brachte ich meine grünen Strategen, die ich ganz hinten neben dem Kompost entdeckt hatte, in einem Topf unter.

Hierbei handelte es sich um Bärlauch, Brennnessel, Giersch, Gundermann, Löwenzahn, Sauerampfer, Spitzwegerich und Wiesenbärenklau. Daraus wollte ich eine Gründonnerstagsuppe für die Bewohner bereiten und als Abwechslung auf den Tisch bringen. Als Garnitur für die Suppe hatte ich noch Gänseblümchen gepflückt.

Die Überraschung war gelungen, und als allen Bewohnern wohltuend das Chlorophyll durch die Adern schoss, verziehen sie mir meinen Ungehorsam. Dennoch wurde ich vom Gartendienst befreit und musste fortan die Betten machen.

*Tanja Schwibinger*

# *Gründonnerstagsuppe*

## Zutaten für 4 Personen:

	Bärlauch
	Brennessel
	Giersch
	Gundermann
	Löwenzahn
	Sauerampfer
	Spitzwegerich
	Wiesenbärenklau
	Butter
	gehackte Zwiebeln
2 – 3	gewürfelte Kartoffeln
1 l	Gemüsebrühe
	Sahne
	Pfeffer und Salz
1 Msp	Muskat
	etwas Zitrone
1 Prise	Zucker

## Zubereitung:

Eine Handvoll von jedem Kraut waschen und klein hacken. Es muss sich nicht zwingend um diese Kräuter handeln, falls nicht alle gefunden werden.

In einem Topf Butter zerlassen und gehackte Zwiebeln andünsten. Um die Suppe gehaltvoller zu gestalten, 2 bis 3 gewürfelte Kartoffeln mit andünsten. Mit Mehl bestäuben und eine Schwitze herstellen. Mit 1 Liter Gemüsebrühe ablöschen

und 10 Minuten köcheln lassen. Die Kräuter zufügen, weitere 5 Minuten nur ziehen und nicht kochen lassen, damit die Vitamine erhalten bleiben. Wer es vermeiden möchte, mit begrüntem Zahnlücken zu lächeln, kann die Suppe auch pürieren. Mit einem Schuss Sahne, Pfeffer und Salz und einer Messerspitze Muskatnuss abschmecken. Einige Spritzer Zitrone und eine Prise Zucker runden den Geschmack ab.

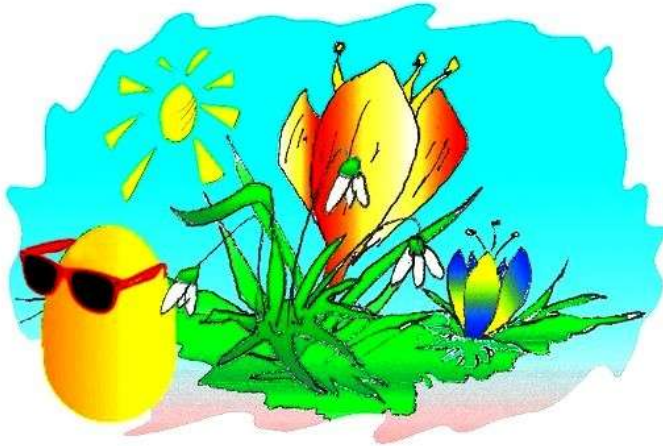
Wer mag, kann auch geröstete Samen oder Croutons mit den Blümchen über die Suppe streuen.

*Tanja Schwibinger*



# *Osterfrühstück*

---



© Hartmut Gelhaar



# ***Osterfrühstück aus dem Böhmerwald***

## **Zutaten für 4 – 6 Personen:**

1 kg	geräucherter Speck
10	geräucherte Mettwürste
1 kg	geräucherter Schinken
10	hart gekochte Eier
10 Glas	Sahnemeerrettich
2 Gläser	Meerrettich ohne Sahne
alternativ:	frischen, geriebenen Meerrettich

## **Zubereitung:**

Speck, Mettwürste und Schinken kochen und kalt werden lassen. Danach alles kleinschneiden, auch die Eier, und in eine Schüssel geben. Zum Schluss Meerrettich hinzufügen und alles miteinander vermengen. Anschließend 1 Tag ziehen lassen und nochmals abschmecken.

Kalt serviert mit Brot – mmh, schmeckt es super!

*Gabriele Fischer*

## ***Ostereiersuche mit Oma Grete***

Kaum haben die Eltern das Signal gegeben,  
beginnt die Ostereiersuche im Garten.  
Die großen Kinder stürmen los, welch ein Leben!  
Bernd, der Jüngste, hat da schlechte Karten.

Das Geheul ist groß, kein einzig Ei hat er gefunden.  
Oma Grete tröstet ihn: „Komm, Bernd, mein Kind!  
Nun hör schon auf zu weinen. Wir gehen ein paar Runden.  
Wollen gucken, ob da nicht doch noch ein paar Eier sind.“

Mit leerem Körbchen an Oma Gretes Hand zieht er los  
und findet ein Ei nach dem anderen – o Wunder –  
Bunte, Gesprenkelte und Gestreifte, mal Klein, mal Groß.  
Eifrig bückt sich Bernd und schwitzt unter seinem Pullunder.

Der Kleine ist nun wieder froh und lacht voll Entzücken.  
So viele Eier auf dem Rasen, mindestens drei in jedem Nest!  
Bekommt er doch nicht mit, wie Oma Grete hinter seinem Rücken  
die Eier immer wieder aus dem Körbchen fallen lässt.

*Janthe Schröder*

# *Typische Gerichte für Gründonnerstag und Karfreitag*

Gründonnerstagssuppe .....	8
<i>Tanja Schwibinger</i>	
Grüne Soße .....	10
<i>Astrid Ledderhose</i>	
Püfferchen mit Apfelkompott .....	12
<i>Petra Pohlmann</i>	
Westfälische Struwen .....	13
<i>Petra Pohlmann</i>	

## *Osterfrühstück*

Honig-Johannisbeer-Aufstrich .....	15
<i>Ellen Westphal</i>	
Frühstück mit Blutorangen-Marzipan-Marmelade.....	16
<i>Ellen Westphal</i>	
Mais-Waffeln .....	18
<i>Ellen Westphal</i>	
Osterfrühstück aus dem Böhmerwald.....	19
<i>Gabriele Fischer</i>	

## *Suppe*

Pfälzer Dampfnudeln mit Weinsoße und Kartoffelsuppe .....	25
<i>Marianne Carrera</i>	
Polnische Ostersuppe Zurek.....	30
<i>S.M. Syrch</i>	
Roullás «Ur-»Magirítsa (Ostersuppe) .....	32
<i>Hans-Peter Flückiger</i>	

# Fisch- und Fleischgerichte

Pickled Fish.....	38
<i>S.M. Syrch</i>	
Kaninchen in Apfel-Cidre .....	41
<i>Petra Pofilmann</i>	
Parmesankotelett .....	44
<i>Holger Hartenstein</i>	
Osterlammkeule mit Roquefort.....	45
<i>Petra Pofilmann</i>	
Osterschinken in Brotteig .....	46
<i>Heinz-Helmut Hadwiger</i>	
Gnocchi in Salbeibutter .....	49
<i>Tanja Schwibinger</i>	

# Eierspeisen

Eier im Toastbrot mit Rosmarinbutter .....	52
<i>S.M. Syrch</i>	
Gefüllte Eier .....	54
<i>Ellen Westphal</i>	
Harzer Eierkuchenspeise .....	56
<i>Hartmut Gelhaar</i>	
Matsch-Ei .....	59
<i>Thomas Berger</i>	
Österlicher Bauernschmaus.....	62
<i>Heidemarie Opfinger</i>	

# Dessert

Schokoladentraum mit Aprikosen .....	66
<i>Sabine Sauer</i>	
Ostereierlandschaft aus Götterspeise.....	68
<i>Petra Pofilmann</i>	

# Kuchen und Gebäck

süß und herzhaft

Eierliör-Nusstaler .....	70
<i>Werner Siepler</i>	
Hefeteighasen.....	72
<i>Wolfgang Rödiger</i>	
Muffins mit Kichererbsen und Spinat .....	74
<i>Anathea Westen</i>	
Harzer Osterwaffeln .....	76
<i>Hartmut Gelhaar</i>	
Harzer Osterwaffeln .....	76
<i>Hartmut Gelhaar</i>	
Ein Osterlamm backen.....	77
<i>Heinz-Helmut Hadwiger</i>	
Harzer Schmandkuchen .....	82
<i>Hartmut Gelhaar</i>	
Osterzupfkuchen in der Springform .....	84
<i>Astrid Ledderhose</i>	
Oma Änni's Zimt-Schnecken-Kuchen .....	87
<i>Christel Lippert</i>	

# Torten

süß und herzhaft

Ostertorte .....	90
<i>A.M. Harwazinski</i>	
Schichtdessert im Glas .....	92
<i>A.M. Harwazinski</i>	
Torte Verde .....	94
<i>S.M. Syrch</i>	

# Osterbrotvarianten

Osterbrot .....	98
<i>Petra Pohlmann</i>	
Neapolitanisches Osterbrot.....	100
<i>S.M. Syrch</i>	
Salziges Osterbrot .....	104
<i>A.M. Harwazinski</i>	
Osterkranz .....	106
<i>Thomas Berger</i>	
Osterzopf .....	110
<i>Heide Lang</i>	
Der Frühlingszopf.....	111
<i>Regine Gilles-Simon</i>	
Tsouréki (Osterbrot).....	116
<i>Hans-Peter Flückiger</i>	

# Osterdeko zum Selbermachen

Hasenfamilie .....	122
<i>Ellen Westphal</i>	
Hasen-Duo .....	124
<i>Ellen Westphal</i>	
Bunte Flitzer .....	126
<i>Ellen Westphal</i>	
Pompon-Hasen .....	128
<i>Ellen Westphal</i>	

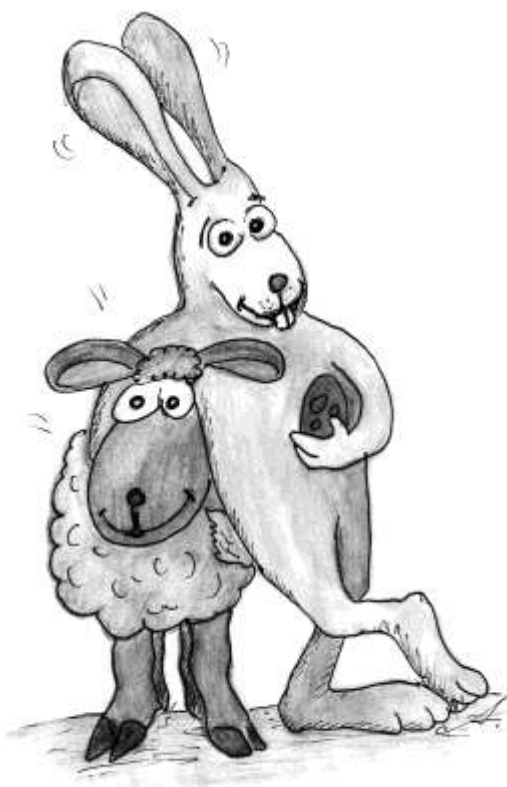
# *Textbeiträge*

<b>Titel</b>	<b>Autor</b>	<b>Seite</b>
Das Buch zum Fest	Hartmut Gelhaar	5
Der Klostergarten	Tanja Schwibinger	7
Ostereiersuche mit Oma Grete	Janthe Schröder	20
Bekenntnisse	Inga Kess	21
Pfälzer Ostern	Marianne Carrera	23
Von verdrängten Wurzeln und ...	S.M. Syrch	28
Ostara	Eva Beylich	34
Tannie und der Pickled Fish	S.M. Syrch	36
misslungene auferstehung	Gerd Meyer-Anaya	40
Alles in Butter	Christina Müller	42
Truthahn im Eismantel	Tanja Schwibinger	48
Henne Berta	Werner Siepler	51
Zum Beispiel Eierkuchen	Hartmut Gelhaar	57
Endspurt	Volker Teodorczyk	58
Matsch-Ei	Thomas Berger	59
Landeier	Heidmarie Opfinger	60
Osterspaziergänge auf dem Land	A.M. Harwazinski	64
Nach dem guten Osterbraten ...	Sabine Sauer	67
Zwei Hefeteighasen	Wolfgang Rödiger	71
Da kichern Erbsen im Salat	Anathea Westen	73
Osterfrieden	Hartmut Gelhaar	80
Gedicht-Gericht	Andreas Kraft	81
Oma Änni's Zimt-Schnecken ...	Christel Lippert	86
Tipps vom Profi	Christel Lippert	88
Zitat des Enkels	Christel Lippert	88
Aus gegebenem Anlass	Hartmut Gelhaar	93
Osterbrotzeit	Petra Pohlmann	99
Klimawandel	Astrid Ledderhose	103
Das Osterkrantreffen	Thomas Berger	107
Ach du dickes Ei	Heide Lang	108
Verkehr-Verzehr	Hartmut Gelhaar	113
In der Osternacht	Janthe Schröder	114
Ostern in Griechenland	Hans-Peter Flückiger	118

Ursache und Wirkung  
Quak, kwaak, küssen!  
Die Autoren

Hartmut Gelhaar  
Ellen Westphal

120  
131  
132



© Astrid Ledderhose



*Die Autorinnen und Autoren  
sowie das  
gesamte Verlagsteam  
wünschen allen  
(Hobby-) Köchinnen und Köchen,  
Leserinnen und Lesern  
gutes Gelingen in der  
Osterküche und  
eine schöne Osterzeit!*

