

## Gänseflomen auf Pommersche Art

Adline Lohraff, Bütow/Pommern

Von Frau Sigrid Tomuschat aus Ludwigslust erhielt ich (W.Z.) dieses pommersche Gericht, das sie von ihrer Großmutter Adline Lohraff bekam, die in Bütow/Pommern eine Fleischerei besaß.

### Gänseflomen auf pommersche Art

„Gänsechlachtere: Nach dem Schlachten müssen die Gänse einen Tag luftig vor einem Fenster hängen (am Kopf aufhängen, damit das Fett nach unten geht und fest wird). Das Flomenfett wird nach dem Ausnehmen gewässert. In der Zwischenzeit reibt man 2-3 große Zwiebeln, lässt sie auf der ungekehrten Reibe ablecken (der Saft ist nämlich bitter!). Die abgeleckten Flomen passiert man mit einem Quirl oder einer Holzkeule durch den Durchschlag, gibt Salz, fein gestoßenen Majoran und zwei Teelöffel Zwiebelbrei dazu. Dann rührt man diese Menge möglichst lange. Je länger man die Gänseflomen rührt, um so weißer wird die Masse. Gänseflomen sind als Brotaufstrich eine begehrte Delikatesse.“

### Honigkuchen auf ostpreußische Art

Für vier Platten von Tante Emma, Bütow

2,5 kg Mehl

1 Kg Bienenhonig

1 Kg Zucker

3 Eier

250 g Fett

20 g Nelken

20 g Zimt

10 g Cardamon

20 g Pottasche

15 g Hirschhornsalz

Zitronat

Mandel (zum Belegen)

Alles gut durcharbeiten. Auf vier Kuchenbleche ausrollen und mit Mandel belegen. Nach einem Tag abbacken.

### Sahnepeffernüsse auf pommersche Art

1500 g Mehl

250 g Fett (Schmalz und Butter 1:1)

15 g Pottasche

750 g Sirup

750 g Zucker

250 g Mandel

Zitronat

Etwas süße Sahne

Zubereitung: Fett, Zucker, Sirup auf mäßigem Feuer flüssig werden lassen und in das vorbereitete Mehl mit Gewürzen, Sahne und aufgelöster Pottasche schütten und gut durcharbeiten. Mindestens einen halben Tag stehen lassen. Den Teig möglichst dünn ausrollen und nach und nach verbacken.



Abb. 1: Erntefest auf dem Franz Ziemann Hof bei Versin am 26.8.1933, Kleider selbst genäht, Stickerei nach alter pommerscher Vorlage, v.l.n.r. Mutter Ziemann, Vater Ziemann, Grete Zessin, Hertha Ziemann, verh. Zessin, übrigen unbekannt