Köstliche Tradition: Poschweck

Aus Poschen (Öcher Platt für Ostern) und Weck wird Aachens Osterbrot!

Foto: Shutterstock.com/Tobik

NOBIS PRINTEN

Münsterplatz 3
Mo. bis Fr.: 7 bis 18.30 Uhr,
Sa.: 7.30 bis 18 Uhr
So.: 8 bis 18 Uhr
Telefon: 02 41/96 80 00
www.nobis-printen.de

BÄCKEREI MANNEBACH

Hasselholzer Weg 2
Di. bis Fr.: 6.30 bis 18.30 Uhr
Sa.: 6.30 bis 14 Uhr
So.: 8 bis 12 Uhr
Telefon: 02 41/7 81 79
www.baeckerei-mannebach.de

Ostern ohne Poschweck? In Aachen undenkbar. Der Genuss des süßen Gebäcks hat hier Tradition. Die Geschichte von der *Poschweck-Revolution* ist vielen längst bekannt. Vom Jahr 1450 an hatten die Bäckereien stets zu Ostern ihre Poschwecke verschenkt. 1846 wollten sie diesem Brauch ein Ende setzen. Doch die Rechnung hatten sie ohne die Öcher gemacht, die um ihr kostenloses Osterbrot kämpften, Steine warfen und Backstuben in Brand setzten. Mit Erfolg: Die leckeren Spezialitäten wurden noch bis 1887 weiter verteilt.

Und 138 Jahre später? Heute gehört Poschweck nach wie vor zu jedem Osterfrühstück dazu. Nur kaufen muss man ihn selbst. Oder man verschenkt ihn, was überall gut ankommt. Denn das Backwerk ist hochwertig: Zutaten sind im Hefeteig stets Rosinen, Mandeln, Zitronat und Zuckerstückchen. Oder so, wie es in der Bäckerverordnung von 1547 festgeschrieben ist: *van fingste Meähl än met Krinte.*

Und natürlich hat jeder Bäckermeister noch ein paar weitere geheime Zutaten. Fest steht: Poschweck kauft man nur im Handwerksbetrieb seines Vertrauens. Bei Nobis Printen ist er goldprämiert (DLG) und mindestens zehn Tage haltbar, wie Michael Nobis, Inhaber des 1858 gegründeten Unternehmens, erklärt.

Meisterkollege Thomas Mannebach von der gleichnamigen Bäckerei am Hasselholzer Weg hält ebenfalls an der Öcher Osterbrot-Tradition fest und sagt: „Vor den Feiertagen machen wir unseren Poschweck täglich frisch und mit guter Butter“.

Wie und wann man das süße Gebäck dann genießt, ist jedem selbst überlassen: zum Frühstück mit Marmelade oder zum Kaffee einfach nur mit Butter bestrichen. Oder, und da sind sich die Öcher Meister sofort einig: Poschweck schmeckt am besten mit Leberwurst – alles andere wäre in Aachen auch einfach undenkbar!

Kulinarischer Geschenktipp zu Ostern

COOKING AROUND THE WORLD

vhs Aachen College,
Lehrküche, Sandkaulbach 13
Montag, 28. April,
17.30 bis 21.15 Uhr
www.vhs-aachen.de

Kochen liegt voll im Trend. Warum also nicht eine Teilnahme an einem Kochkurs zu Ostern verschenken? Die vhs Aachen hat da einige Ideen und Kurse, die sogar doppelten Erfolg versprechen, denn sie finden auf Englisch statt.

Die monatlich stattfindenden Kochrunden werden von einer Muttersprachlerin aus London mit multikulturellem Hintergrund und einer Vorliebe für alles, was mit Essen zu tun hat, geleitet: Germaine Moosdorf hat lange Zeit in verschiedenen Ländern gelebt und hatte das Glück, Küchen kennenzulernen, die von chinesischen, japanischen, französischen und indischen Aromen beeinflusst sind. Die Teilnehmenden probieren daher ganz unterschiedliche Gerichte aus der ganzen Welt aus, die ebenso lecker wie gesund sind!

Darüber hinaus können sie – sozusagen *by the way* – ihre Englischkenntnisse verbessern. Willkommen sind alle Fähigkeitsniveaus ab A2+ aufwärts. Mit mindestens sechs Personen heißt es dann ran an den Herd. Mitbringen muss man lediglich eine Schürze, ein Geschirrtuch und einen Behälter zum Transport von Speisen, um anschließend den Lieben daheim die erkochten Delikatessen mitzubringen.

Der Kurs findet in der Lehrküche des vhs Colleges am Sandkaulbach 13 statt. Auch Gutscheine lassen sich erwerben.

DIESEN UND ALLE WEITEREN BAD AACHEN-TOPFGUCKER FINDEN SIE AUCH UNTER WWW.BAD-AACHEN.NET!