

# **Digitales Brandenburg**

**hosted by Universitätsbibliothek Potsdam**

Hoppe, Albert: Surnknieper. Eine Plauderei um das Prignitzer  
Nationalgericht.



Eine Plauderei um das Prignitzer Nationalgericht

Jüngst standen wir im Perleberger Schlachthof vor einer Häufung unverdaulicher Dinge, die aus dem Magen einer sonst absolut gesunden und wohlgenährten Kuh, die auch keinerlei Verdauungsbeschwerden gezeigt hatte, gekommen waren: mehrere Drahtnägeln, verbogene Drahtenden, eine Haarnadel, zwei Hufnägeln, einige Eisen- und Steinstücke, eine große und sehr spitze Drahtkrampe, eine sechskantige Mutter, die sogar auf die Krampe hinaufgeschlüpft war. Auf unsere Verwunderung über die Robustheit dieses Kuhmagens sagte einer der Betrachter: „Ich glaube, das Zeug liegt auch nicht schwerer im Magen als euer saurer Hansen!“

Da der Mann, der diese Äußerung tat, zwar ein bereits naturalisierter, aber eben doch kein eingeborener Prignitzer war, wurde ihm diese Kränkung unseres heimatlichen „Nationalgerichts“ verziehen. Sie mag jedoch Anlaß sein, den guten „sauren Hansen“ einmal gebührend zu würdigen und ihn in sein Ehrenrecht zu setzen.

Wo der saure Hansen seinen Namen her hat, ist schwer zu klären. Im Volksmund haben sich für manche Gerichte, die sich einer besonderen Beliebtheit erfreuen, Bezeichnungen eingebürgert, die sich an einen irgendwie populären Vornamen halten, so z. B. der „Pumpnickel“ (nach dem westfälischen Nikolaus) oder „Strammer Max“ (die dicken Berliner Bouletten) und so vielleicht unser prignitzer „Saurer Hans“. In der heimatlichen Mundart nennen wir ihn für gewöhnlich „Surnknieder“, gelegentlich auch wohl „Knieperkohl“. Der letztere Name verrät, daß es sich um ein Kohlgericht handelt. Dieses ist, was die ihm nachgesagte Schwerverdaulichkeit anbelangt, nicht zu verwechseln mit dem sogenannten „Drahtverhau“, der im wesentlichen auch aus Kohl bestand, und der wohl aus dem ersten Weltkrieg noch bekannt ist. Dieser klappernde, gedörrte Kohl war wohl eher mit dem oben erwähnten Menü unserer biedereren Kuh zu vergleichen. Er war von den Frontsoldaten mehr gefürchtet als sein Namensgeber oder



als ein mittelmäßiges Trommelfeuer. Unser bodenständiges Kohlgericht ist, wie sein Name aussagt, kein Dörr-, sondern ein Sauerkohl. Dabei ist er wieder nicht zu verwechseln mit dem landläufigen Magdeburger Sauerkraut, das zwar seinen typischen Geschmack auch durch den Prozeß des Einsäuerns bekommt, dessen Farbe, Zusammensetzung und Werdegang aber doch ganz anders sind, als die unseres Surnkniepers. Der hellfarbige Magdeburger besteht aus geschnitzeltem Weißkohl und wird roh eingestampft, der dunklere Prignitzer aber verwendet die grünbraunen Blätter des Stangen- oder Braunkohls und kommt in gekochtem Zustand in die Stampffässer. Diesen Stangenkohl bezeichnet man oft auch mit dem Wort „Viehkohl“, und dieses Wort ist es, das manchmal allein schon genügt, um bei dem Unkundigen und Voreingenommenen ein Gefühl der Ablehnung auszulösen. Diese vergessen dabei aber ganz, daß es sich hier nicht um den ebenfalls hochstangigen grünen Markstammkohl handelt, der nur Futterzwecken dient, sondern um den schlankeren, im Stiel und in den Blättern viel feiner aufgebauten und in der Farbe wesentlich dunkler getönten Halbbruder, eben dem „Brunkohl“. Dieser Braunkohl wird deswegen oft mit dem Beinamen „Viehkohl“ bedacht, weil er ebenso wie der Markstammkohl den Sommer über im Stiel abgeblattet wird, d. h., seine Blätter werden von unten her fortgesetzt entfernt und an Schweine, Enten, Hühner und Kaninchen verfüttert. Im Herbst steht dann schließlich auf hohem nackten Stiel ein Wedel jüngerer, zarter Blätter da. Diese sind für den Surnknieper bestimmt. Diese Blätter des Braunkohls haben einen etwas strengen, bitterherben Geschmack, und dieser Geschmack ist es, der unserm Nationalgericht die Note gibt.

Wenn im Herbst die Nächte lang und kalt und die Gärten leer geworden sind, dann steht, oftmals in Eis und Schnee, unser Braunkohl immer noch draußen. Eines Tages aber ist es dann so weit, und die prignitzer Hausfrau, vornehmlich die Bäuerin, beginnt mit dem „Kohlinmoken“. Der Stangenkohl wird geerntet, die Blätter werden gepflückt, sortiert.

„Denn geht't mit Woder, Metz un Für  
un Stampisen öwer den Brunkohl her“,

wie's in einem prignitzer „Knieper-Epos“ heißt. Die Kohlhobel raspelt danach aus den festen, runden Köpfen des Weißkohls ungefähr die doppelte Menge „Wittkohl“ dazu. Beide Farbschläge werden gut gemengt und im großen Kessel gar gekocht. Eine geräumige, schräg gestellte Holzbütte nimmt den garen Kohl auf. Das Bodenloch ist geöffnet, so daß das Kohlwasser abfließen kann. Es wird beim Anrühren des Schweinefutters verwendet. Sobald der Kohl genügend trocken ist, beginnt das Einstampfen. In jedem alten prignitzer Haushalt steht so ein „Surnknieperfatt“. Eine Schicht wird fest eingestampft, eine Handvoll Salz kommt hinauf, sorgfältig-



tig verteilt, ein paar Weinreben werden dazu getan, und schon folgt die nächste Schicht. Wenn der gesamte zubereitete Kohl dann ganz fest und schichtenweise im Faß untergebracht ist, deckt ein sauberes Leinentuch das Ganze ab. Einige paßrecht geschnittene Bretter kommen auf das derbe Leinen, und ein paar gewichtige Feldsteine obendrauf pressen und geben den steten Druck nach unten.

Die Arbeit der Hausfrau ist getan. Jetzt, unter fast völligem Luftabschluß, beginnt der Prozeß des Säuerns. Steht das Kohlfäß in der Nähe des wärmenden und anregenden Ofens, ist der saure Hansen in vier Wochen fertig. Sonst muß man einige Wochen zugeben. Es tut sich hier dasselbe wie im luftabgeschlossenen Futtersilo des Bauern, wo die chemischen Vorgänge bei Erhaltung aller Nährwerte eine solche Umwandlung und stoffliche Veränderung der Materie herbeiführen, daß keinerlei Fäulnispilze sich entwickeln können, und daß dann später schon beim Öffnen des Silos oder auch unseres Sauerkrautfasses der Duft so herzhaft und säuerlich in die Nase steigt, daß sowohl das Rindvieh gierig die Zunge nach dem Rauhfutter streckt, als auch der Prignitzer, wenn ihn die Witterung des Surnkniepers anweht, in Vorfreude Geschmacksfäden zieht.

Er kann also auf den Tisch kommen! Gut ist's, wenn's dazu draußen recht kalt ist. Je mehr Kältegrade das Thermometer anzeigt, und je mehr der Mensch draußen in frischer Winterluft harte körperliche Arbeit hat, desto besser mundet der Knieperkohl. Für Stubenhocker und Büromenschen ist er wohl nichts. Wenigstens nicht für die Dauer. Auch für Menschen, die keinen prignitzer Magen haben, taugt er kaum. Nicht, daß unser Magen ein anderer wäre als der der übrigen Menschen, aber man muß an den Knieper gewöhnt sein von jung auf, mit dem Magen und auch mit der Zunge. Dann allerdings ist er die Krönung der heimatlichen winterlichen Speisekarte.

Doch noch eins ist nötig: Erst im rechten Zusammenklang mit dem Schweinernen gibt's Wohlgeschmack und Kraft! Unser schon erwähntes Epos sagt dazu:

Großmudder het en ganz urold Rezept,  
woans de Knieper ehr am besten schmeckt.  
„Kokst du dän Kohl“, ha Mudder to ehr seggt,  
„und swiensch häst du em to Für nich bröcht,  
ok het de Söög dor nich in wöhlt,  
denn glöw, det beste an den Knieper fehlt!“

Eine ordentliche Portion Schweinebacke muß also mit in den Kohl hinein. Es kann auch gutes fettes und doch etwas durchwachsenes Bauchfleisch aus dem Pökelfaß sein oder aber auch ein dickes Eisbein. Am vorteilhaftesten ist das Verhältnis 1:1. Ein Pfund also aus dem Knieper — und ein Kilo aus dem Pökelfaß! Und noch eins ist ganz wesentlich. Die erfahrene Haus-



frau richtet den Surnknieper, den es in den harten Wintermonaten an jedem zweiten Tag gibt, nicht erst kurz vor der Mahlzeit an. Sie stellt ihn, oft unter Hinzutun einer Handvoll Hafergrütze, rechtzeitig auf das Feuer, oder aber, was noch besser ist, in die heiße Ofenröhre. Sie vergißt dabei nicht, ein paar Scheiben Speck zuunterst in die Schüssel oder in den Schmortiegel zu tun, denn fett muß der Kohl sein. Hier auf der heißen Platte in der Röhre brutzelt nun unser Knieper stillvergnügt vor sich hin. Er durchzieht mit seinem Duft den Raum, und wenn's an die Mittagszeit geht, ist er ganz von Fett und Wohlgeschmack durchsaftet. Ja, es schadet gar nichts, wenn er dann unten ein ganz wenig angebraten ist. Das erhöht seinen Geschmack, genauso, wie das ja auch bei unserm anderen Prignitzer Wintergericht, der „losen Wurst“, der Fall ist.

Es ist Mittag. Meist ist das in unseren alten Prignitzdörfern um 11 Uhr der Fall. Die Männer stapfen in die Stube, die Frauen tragen auf und rücken zurecht, die Kinder kommen laut und hungrig von der Schule. Alles sammelt sich an dem langen Tisch und nimmt den gewohnten Platz ein. Jetzt geht Mutter an die Röhre, nimmt ihre beiden Schürzenzipfel hoch und langt damit in das heiße Ofenloch, um mit Schürze und Händen fast liebevoll die dampfende und glühheiße Knieperschüssel zu umfassen und herauszuholen. Sie stellt sie mitten auf den Tisch. Vater öffnet vorsorglich den obersten Hosenhaken, alles greift zum Geschirr, und nun geht's los!

Wie man ihn ißt? Nur ganz heiß und nur mit Pellkartoffeln! Man hat einen tiefbauchigen Teller vor sich. Ein Dutzend der gut gedämpften und leicht geplatzen Pelltüffel, im Vorgenuß von jedem selbst bedächtig von der Hülle befreit, türmt sich bald in ihm. Dann schiebt man den Teller ran an die Knieperschüssel und deckt alles sorgfältig mit dem dampfenden Kohl zu. Zur Krönung dieses gewaltigen Hügels kommt dann, mit gutem Blick herausgeangelt aus dem Knieper, eine gewichtige Portion der fettglänzenden Zugabe des edlen Borstenviehs obenhinauf. So! Das Ganze holt man sich dann wieder mundgerecht vor den Bauch, schöpft noch mal tief Luft — und das Einfahren beginnt!

Es ist eine fast andächtige Stille um den Tisch. Nur dann und wann stöhnt einer vor Wohlbehagen. Die Bäuche runden, die Weste strammt sich. Sie sitzt bald ganz prall. Vater rülpst satt und zufrieden. „Jung“, sagt er, „giw mi mol den Schluckbuddel her!“ Er füllt sein „Halfpund“-Glas. Auch was sonst noch an Mannslüd am Tische sitzt, gießt einen großen Klaren nach. Das mag der Knieper gern. Satt, richtig rundherum satt, geht man nach einer Weile genießenden Wohlbehagens vom Tisch. Mutter räumt ab.

Diese mittägliche Füllung des Pansens mit unserm Knieper gibt die erforderlichen Energien für die weitere Tagesarbeit. Er gibt die Kraft, auch den festgetrampeltsten und gefülltsten Rinderstall zu leeren, oder wie unser Epos sagt:

„He helpt bie't Schopmess utbrennen.“



Er gibt auch die nötigen Kalorien, um beim Dungstreuen draußen beim härtesten Ostwind erwärmt zu bleiben. Zwar haben diejenigen, die von unserm Surnknieper nichts wissen wollen, schon etwas recht, wenn sie meinen, er blähe stark. Aber was schadet das schon! Draußen ist soviel Platz. Und unserm guten Prignitzer geht's ebenso wie dem derben bayrischen Bauern, den der Arzt fragte, ob er unter Blähungen zu leiden habe. Dessen verwunderte Antwort war: „Leiden? Dös g'freit mi!“ Diese naturhafte Lebensauffassung ist nun eben eine Voraussetzung für den rechten Genuß des Knieperkohls. Denn nicht umsonst steht das Wort „Knieper“ in seinem Namen. So ein bißchen Bauchkneifen mit seinen Auswirkungen gehört also schon dazu. Fataler wirkt sich das nur dann aus, wenn unsere Jungen und Mädels nach halbstündiger Mittagspause mit straff gefülltem Bauch wieder in den niedrigen Klassenraum der alten Dorfschule zurückkehren. Dann ist die zweite Halbzeit für den Lehrer kein reiner Genuß! Der Knieper rumort, und die schon im Kindesalter an naturhafte Lebensweise gewöhnte Jugend läßt ihren Gefühlen noch unbeschwerter freien Lauf als die Erwachsenen.

Doch das macht der Sympathie für unseren Knieper keinen Abbruch. Im Gegenteil, er hat soviel köstliche Eigenschaften und mundet dem, der an ihn gewöhnt ist und die nötigen Zutaten dazu hat, so hervorragend, daß man solche kleinen Schönheitsfehler gern mit in Kauf nimmt. Stecken doch neben den materiellen und kulinarischen Vorzügen auch noch so mancherlei ideelle Werte in ihm. Manche Briefe aus der Ferne beweisen, daß für einen alten Prignitzer der Surnknieper Inbegriff und Höhepunkt aller Heimatsehnsucht sein kann. Und über nahezu magische Kräfte verfügt unser Knieper. Er vermag Aufschlüsse zur charakterlichen Bewertung eines Menschen zu geben, und er kann sogar schicksalsbestimmend für ein ganzes menschliches Leben werden. Ein Beispiel sei hier erwähnt.

Am Ende des ersten Weltkrieges kam ein junger Schulamtskandidat in ein großes prignitzer Bauerndorf, um sich dort zur Bewerbung vorzustellen. Er ging zum Schulvorsteher. Dort saß man in der Bauernstube gerade beim Mittagessen rund um den großen Tisch. Auf diesem stand natürlich Surnknieper und was dazu gehört. Nach der Vorstellung und Begrüßung sagte der Hausvater: „Na, denn setten's sick man 'n beten mit ran!“ Mit Rede und Gegenrede war es eine gute Mahlzeit, und der Kandidat, von jugendauf an ihn gewöhnt, tat auch dem Knieper die gebührende Ehre an. Als er dann nach ein paar Tagen die einstimmig beschlossene Zusage des Schulvorstandes erhielt und daraufhin sein Amt antrat, erfuhr er auch bald die Ursache dieser sonst seltenen Einstimmigkeit. Der Vorsteher hatte als sofort überzeugendes und durchschlagendes Argument seiner fürsprechenden Stellungnahme ins Feld geführt: „Surnknieper mag he. So wäd he woll to uns passen!“ — So war es denn auch, und diese Surnknieper-Freundschaft verband durch Jahrzehnte dann Lehrer und Gemeinde.



Selbst das Höchste und Beglückendste im menschlichen Leben zu erwecken, ist unserm prignitzer Knieper möglich. Er strahlt soviel Wärme und Glut aus, daß durch ihn auch das Herz schneller schlägt und die Liebe in seinem Gefolge daherwandelt. Über die dampfende Schüssel des gemeinsamen heimatlichen Gerichtes hinweg, die sie dem Gast darreichte, hatten sich damals auch die Augen der Tochter des Hauses mit denen des jungen Lehrers getroffen, und der Knieperkohl bewies, daß er nicht nur ein nüchternes Nahrungsmittel ist, sondern daß er eben vermag, auch das Gefühl anzurühren. Er ließ eine Liebe zwischen diesen beiden jungen Menschen aufblühen, die für's Leben hielt.



Zeichnung: H. Seiler



Ist es da ein Wunder, wenn unser braver Knieper auch in die Dichtung einging? Lyrisch und episch hat man ihn besungen, wie wir schon im Vorstehenden sahen, und ihn dadurch mit einem stillen Glorienschein umgeben. Aber auch die Kunst der dramatischen Gestaltung verklärte ihn. Er ging über die Bretter, die die Welt bedeuten! Manche prignitzer Dorfbühne spielte den Vierakter, den unser prignitzer Bauern- und Heimatdichter Karl Fürböter um den Knieperkohl schrieb. Wie geht es da köstlich her im Für und Wider der Meinungen über ihn. Es gab bisher kein „Wider“, bis der neue Doktor aus dem Thüringischen mit seinem andersartigen Magen und mit seinen Reformideen in die stille, an Traditionen aller Art gebundene Prignitz kam. Der bisherige alte Arzt war mit Land und Leuten und ihren Gepflogenheiten vertraut gewesen. Der Großknecht Heinrich meinte von ihm: „He was en kloken Dokter. He räd'te plattdütsch mit de Lüd un säd immer, wenn he up sien Geschäft to spräken kem: In Härwst un in Frühjohr geht dat noch, öwer in Winter is nicks an die Bur'n to verdienen. Da schieten's sick all in sur'n Kohl gesund.“ Der neue aber aus Thüringen kannte das Nationalgericht nicht, und als er es kennenlernte, sagte er ihm einen harten Kampf an. Alles Übel käme von diesem verdammten Knieperkohl! Als Bur Jochen, der immer für gutes Essen, in seiner Behäbigkeit und starken Beleibtheit aber wenig für Bewegung war, ihn holen mußte, und ihm schilderte: „Un no dät Äten hew ick ümmer sön Upstöten un sön Druck vörn Mogen, grad so, as wenn ick mi upblost har“, da wettete der hitzige Doktor los gegen den Knieper. Oll Jochen aber verteidigte ihn: „Wenn dät kenen sur'n Knieper gew, bruck dät mienetwegen gor nich Winter wär'n“. Doch der Doktor blieb hart, verschrieb leichte Mehlsuppen und verbot strickte sauern Kohl und Pritzwalker Korn. „Wat? Mehlsuppen? Un kenen suern Knieper mehr? Un kenen Schluck nich? Dät öwerlew ick nich!“ Doch in all den Konflikten, die der Steffenshagener Bauerndichter in seinem Volksstück häuft, triumphiert letztlich doch der Surnknieper! Als am Schluß der junge Doktor gar vom Saulus zum Paulus wird, und als mit Hilfe des Kniepers und der Liebe zwei junge Menschenpaare sich für den Weg zum Traualtare finden, da hat der Knieper auf der ganzen Linie gesiegt. Als man das Festmahl für das bevorstehende Doppelhochzeitsfest berät, da sagt unser trockener und lebenskluger Heinrich das Schlußwort. Mit diesem Wort mag auch unsere kleine Plauderei schließen, gewissermaßen als ein Kompliment, als eine Ehrung und zugleich auch als ein verpflichtendes Treuegelöbniß für unser kerniges, heimatliches Nationalgericht:

„Un mitten up den Brutdisch  
kümmt en grot Schöttel Surnknieper!“