

## **100 Jahre Pfahlbauten in St. Peter - 100 Jahre Labskaus** (... eine Speise für Flegel?)

Fällt der Name dieser althergebrachten Speise, ermutigt es so manchen zu den verschiedensten, oftmals interessanten Äußerungen:

*Sind das nicht durchgedrehte Reste? Kenne ich aus der Dose! Irgendwas mit Fisch?*

*Ein Seemannsgericht? Hab ich noch nicht gegessen, werd' ich wohl auch nicht!*

*Mein Mann isst das aber gern! Gehört wohl irgendwie hier an die Küste...*

Tatsächlich ranken sich etliche Geschichten um dieses bei richtiger Zubereitung äußerst wohl-schmeckende Gericht; das fängt schon beim Namen an, der kaum selbstständig herzuleiten ist. Sucht man nach Wortbedeutung und -herkunft, findet man mögliche Ursprünge im Englischen: Dort heißt es „lob's course“, übersetzt „Speise für Flegel“. Vielleicht ist der Begriff aber auch dem „Lappenstück“ des Rindes unter Hinzufügung von „Kaus“, niederdeutsch für „Schüssel“ oder „Schale“, entstanden. Im Baltikum finden sich sowohl im lettischen als auch im litauischen Sprachgebrauch die Wörter „labs kausis“. In beiden Fällen ist die „gute Schüssel“ gemeint.

Unbestritten ist, dass Labskaus ein Gericht für Seefahrer und Matrosen war und ist. In der Zeit der Segelschiffahrt gehörte Pökelfleisch zur vorgeschriebenen Proviantierung. Das mit Pökelsalz haltbar gemachte und von Natur aus etwas zähere Rinderbrust-Fleisch wurde für die vom Skorbut geplagten Seeleute durch den Fleischwolf gedreht, um die schmerzenden wackeligen Zähne zu schonen. Die Anreicherung mit Salzhering (Matjes) könnte ein „Strecken“ mit einem damals sehr preiswerten, ebenfalls für die Seefahrt haltbar gemachten Lebensmittel gewesen sein, Salzgurken und Kartoffeln ließen sich ebenfalls gut an Bord transportieren und nahmen Einfluss auf Konsistenz und Geschmack dieses Breis. Für die Schwerstarbeit an Deck brauchten Seeleute Fette und Kohlehydrate, für die der Kapitän nur ungern mehr Geld als notwendig ausgeben wollte. Möglicherweise hat diese Spezialität daher im Laufe der Zeit, völlig zu Unrecht, ein Reste-Image bekommen.

Heute finden wir Labskaus in den traditionsbewussten Küchen gutbürgerlicher Restaurants in Schleswig-Holstein (einschließlich dänischem Grenzgebiet, „Skipperlabskovs“), sowie in Bremen, Hamburg und dem nördlichen Niedersachsen. Angeboten wird er, „der“ Labskaus, dann üblicherweise mit Spiegelei, Rollmops, Roter Beete und Gewürzgurke.

Unseren Labskaus bereiten wir traditionell aus gepökelter Rinderbrust zu, die mit viel Suppengrün und Gewürzen lange zart gekocht wird, anschließend drehen wir das Fleisch zusammen mit Suppengrün, Dithmarscher Kleiboden-Kartoffeln, Matjesfilet (die sich als würzende Komponente heraus schmecken lassen), Gewürzgurken, gebräunten Zwiebeln und der Roten Beete durch die „Erb-senscheibe“ des Fleischwolfs, schmecken das dann noch einmal mit der entstandenen Kraftbrühe ab und servieren ihn dann mit den klassischen Zutaten.

Sowohl die Zutatenliste ,als auch die Art und Weise der Herstellung gleichen dem Labskaus, wie er vor 100 Jahren verzehrt wurde; lediglich die äußeren Umstände bei der Einnahme haben sich, zu Ihrem Wohl, doch eher ins Gegenteil verkehrt. Genießen Sie in unserer SEEKISTE, dermaßen aufgeklärt, angst- und vorurteilsfrei eines der leckersten maritimen Traditionsgerichte, gerade jetzt anlässlich des 100jährigen Pfahlbauten-Geburtstages!

„Seekiste ahoi! und guten Appetit!“,

rufen Dirk und Maike Haupt und alle Mitarbeiter (... allen Flegeln zu!)