

Im Archiv gestoebert

Zu Gast bei Erika Hönle
in Schwarzenbach



Die Arbeit hat sich gelohnt



Heute:
Fränkische Kühle
-
Etwas ganz
Besonderes

Wer kennt sie nicht, die fränkischen Kühle, die bei keinem Fest fehlen dürfen. Ob bei Taufen, Konfirmationen, Geburtstagsjubiläen, Hochzeiten und ganz besonders an den Kirchweihen dürfen sie nicht fehlen.

Im Raum Burghann sind vornehmlich die „evangelischen“ Kühle gemeint, „Kissen“ aus Hefeteig in heißem Butter-schmalz herausgebacken. Wenn sie gut gelungen sind, dann schauen sie tatsächlich wie ein kleines Kissen aus. Aber nicht immer gelingen sie zur Zufriedenheit der „Bäckerin“ und wenn die Anzahl der nicht „aufgegangenen“ Kühle, die sogenannten Dotschen zu groß wird, geht die Stimmung ganz schnell in den Keller.

Die Geschichte der „evangelischen“ Kühle geht auf die erste Hälfte des letzten Jahrhunderts zurück, die Rezeptur ist zwar im Prinzip immer gleich, laienhaft ausgedrückt, es ist ein feiner Hefeteig. Aber offensichtlich hat jeder, der die Kunst des Kühlebackens heute überhaupt

noch beherrscht, seine kleinen Geheimnisse, die er nur innerhalb der Familie weiter gibt. Und es ist tatsächlich so, es gibt nicht unerhebliche Unterschiede im Geschmack, obwohl sie alle eigentlich gleich aussehen.

Bleibt noch zu ergänzen, dass es auch „katholische“ Kühle gibt, sie werden auch „Kniekühle“ genannt. Sie haben außen einen dicken Rand und in der Mitte einen dünnen Teller. In überwiegend evangelischen Gebieten findet man sie seltener.

Über die Schulter geschaut

Ein ganz herzliches Dankeschön möchten wir Anneliese Brenner, Christa Felsner, Rette Göhring und Erika Hönle sagen, die uns mit umfangreichem Bildmaterial und Videos, aufgenommen von Werner Brenner und Beate Eckersberger, einen kleinen Einblick in die Kunst des Kühlebackens gestattet haben.

Zu Gast bei Anneliese Brenner
in Ezelsdorf



Guten Appetit