



Schönes & Leckerles der Niederlande

Vla, Kibbeling, Poffertjes: Unsere Nachbarn wissen, was schmeckt! Zwei Niederländer, die in Deutschland leben, haben für uns ihre Heimatrezepte ausgepackt.



Ein Holländer in Berlin

Wenn es nach Karamell duftet und eine kräftige Männerstimme das Lied „Tulpen aus Amsterdam“ singt, ist Waffelpaul nicht weit. Der ehemalige Schuldirektor backt seit acht Jahren eines der beliebtesten Produkte aus den Niederlanden: Stroopwafels. „500 Millionen davon werden jedes Jahr in meiner Heimat produziert“, so Paul de Haan, der mit seinem Gefährt so manch holländisches Klischee nach Berlin bringt. In einer Delfter Vase steht ein Strauß Tulpen, Frau Antje hockt vor einer Drehorgel und in einem Bilderrahmen strahlen Beatrix und Maxima um die Wette. Daneben steht ein Foto mit einer Fußballmannschaft in orangen Trikots. Es ist das Endspiel 1974, bei dem Holland gegen Deutschland den Weltmeistertitel verlor. Darauf sollte man den gebürtigen Amsterdamer mit Orange-Schal aber besser nicht ansprechen ... www.waffelpaul.de

Paul de Haan vernascht seine Stroopwafels zum Frühstück oder als Snack für zwischendurch.



Originalgetreu legt man die Waffel vor dem Essen auf eine Tasse Tee oder Kaffee. Vom Dampf wird der Sirup wieder weich und die Waffel schmeckt noch besser.



STROOPWAFELS

Von Paul de Haan aus Berlin, geboren in Amsterdam

Für etwa 5 Stück | klassisch

Teig:
200 g Weizenmehl
100 g Rohrohrzucker
100 g zimmerwarme Butter
1 Ei
1 EL Milch
1 geh. TL Zimt
Prise Salz

Sirup:
150 g Zuckerrübensirup
50 g Rohrohrzucker
50 g Butter

Außerdem:
Hörncheneisen

Mehl, Zucker, Butter, Ei, Milch, Zimt und Salz in eine Schüssel geben und zu einem festen Teig kneten. Dieser hat die richtige Konsistenz, wenn er noch etwas klebrig ist. Sirup in einem Topf langsam erhitzen, den Zucker darin auflösen. Zuletzt die Butter hinzufügen und schmelzen. Auf der untersten Stufe warm halten.

Aus dem Teig kleine Bällchen von 4–5 cm Durchmesser formen und diese nacheinander im Hörncheneisen goldgelb backen. Dabei jeweils die Teigkugeln mittig in den Automaten legen und den Deckel kräftig herunterdrücken, sodass eine flache Waffel entsteht.

Auf der heißen Waffel 1–2 EL Sirup gleichmäßig verteilen. Eine zweite Waffel darüberlegen. Die Stroopwafels schmecken warm wie auch kalt. Luftdicht verpackt bleiben die Waffeln für mehrere Tage knusprig.

Original holländische Stroopwafels werden mit einem speziellem Waffeleisen gebacken. Waffeln aus diesen Eisen werden, im Gegensatz zu den obigen, längs durchgeschnitten und mit Sirup gefüllt.



Hutspot

Von Jessica Gerritsen aus Schmallenberg, geboren in Wehl in der Provinz Gelderland

Für 4 Personen | raffiniert

- 1 kg Kartoffeln
- 600 g Möhren
- 3 Zwiebeln
- 120 g Butter
- 160 ml Milch
- frisch geriebene Muskatnuss
- ca. 500 g geräuchertes Forellenfilet
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- ca. 150 g Lauch

Außerdem:
Petersilie zum Garnieren

Die Kartoffeln und Möhren waschen, schälen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Ein Liter Wasser zum Kochen bringen, 2 gehäufte TL Salz hinzugeben und die Gemüsewürfel darin ca. 30 Minuten garen. Währenddessen Zwiebeln schälen und klein würfeln, in Butter glasig dünsten. Die Möhren- und Kartoffelwürfel abgießen, Milch, Zwiebeln und Muskat dazugeben, alles stampfen und abschmecken. Das Forellenfilet bei 40 Grad unter Frischhaltefolie im Ofen lauwarm erwärmen. Den Lauch putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. In der restlichen Butter, mit Salz und Pfeffer bissfest dünsten. Alles auf einen Teller anrichten und mit Petersilie garnieren.



Der Name Hutspot kommt von „hutselen“ (vermischen) und „pot“ (Topf). Anstelle einer Rinderbrust serviert Jessica Gerritsen dazu frisch geräucherten Fisch.



Aus Jessicas Fotoalbum ...



Jessica Gerritsen (links, hier vier Jahre alt) ist neben einem Campingplatz in den Niederlanden aufgewachsen. Viele Freundschaften hat sie dort geschlossen, auch mit deutschen Urlaubern.

Wenn das kein Zufall ist: Schon als Kind besaß Jessica Gerritsen ihre eigene Hütte. Heute führt sie ein ganzes Hüttendorf für Feriengäste.



Vom Flachland ins Sauerland

„Pommes backen, Toiletten putzen, Bingoabende moderieren: Das gehörte dazu und ich habe es geliebt.“ Jessica Gerritsen wuchs in den Niederlanden neben dem Campingplatz ihrer Tante auf. „Immer waren Kinder zum Spielen da. Später verdiente ich dort mein Taschengeld.“ Mit 25 Jahren wollte die gelernte Bürokauffrau im Sauerland ihren eigenen Campingplatz aufbauen, ihr Mann, ein Koch, aber lieber ein schickes Hotel. Daraus ist ein Hüttendorf am Waldrand mit zehn komfortablen Holzhäuschen, Restaurant und angrenzendem Skilift entstanden. Diesen würde man im Land der Tulpen vergebens suchen. Doch einiges importierte die Gastronomin aus ihrer Heimat: Sinterklaas schreitet jedes Jahr am 5. Dezember von Hütte zu Hütte und so mancher Gast freut sich über Hagelslag (Schokostreusel) beim bereitgestellten Frühstück. www.liebesgruen.de

Im Gegensatz zur Spielhütte aus ihrer Kindheit ist es in den Holzhäusern im Hüttendorf von Jessica Gerritsen gemütlich warm.



Text: Franziska Winter
Fotos: Benjamin Janzen,
Julian Schlierkamp, Hersteller
Grafik: Susanne Steinmann



PAPPERLAPAPP

Der „Dutch Design Chair“ mit holländischen Motiven war das erste Produkt von Tim Várdy and Suzan Bergman aus Haarlem. Dem Leichtgewicht folgten viele weitere Papphocker. Ob in Kuhfell- oder Holzoptik: Menschen auf der ganzen Welt sitzen jetzt darauf. Für 24,96 Euro unter www.promobo.de, mehr unter www.dutchdesignbrand.com



POST VOM NACHBARN

Jolanda Brok-Dankelman hat das Etui aus alten, niederländischen Postsäcken entworfen. Die holländische Textildesignerin versah Rückseite und das Innenfutter mit dunkelblauem Jeansstoff. Das 24 cm breite und 12 cm hohe Etui bleibt durch eine feste Einlage gut in Form. 16 Euro, www.doorjolanda.nl



LEKKERE DROPJES

„Bringst du mir Lakritz aus Holland mit?“ Diese Frage kam immer, wenn Menno Rijst einen Ausflug in seine Heimat machte. Bis zum Tag, als er vor acht Jahren mit eigenem Lakritzstand die Berliner glücklich machte. Heute sind es nicht mehr ein paar Gramm, die er unter die Leute bringt, sondern mehrere Tonnen im Jahr. Die meisten Dropjes (Lakritz) kommen natürlich aus den Niederlanden. Ab 1,40 Euro pro 100 Gramm, www.lecker-lakritz.de