

„Essen und Trinken im Pott“

Historisches Altes Gasthaus Grube



1829 wurde das schöne Fachwerkhaus von Ulrich Gosekuhl erbaut. Der führte die Landwirtschaft mit angeschlossener Schmiede und die Gastwirtschaft. Entlang des historischen Hellwegs brachten die Bauern aus Unna und von der Soester Börde ihre Waren regelmäßig nach Dortmund auf den Markt. Die Pferde wurden hier in der Schmiede beschlagen die Kutschen repariert – die Bauern nahmen ihre Brotzeit hier in der Gaststube ein.

So ging es bis zum Anfang dieses Jahrhunderts. Dann verlor die Landwirtschaft in Dortmund durch die zunehmende Industrie immer mehr an Bedeutung. Und als 1920 die Wambeler Galopprennbahn eröffnete, wurde dafür sogar ein Großteil des Gosekuhlschen Landes enteignet. Auch für die Schmiede gab es eine Wende. Statt kaltblütiger Bauernzossen wurden von nun an elegante Rennpferde hier beschlagen. Herr auf dem Hof war zu dieser Zeit schon Friedrich Wilhelm Grube, der in die Familie Gosekuhl eingeheiratet hatte. Bis zum 2. Weltkrieg ging der Betrieb gut und auch die Gastwirtschaft mit ihrer großen Gartenwirtschaft expandierte immer weiter.

Informationen: www.gasthaus-grube.de

Anschrift: Wambeler Hellweg 131, 44143 Dortmund
(In der Nähe des Veranstaltungsortes)

Ruhrpott Deutsch für Anfänger – Der Pott is(st) leckä !

Bergmannskuh – Dem Bergmann seine Kuh, die Ziege in der Bergbausiedlung

Bergmannsspargel – Lecker, aber gibbet nich überall, die Schwarzwurzeln

Bömskes / Klümpkes – Haben wa uns alle anne Bude geholt, Süßigkeiten

brutzeln - wenn die Omma lecker Essen gekocht hat

Bütterken / Knifte / Dubbel – Dat lecker Brot in der Pause, hat auch der Vadder mit auf Schicht genommen

Currywurst – Gehse inne Stadt, wat macht dich da Satt? Das beste vonne Welt.

Grubenwasser – von den Kumpels so getauft, der schöne klare Schnaps inne Kneipe umme Ecke

Muckefuck – der Malzkaffee, gar nich mal so lecker

Ein historisches Lieblingsgericht im Ruhrpott ist bis heute

Westfälischer Pfefferpotthast nach Henriette Davidis

Deutsche Autorin von Kochbüchern aus Wetter an der Ruhr.

Henriette Davidis' Hauptwerk erschien 1845 mit dem Titel: „Praktisches Kochbuch“

Man nehme für 4 Personen:

- 750 g Zwiebeln
- 750 g mageres Rindfleisch
- 4 Gewürzgurken
- 30 g Schweineschmalz
- Salz
- Pfeffer
- 2 (à 400 ml) Gläser Rinderfond
- 3 Gewürznelken
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Pfefferkörner
- 2 EL Paniermehl
- 1/2 TL Zucker
- 1-2 EL Zitronensaft
- Rote Bete und Petersilie zum Garnieren



Zubereitung:

1.

Zwiebeln schälen, fein würfeln. Fleisch waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Gurken in Streifen schneiden, etwas zum Garnieren beiseite legen. Restliche Gurken fein würfeln. Schmalz zerlassen.

2.

Zwiebeln und Fleischwürfel darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gurken, Rinderfond, Nelken, Lorbeerblätter und Pfefferkörner zufügen. Etwa 1 1/2 Stunden bei mittlerer Hitze garen. Gewürfelte Gewürzgurken hinzugeben.

3.

Die Flüssigkeit mit Paniermehl binden. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Mit restlicher Gewürzgurke, Rote Bete und Petersilie anrichten. Dazu schmecken Salzkartoffeln.