

# Ran an den Speck





Ich war heute wieder in dem schon [mehrfach lobend](#) wähten [Milchhof](#) der Familie Lategahn in [Unna-Mühlhausen](#). Ich kaufte, wie gewohnt, [Möpkenbrot](#), dazu echten deutschen Honig (ohne Zusatzstoffe aus Tschernobyl), eingelegten Sauerbraten und Mettwurst. Alle Fleischprodukte stammen von Tieren dieses Hofes.

Zurück bin ich zu Fuß gelaufen; das sind nur rund acht Kilometer, wofür man weniger als eine Stunde braucht.

# Lecker, nur für Ureinwohner



[Milchhof der Familie Lategahn](#) in [Unna-Mühlhausen](#): Die wohlwollenden Stammlerinnen und geneigten Stammler werden wissen, was ich dort gekauft habe. Die Katze fand, dass ich

und meine Tüte sympathisch rochen.

---

## Nieder mit dem Veganismus-Asketismus!

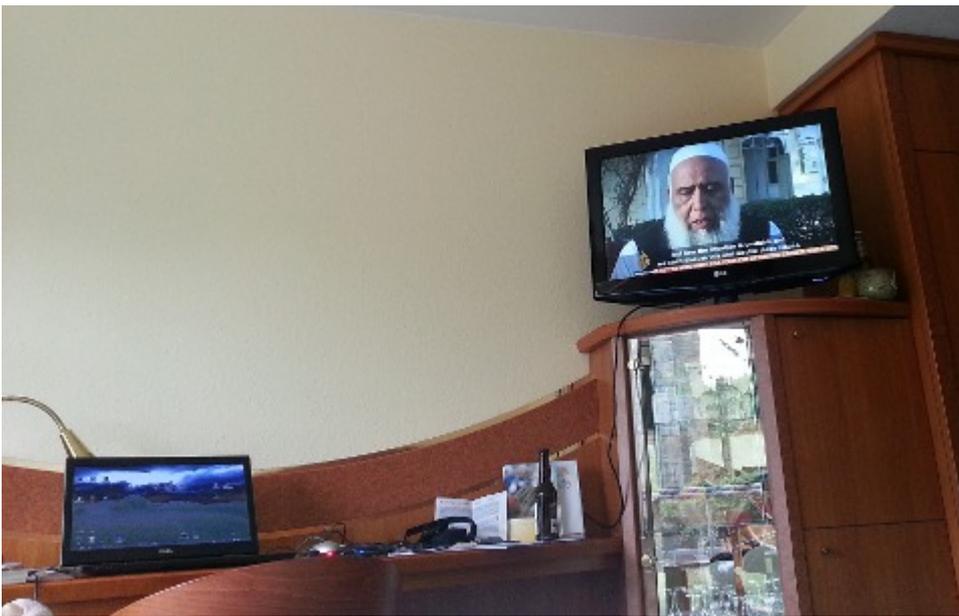


Ich habe mich neulich bei [Familie Lategahn](#) in [Unna-Mühlhausen](#) mit dem Nötigsten eingedeckt, was es in Berlin nicht gibt und was ein ~~Angehöriger der Glaubensgemeinschaft Veganismus-Asketismus~~ das kulinarische Prekariat gar nicht essen will. Die Auswahl war aber schwer.

Warum gibt es hier in Rixdorf veganische Pizzerien, aber kein Restaurant, das Steckrübeneintopf, Wirsingeintopf mit und ohne Bratwurst, Schwarzwurzeln, Klopse im Kohlrabinest, Eisbein mit Sauerkraut, Bigos, Spitzkohl mit Bratwurst oder Hackbällchen anbietet? Das schmeckte doch garantiert besser als linksdrehender Bio-Tofu oder anderer Veganer-Fraß?

---

# Instabile Situationen, Landluft und die Knechtschaft aus Überzeugung



„But now the situation is unstable and we can't discuss this and resolve these issues“ – wer kann das gesagt haben?

[ ] Angela Merkel in einem Interview mit [MNB](#) über die gegenwärtige Krise des Kapitalismus?

[ ] Louis van Gaal in einem Interview mit [Russian.tv](#) über den niederländischen Fußball?

[ ] Mullah Hadschi Halef Omar ben Hadschi abul Osama in einem Interview mit [Tiv Beyti](#) über die Kampfkraft Al Kaidas?

Auf jeden Fall wird man über den Nahen Osten durch [Al Jazeera](#) besser informiert als durch deutsche Mainstream-Medien – leider kann ich den Sender im TV in Berlin nicht empfangen. Und jeden Tag von Berlin nach Unna in ein Hotelzimmer zu fahren ist auch zu teuer.



Bei [Familie Lategahn](#) in Unna-Mühlhausen scheint noch alles krisenfrei zu sein: Das Möppkenbrot hat sich nicht verteuert, und die neuen Mittelschichten und Rentner, die die ländlichen Suburbs von Unna bevölkern, haben die Kohle, um sich politisch korrektes Fleisch zu kaufen.

Die protestantische Leitkultur fordert ja ein Styling des Alltagslebens bis ins Detail, weil alles bis ins Gewissen hindurchwirkt. Unsere Allzweckwaffe Karl Marx [sagte](#) über Esskultur und Political Correctness:

*Luther hat allerdings die Knechtschaft aus Devotion besiegt, weil er die Knechtschaft aus Überzeugung an ihre Stelle gesetzt hat. Er hat den Glauben an die Autorität gebrochen, weil er die Autorität des Glaubens restauriert hat. Er hat die Pfaffen in Laien verwandelt, weil er die Laien in Pfaffen verwandelt hat. Er hat den Menschen von der äußeren Religiosität befreit, weil er die Religiosität zum inneren Menschen gemacht hat. Er hat den Leib von der Kette emanzipiert, weil er das Herz an die Kette gelegt.*



Heute werde ich mich noch einmal ins Nachtleben von Unna stürzen; die Schwester der schon erwähnten schnuckeligen Jura-Studentin soll im [Spatz und Wal](#) bedienen, sagte man mir. Hmm...lecker.

By the way: Wer soll eigentlich den Zeichensalat aka Schilderwald am Unnaer Markt lesen? Da könnte ja ein Linguist eine ganze Doktorarbeit drüber schreiben.

---

## Lecker Möppkenbrot





Wenn sich Veganer und Vegetarier zusammensetzten, um sich die Hölle auszumalen und was es dort zu essen gäbe, würde ihnen zuerst [Möppkenbrot](#) einfallen.

*Möppkenbrot (auch Möpkenbrot, [platttdt](#). Möpkenbraut, in der Fachsprache Westfälische Beutelwurst) ist eine westfälische Blutwurst, die mit Roggenschrot angedickt wird und mit einer Blut-Schwartenmasse und klein gewürfeltem Speck, Schwarten und fettreichem Schweinefleisch, gelegentlich auch Rosinen, besteht.*

Wie macht man das? Guckst du [hier](#):

*Das frische, warme Blut wird mit dem Schrot und den Speckwürfeln vermengt und mit den Gewürzen pikant abgeschmeckt. Man kocht es in einem Topf oder Wasserbad und füllt es zum Auskühlen in eine Schüssel.*

*Die abgekühlte Masse hat etwa die Konsistenz von Blutwurst und sieht auch ähnlich aus. Man schneidet dicke Scheiben (etwa 1 cm) portionsweise ab und würfelt sie. Viele Zwiebeln und viel Speck ebenfalls würfeln. Zusammen in einer Pfanne gut durchbraten. Inzwischen einige Äpfel schälen, würfeln und kurz mit durchschmoren.*

*In dieser Form das Gericht am besten warm essen. Möpkenbrot schmeckt aber auch kalt, wenn man die dicken Scheiben ganz läßt und auf Vollkornschwarzbrot oder Pumpernickel serviert.*

Ich nehme übrigens Rübenkraut.

Heute morgen habe ich eine Weile nach der typischen Spezialität der westfälischen Bauern rund um Unna gesucht. Es hat eine Weile gedauert, aber dann wurde ich ökologisch korrekt fündig. Das obige Möpkenbrot stammt vom [Milchhof der Familie Lategahn](#) in [Unna-Mühlhausen](#). Lecker!

By the way: Ich bin wieder in Berlin.