



Debbekooche-Preisessen beim Stammstisch „Goode Junge“ im Alt-Koblenzer „Deutschen Kaiser“. Unsere Redakteurin Anita Arlt (links) war dazu eingeladen, um die rheinische „Arme-Leute-Gans“ kennenzulernen.

Foto: Lammal

## Dä Deppekooché

God schmeckt su en Deppekooché  
von der Modder, hausgemacht,  
dat de Kenner beim Versooché  
stets vur Fraid dat Herzje lacht.

Wat dä Mensch als Kend gegesse,  
bleift en der Erennerung  
hafte als Delikatesse  
an dem Gaume, off der Zung.

Et get villerlei Rezepte  
von dem Deppekooché-Schmaus,  
hießige on engeschleppte.  
Hei e einfaches - frei Haus:

Irscht Kardoffele geriwwé,  
off die Mäuler kimmt et an.  
Zotate su zirka siwwé -  
reht mer an dä Deich noch dran.

Peffer, Salz, Muskat, zwei Eier,  
Brietche, scheen en Melch geweicht,  
Zwiwell, Mehl - grad su en Schleier.  
Dat wierd alles god verdeicht.

Öl on Speck, nau en dä Bräter,  
anschleßend die Masse ren.  
En dem Backherd wierd dat später  
feine Deppekooché gen.

Bluß keinem die Schold zoschiebe,  
wenn dä Kooche mol mißgleckt,  
dann fählt nur die „Handvoll Liebe“,  
die nicht dat Gericht perfekt!

Katharina Schaaf

✓

5.12.70

109