

Breckemer Leckweje

Du verstehst die Überschrift nicht? Das ist schade, denn dann kennst du die süße Spezialität aus Breckenheim nicht.

Es handelt sich um einen leckeren Brot-aufstrich aus Birnen, den man nicht im Supermarkt kaufen kann. Er wurde und wird heute noch von einigen Breckenheimern hergestellt.

Früher haben die meisten Menschen auf dem Land zumindest einen Teil ihrer Lebensmittel selbst in Gärten und auf Feldern angebaut. Oft haben sie Früchte und Gemüse durch Verarbeitung haltbar und besonders schmackhaft gemacht.

Es war üblich, dass bei der Ernte und allen anderen Arbeiten auch die Kinder geholfen haben. Viele Familien hätten es gar nicht bezahlen können, alle Lebensmittel in Geschäften und auf dem Markt einzukaufen. Das Leben war, gemessen

an unserem heute, durchaus bescheidener.

Damit war es aber keineswegs schlechter. Denn man hatte durch diese Arbeiten auch viel mehr Kontakt untereinander. Die Herstellung

von Breckemer Leckweje ist dafür ein Beispiel. Leckweje konnte nur in Gemeinschaftsarbeit gemacht werden.



Für die Herstellung wurden große Mengen Birnen ausgepresst (gekeltert). Den Saft kochte man in einem sehr großen Kupferkessel solange, bis er durch die entstehende Verdunstung auf ein Drittel reduziert war. Gemeinsam mit der Familie oder den Nachbarn wurden dann 50 kg Birnen geschält und in Stücke geschnitten. Diese kamen in den Birnensaft und wurden mindestens 20 Stunden gekocht. Das ging die ganze Nacht durch bis zum nächsten Tag. Auch hier wechselte man sich gegenseitig ab, denn das Holzfeuer unter dem Kessel musste nachgelegt und die Birnenmasse immer umgerührt werden.

Dann endlich wurde alles in Steinguttöpfe abgefüllt und an die verteilt, die mitgeholfen hatten. Ein Teil verkaufte man auch oft auf Märkten und verdiente damit etwas Geld.

