

Deftige Spezialität bei Gästen beliebt

Im Papenbörger Hus wird Buchweizenpfannkuchen serviert – Tradition seit 500 Jahren

Vom Arme-Leute-Essen zur Spezialität: Mit dem „Baukweiten-Janhinnerk“ sind viele in der Region aufgewachsen. Er ist dunkler als ein Eierpfannkuchen und wird traditionell mit Apfelmus und Speck gegessen. Der Verein Papenbörger Hus serviert in seinem Café jährlich 30 000 Buchweizenpfannkuchen.

Von Lorena Dreusicke

PAPENBURG. Der Verein Papenbörger Hus hat das Haus 1979 als Ruine erworben und umfassend saniert. Seit 25 Jahren betreiben die Vereinsmitglieder halb-ehrenamtlich das Café in der Von-Velen-Anlage. Früher lebte in dem Gebäude eine Kapitänsfamilie, heute steht das Haus dreimal wöchentlich für Einheimische und Besucher offen. Neben Kaffee und selbst gebackenem Kuchen sind Pfannkuchen die Spezialität des Hauses. Denn der „Baukweiten-Janhinnerk“ kommt im Emsland schon seit Jahrhunderten auf den Esstisch.

Für einen Pauschalpreis können Gäste so viele Pfannkuchen essen, wie sie möchten. Dazu gibt es Ostfriesentee – wer mag, mit Kluntje und Sahnewölkchen. Der Speck im Pfannkuchen schreckt viele Schleckermäuler ab – nicht aber Ludger Stukenborg, Vorsitzender des Vereins Papenbörger Hus. Er meint: „Der ausgelassene Speck gibt ihm eine pikante Note. Wenn man ihn ohne isst, fehlt etwas.“

Was die Anzahl der Speckstreifen zu bedeuten hat, darüber gibt es mehrere Geschichten. Eine hat mit Hei-



Der Verein Papenbörger Hus betreibt seit 25 Jahren halb-ehrenamtlich das Café in der Von-Velen-Anlage. Fotos: Lorena Dreusicke



raten und den Schwiegereltern in spe zu tun. Wollten früher nämlich der Sohn oder die Tochter des Hauses heiraten, wurde der oder die Zukünftige zunächst von den Eltern ausgefragt – etwa nach Gesundheit und Vermögen. Anschließend aß man gemeinsam Buchweizenpfannkuchen. Dabei signalisierte die Zahl der eingebackenen Speckstücke dem „Prüfling“, ob er oder sie im Hause willkommen war oder nicht: Eine gerade Anzahl Speckstücke bedeutete, er hat den Segen der Schwiegereltern, eine ungerade Anzahl zeigte ihm: Das wird nichts

mit dem Einheiraten in die Familie.

Manche der Gäste im Café der Von-Velen-Anlage stärken sich für eine Bootsfahrt auf dem Kanal, andere hatten einfach Appetit auf die Backwaren. In dem urigen Café ist das Licht gedämpft. Der Saal ist fensterlos. Es duftet intensiv nach Bratfett und Gebäck. Küchenchefin im Papenbörger Hus ist Gisela Dopp. Seit sieben Jahren backt sie hier abwechselnd mit neun anderen Frauen Pfannkuchen für die Gäste. Oft bedeutet das Akkordarbeit. „Es kommen sehr viele Touristen. Manchmal haben wir hier 80 Perso-

nen, dann stehen drei Frauen weizenpfannkuchen aufgehinterm Herd“, sagt Dopp.

Das Rezept für die Buchweizenpfannkuchen hält der Verein geheim. Doch ein Detail verrät die Küchenchefin: „Der Speck muss vorher ausgelassen werden.“ Im Papenbörger Hus werden die Pfannkuchen sehr dünn gebacken. Sättigend sind sie trotzdem. Für die Urahnen in der Region war das ein Vorteil. Immerhin vertrug der Buchweizen den sauren Boden im Emsland. So diente er als Getreideersatz. Angebaut wird das Knöterichgewächs im Emsland seit rund 500 Jahren. „Ich bin mit Buch-

weizenpfannkuchen aufgewachsen. Wenn ich einen esse, kommen Erinnerungen an die Kindheit hoch“, sagt Dopp, die aus Bockhorst stammt. Die Gäste seien meist sehr freundlich. „Viele finden es toll hier“, sagt Dopp. Der Verein bekomme regelmäßig Post von Gästen, die das Café besucht haben. „Darin bedanken sie sich, weil sie merken, dass wir mit Herzblut bei der Sache sind.“

 **#Heimatliebe** – die multimediale Reportageserie mit Geschichten aus der Region auf [noz.de/heimatliebe](https://www.noz.de/heimatliebe)