

# Ein Förtchen zum Jahresausklang

Industriemuseum in Elmshorn zeigt Sammlung historischer Förtchenpfannen

**ELMSHORN** An die 30 000 Exponate aus der Elmshorner Vergangenheit werden in den Ausstellungsräumen und den Magazinen des Industriemuseums verwahrt. Mit dazu gehören Förtchenpfannen. Noch immer ist das Förtchen ein sehr beliebtes und traditionelles Gebäck an besonderen Festtagen wie Weihnachten, Silvester und Fastnacht. Für Einige ist es unvorstellbar – Festtage ohne Förtchen.

Die kurzstielige Förtchenpfanne (niederdeutsch Füttenpann) ist aus braunem Steinzeug, das mit einer leichten Salzglasur behandelt ist. Sie dient zum Backen von Förtchen (Fütten) – einem süßen, kugelförmigen Gebäck. Die Rezepturen der Förtchen sind oft unterschiedlich. Als Treibmittel bilden meist Hefe und Ei die Basis des Teiges. Traditionell besitzen die Pfannen immer sieben halbkugelförmige Vertiefungen. Zum Backen stellt man die Pfanne über das offene Feuer und gibt in die sieben Halbkugeln Schmalz oder ausgelassenen Speck sowie den Teig. Sobald die untere Hälfte angebacken ist, füllt man den oberen Teil



Die Förtchenpfanne besteht aus braunem Steinzeug. EN

mit Fruchtmus oder Backobst und Teig. Das Förtchen wird dann, möglichst ohne dass die Füllung nach außen gelangt, umgedreht und weiter gebacken. Dadurch entsteht die typische Kugelform, die an Berliner erinnert. Die fertigen Förtchen werden warm oder kalt gegessen – gern vorher noch mit Zucker bestreut.

Im ausgehenden 19. Jahrhundert löste das schwere Gusseisen mit emaillierter Oberfläche Steingut als Material ab. Diese Eisenpfannen waren für den direkten Einsatz auf dem offenen Herdfeuer vorgesehen. Nach dem Herausnehmen der Herdringe wurde die Pfanne in die kreisrunde Vertiefung eingesetzt und der Teig gebacken. Inzwischen bieten Hersteller mo-

derne Förtchenpfannen zum Kauf an – immer noch mit den traditionell sieben Vertiefungen. Die modernen Pfannen machen es möglich, dass das traditionelle Gebäck auf weniger aufwendige Art hergestellt werden kann und damit auch ein altes kulturelles Gut der Nachwelt erhalten bleibt.

Wer eine alte Füttenpann besitzt, kann in geselliger Runde am Altjahrsabend-Lagerfeuer das Backen von Fütten ausprobieren. Benötigt werden für den Teig sechs Eier, 250 Gramm Mehl und Hefe. Zucker und Salz ist nach Belieben zu verwenden. Schmalz zum Ausbacken und Pflaumenmus zum Füllen. Gutes Gelingen und einen guten Rutsch und Start in das neue Jahr 2014!

Alexander Römer

[www.industriemuseum-elmshorn.de](http://www.industriemuseum-elmshorn.de)

## ..... DATEN FÖRTCHENPFANNE

**Inventarnummer:** A-0017

**Datierung:** um 1830

**Material:** Steingut

**Maße:** 32 cm x 5 cm (dxh)

**Hersteller:** unbekannt

**Standort:** Industriemuseum Elmshorn / Konrad-Struve-Haus der Ortsgeschichte