

Tollatschen

* Guten Appetit! wünscht die Fleischerei Wollin, Heringsdorf

800 g Mehl
150 g Semmelmehl
400 g Zucker
 $\frac{3}{8}$ l Schweineblut
Essig
100 g Rosinen
1 TL Salz
1 Prise gemahlener Anis
1 Msp. getrockneter Thymian
50 g Griebenschmalz
2 l Fleischbrühe

Mehl, Semmelmehl und Zucker mischen. Das Schweineblut mit einigen Tropfen Essig vermischen und darunterrühren. Die Gewürze und Salz einstreuen und das Schmalz unterkneten. Sollte der Teig zu dünnflüssig sein, noch etwas Mehl einarbeiten. Die Brühe in einem großen Topf zum Kochen bringen. Aus der Masse faustgroße Klöße formen, in die Brühe legen und 10 bis 15 Minuten gar ziehen lassen. Gekühlt lagern. Man kann Tollatschen wie Kuchen oder in Scheiben geschnitten auf Brot essen. Viele machen aber auch eine Hauptmahlzeit daraus, indem sie Schmalz in einer Pfanne auslassen und die halbierten oder geviertelten Tollatschen darin

„Tollatschen sind schon die typischste Spezialität dieser Region. Das kaufen bei uns vor allem Leute, die nach dem Krieg hier weggegangen sind und nun als Urlauber wieder herkommen. Die kennen das noch aus ihrer Kindheit. Sehr typisch bei Feiern aller Art ist auch der Krustenbraten. Den kann man füllen nach Lust und Laune, der kommt immer gut an. Das ist hier keine klassische Rindfleischcke, Schwein wurde schon immer mehr verkauft. Das Rind war als Milchvieh oder als Ochse für den Acker viel zu kostbar, um aufgegessen zu werden. Unseren Betrieb hat mein Urgroßvater Emil Schröder 1898 in Neuhof gegründet. Er hatte zwei Töchter, eine hat Ernst Wollin geheiratet. Meine Großeltern hatten vier Jungs, die sind alle Fleischer geworden. Schon immer hat die ganze Familie mitgearbeitet. Ich bin nun der vierte Chef in dieser Reihe. Mein Bruder Christopher ist Konditor geworden, so dass die Bäckerei dazugekommen ist. Das ergänzt sich ganz gut. Wir haben 23 Angestellte inklusive Azubis. Für uns zu Hause kocht übrigens gut und gerne meine 16-jährige Tochter. Am liebsten Bauchfleisch mit Mischgemüse und Kartoffeln. Das Mischgemüse schön angedickt und über die Kartoffeln gefüllt. Die Bauchfleischscheiben nur salzen und pfeffern und dann richtig kross braten in der Pfanne. Aber Fett muss dran sein ...“

Jens Wollin

Geschäftsführer der Fleischerei Wollin, Heringsdorf-Neuhof

kross braten. Dann reicht man gedünstete Apfelringe und Kartoffelbrei dazu.

