

## DICKE BESCHÜTE

DIE VAN Lengerichs UND IHR TRADITIONELLER LIEBLINGS-ZWIEBACK



Die Emsbüener Brüder Bernhard, Wilhelm und Josef van Lengerich waren alle ausgebildete Bäckermeister.



### Liebe Kundinnen und Kunden,

Viele Bäcker haben früher im südlichen Emsland und im Münsterland Zwieback hergestellt – auch die van Lengerichs in Emsbüren. Jede Bäckerfamilie – und es gab viele dort – hatte ihr eigenes Rezept. Es gab Zwieback in dünn, in dick, rund, mit Zucker, mit Guss, Makronen-Zwieback und mehr. Berühmtheit haben die „Dickten Beschüte“ erlangt – ein dicker Zwieback in Form eines Würfels, der einmal durchgeschnitten wurde.

Der Name „Beschuit“ für Zwieback kommt aus dem Holländischen. Die Dicke Beschüte genießt man nur mit Butter, mit herzhaftem oder mit süßem Belag. Auch als Einlage in einer feinen Rindfleischsuppe, als Basis für Klöße oder fein gerieben als Paniermehl kamen die Dickten Beschüte früher zu Ehren.



Josef van Lengerich, der Vater von Heinrich, stammte bekanntlich aus einer alten Emsbüener Bäckerfamilie. Als er nach dem Krieg nach Lohne kam und in die Bäckerfamilie Lambers einheiratete, brachte er alte Familienrezepte mit – auch das der Dickten Beschüte. Und das war wichtig: Denn Zwieback war noch zu Heinrichs Kindheit eines der wichtigsten Produkte im heimischen Familienbetrieb.



### Was die Emsbüener über die Dicke Beschüte sagen

In früheren Jahren, als die Bauern nur am Sonntag zum Einkaufen ins Dorf fuhren, wurde bei den Geschäften die Einkaufstasche mit dem Bestellzettel vor der Sonntagsmesse abgegeben. Die Tasche wurde gepackt und der Betrag der eingekauften Waren wurde errechnet. Vom Landwirt mitgebrachte Dinge, wie Eier, wurden verrechnet. Die Messe war zu Ende und die Frauen kamen ins Geschäft, gingen in die Küche und bekamen Kaffee und „Dicke Beschüte“ mit Butter. An hohen Feiertagen wurde auch schon mal Schinken auf die Beschüte gelegt. In der Zwischenzeit gingen die Männer natürlich zum Fröhschoppen. Danach fuhr man in alten Zeiten noch mit der Kutsche heim.

Quelle: [www.dorf-emsbueren.de](http://www.dorf-emsbueren.de)



Josef van Lengerich brachte alte Familienrezepte mit in die Ehe – auch das für die Dicke Beschüte.

Basis des Gebäckes war ein besonders kleberreiches Mehl, das aus Manitoba-Weizen gewonnen wurde. Dazu kommt Mehl in 550er Qualität, Zucker, Eier, Butter und Salz. Dieses Mehl zu bekommen ist nicht mehr ganz einfach, aber es ist noch erhältlich.

Ab März 2024 gehen die van Lengerichs zurück nach Emsbüren und eröffnen dort ein Cafe, nur einen Steinwurf entfernt vom Stammhaus der Familie, das immer noch existiert. Klar, dass wir aus diesem Anlass die „Dicke Beschüte“ wieder aufleben lassen – wenn sie Ihnen gut schmeckt, gerne auf Dauer. In diesem Sinne guten Appetit.

Ihre Familie van Lengerich