



Heimatverein **Odenkirchen** e.V.

Platt- und hochdeutsch aus und über Odenkirchen

Zusammengestellt von Heinz Eßer

Okerker Manna von J. Topüth

Okerker Manna

Von Joseph Topüth (1922 –2002)

Brauchtums- und Heimatforscher und Begründer der ONA

(ONA - Odenkirchener Gesellschaft für Kultur und Brauchtum)

Onjeschwedde

Es handelt sich um eine Spezialität aus dem Raum Mönchengladbach-Rheydt und zwar um ein Weizenmischbrot mit 10-20prozentigem Roggenanteil, Schmalz, vielen Korinthen und etwas Zimt. Das Mehl stammt aus frischem Weizen (ungeschwitzter Weizen). Die Brote werden aneinander gebacken oder im Kasten.

**Nu ös et wí'er so wiit,
et kömp de Onjeschwedde-Tiit.
Et sääät nu dä Köbes vörr et Ni'es,
schmiir mech en Vumm möt Kruut on Flööteki'es.**

**Ni'es puzz sech de Häng aan derr Schottelplakk aff
on trökk et Mäzz op derr Dörepel aff.
Nu mäkk se e Krüzz op dat Jebäkk,
schnitt aff en Brökk rongk on dekk,
beläät se möt Botter, Kruut on Flööteki'es
on Köbes fööld sech wi em Paradiis.**

**Vörr oss Okerker es dat ene Hu'echjenuss,
ävver vörr se all, met on oane Stuss.
Dat kangk merr hej all en aaler Tiit,
och hüüt on vleets bös en aller liwicheet.**

Okerker Manna - nu ös et wí'er so wiit.