

## **DW Serie: Essen und Trinken in Deutschland**

### **Nennt Spätzle bloß nicht Nudeln – die Küche in Baden-Württemberg –**

Ein Beitrag von Suse Mertens

**„Die Küche Baden-Württembergs ist die Küche der Schwaben. Es ist eine ländliche, herzhafte Küche, die von dem lebt, was auf den Feldern wächst.“**

**„Auch heute noch sind viele traditionelle schwäbische Gerichte im sogenannten Ländle auf den Speisekarten der Wirtshäuser, aber auch auf den heimischen Tischen zu finden.“**

Die Schwaben, sie werden auch Spätzleesser genannt, und das hat seinen Grund. Denn fragt man junge Schwaben nach ihrem Lieblingsessen, dann hört man immer wieder „Spätzle mit Soß“. Doch auch als Beilage zum Fleisch, als Einlage im Eintopf oder als Hauptspeise mit Käse und Zwiebeln überbacken ist diese besondere Nudelart ein Renner. Wer glaubt, man dürfe die Spätzle im Supermarkt kaufen, der irrt oder ist eben kein Schwabe. Für die echten – einzig wahren - Spätzle wird aus Mehl – übrigens eines der Hauptnahrungsmittel der Schwaben- , Eiern und Wasser ein Teig zubereitet, der mit geübter Hand vom Spätzlebrett direkt ins kochende Wasser geschabt wird.

Neben den Spätzle ist die Maultasche das schwäbischste aller Gerichte. Dabei handelt sich um eine Teigtasche, die je nach Geschmack mit Spinat, Lauch und Gewürzen, aber auch mit Hackfleisch gefüllt ist. Erfunden wurden sie, so die Legende, um Gott hinters Licht zu führen.

**Regional ist es eine Spezialität an Karfreitag. Und da sagt man den Schwaben nach, da wollten sie eigentlich den Herrgott bescheißen. Ganz einfach deswegen, sie wollten auf ihre normale Fleischmahlzeit nicht verzichten und haben daher die Fleischmasse im Nudelteig versteckt. Man sagt dazu Herrgottsbescheiße.**

Erzählt Metzger Kurt Böse aus Birkach, der diese „Herrgottsbescheiße“ neben schwäbischem Kartoffelsalat in seinem Laden anbietet. Regionale Speisen lassen sich gut verkaufen. Denn viele der schwäbischen Gerichte sind sehr Arbeits- und damit Zeitaufwendig. Zeit, die die berufstätige Frau nicht mehr hat und daher häufig auf schneller zu kochende italienische oder asiatische Gerichte zurückgreift. Um nicht in dem vielfältigen Angebot von ausländischen Restaurants unterzugehen, hat der Hotel- und Gaststättenverband Baden-Württemberg die Aktion „Schmeck den Süden“ ins Leben gerufen. Restaurants bieten zusätzlich zu ihrer normalen Speisekarte regionale Spezialitäten an, die nur mit Produkten aus der Umgebung zubereitet werden. Eine Aktion, die gleichzeitig auch die Bauern der Region unterstützt.

Marianne Gotschlich, Wirtin der „Ratsstuben“ in Leinfelden-Echterdingen führt eins von 70 Restaurants, die in Baden-Württemberg eine solche regionale Speisekarte anbieten.“

**Die schwäbische Küche hat sich auch immer der Jahreszeit angepaßt. Dadurch das wir das hier auch alles anbauen und das auch von hier beziehen können, das ist das Wunderbare der**

**schwäbischen Küche. Ja und jetzt in den Herbst- und Wintermonaten, da ist eben das Deftigere da. Das sind die Kohlgemüse, Sauerkraut...**

Das Deftige zeigt sich auch in den Suppen- und Eintopfgerichten, die der Schwabe so liebt. Ein Fan dieser herzhaften Küche ist Josef Thaller. Der Autor zahlreicher Kochbücher hat 28 „Schmeck den Süden“ Gastronomen in die Kochtöpfe geschaut und dabei festgestellt: die ur-schwäbische Küche lebt.

**„Im ländlichen Raum gibt es Gott sei Dank im Schwäbischen noch einmalige Gerichte. Ich denke da an das Biberacher Milzle oder an das Brennte Mus von der Alp, das ist geschroteter Weizenkorn, der angeröstet wird.“**

Eine weitere Spezialität der schwäbischen Küche hat auch schon Johann Wolfgang von Goethe in seinem Reineke Fuchs gelobt. „

**„Laßt uns nach Schwaben entfliehen! Hilf Himmel! Es findet sich süße Speise da und alles Gute in Fülle“**

**„Die süßen Speisen, sie runden jedes Essen im Schwabenländle ab. Neben Pudding- Quark- und Obstdesserts fertigt die schwäbische Hausfrau zu den Festtagen blecheweise Gebäck an. Doch wehe man nennt sie Plätzchen, ihnen gebührt die Bezeichnung Gutsle. Gut sind die Zutaten, orginell die Namen. Nonnenfürzla, Seelen, Mutscheln, Wibeke, Fasnets-Küchle ein Narr ist, wer da nicht zugreift.**