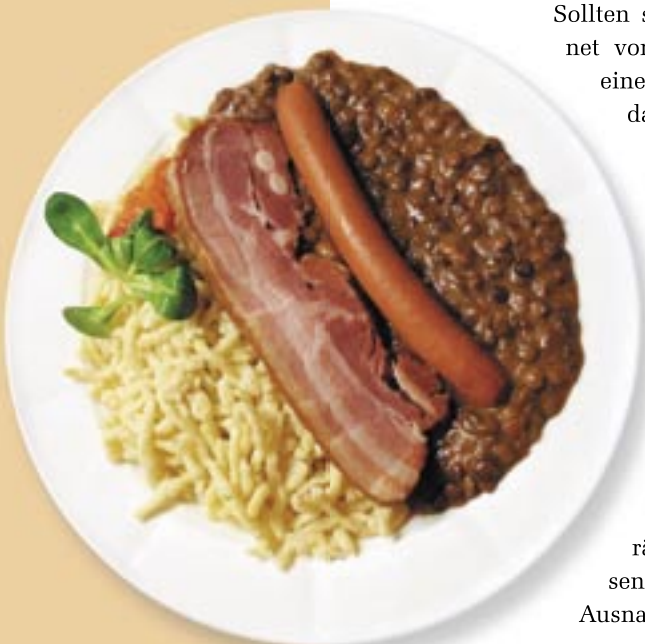


Zwoi Bärla Soida

Zwei Paar Wiener Würstchen

Dass die ernährungstechnische Orientierung für den nichtschwäbischen Neubürger auf der Ostalb durchaus mit einigen Problemen behaftet sein kann, hatten wir in der allerersten Ausgabe des SCHLOSSBLICK mit dem Beispiel vom „Breschtlengs- ond vom Träublesgälz“, also von der Erdbeer- und der Johannisbeermarmelade, ja bereits angedeutet.

In der heutigen Folge soll es nun darum gehen, mit einem weiterführenden Exkurs die Besonderheiten der schwäbischen Küche transparent zu machen und damit die Überlebenschancen der des Schwäbischen nicht Kundigen ganz entscheidend zu verbessern. Dabei werden die wirklichen und die selbst ernannten Gourmets unter den Leserinnen und Lesern wohl eher nicht auf ihre Kosten kommen, denn in der schwäbischen Küche dominiert nun einmal die bodenständige, gutbürgerliche Hausmannskost. Aber damit lässt sich eigentlich ganz gut leben, wie schon so mancher „Reigschmeckde“ bereits nach kurzer Probezeit feststellen konnte. „An Guada also!“



Wenn die schwäbische Hausfrau bei ihrem Metzger (das ist bei uns der norddeutsche Fleischer) „zwoi Bärla Soida“ verlangt, dann ist bezüglich des nächsten Mittagessens meistens „scho alles g’schwätzt“, weil mit großer Wahrscheinlichkeit die „Leibschbeis“ ihres Angetrauten auf dem Plan steht: „Lensa ond Schpätzla“. Auf den Speisekarten einheimischer Lokale oder Kantinen weist sich dieses urschwäbische Gericht, mühsam dem Schriftdeutschen angepasst, als „Linsen mit Spätzle“ aus, wozu dann eben jene „Soidawürschdla“ (Saitenwürstchen) oder aber auch „a Bolla Rauchfloisch“ (ein kräftiges Stück Rauchfleisch) gereicht wird.

Übertroffen wird diese lukullische Spitzenleistung schwäbischer Provenienz eigentlich nur noch von zwei weiteren typischen Gerichten heimischer Prägung: von „saure Kuttla mit Röschkartoffl“ und von den weit über die Landesgrenzen hinaus geschätzten schwäbischen Maultaschen.

„Mauldascha“ gelten wohl zu Recht als die schwäbische Nationalspeise, welche auch deutlich die kulinarische Vorliebe der Schwaben für Nahrungsmittel aus Mehl unterstreicht. Dabei ist hier der Nudelteig nur das an sich unattraktive Versteck für vielfältige Köstlichkeiten im Inneren, für deren Kombination jede schwäbische Hausfrau ihr Spezialrezept hat.

Sollten sie also als einer „der wo net von dô isch“ unverhofft zu einer Einladung „zom Mauldaschaässa“ am Familientisch kommen, dann kann das durchaus als besondere Ehre angesehen werden. Denn mit den privaten Einladungen zum Essen haben es die Hiesigen offenbar „net so arg“. Die überlieferte Aufforderung „nô kommad'r no glei nach dem Mittagässa, dass'r zom Kaffeedrenka au rächtzeitig wieder dr'hoim send“ soll aber dennoch eine Ausnahme gewesen sein.

Zurück zu den Maultaschen, die des Aufwandes wegen häufig in größeren Mengen auf Vorrat hergestellt werden. Dann gibt es beispielsweise „Mauldascha en dr Briah“ (in einer Fleischbrühe) als Suppe, als Hauptgericht sind „g’schmälzde“, also mit Zwiebeln und Speck abgeschmälzte Maultaschen angesagt, mit schwäbischem Kartoffelsalat natürlich, der unbedingt mit warmer Fleischbrühe angemacht sein muss „ond a weng sompfala“ (etwas sumpfen) soll. Die übrig gebliebenen „schwäbischen Ravioli“ kommen meist am Tag darauf als „gröschde Mauldascha“ auf den Tisch. Dazu werden die Maultaschen in Streifen geschnitten, mit einem Ei überschlagen und in der Pfanne angeröstet.

Bei aller Zuneigung zu den Maultaschen wäre es frevelhaft, „dia saure Kuttla zom vergässa“, auch wenn sie sicher nicht jedermanns Geschmack treffen und von Unkundigen oft als reines Hundefutter abqualifiziert werden. Der echte Schwabe allerdings lässt über die aus dem gereinigten und gebrühten Rindervormagen zubereiteten „Kuttla“ überhaupt nichts kommen – er mag sie „oifach saumäßig“, am besten mit „Röschkartoffl und ma greana Salat“, eben mit Bratkartoffeln und Kopfsalat.

Da scheut er sich dann auch nicht, die Mahlzeit entsprechend zu loben. Ein „net schlächt“ bedeutet, dass es ihm sehr gut geschmeckt hat, „des kô ma lassa“ ist der Ausruf nach einem schon ganz hervorragenden Mahl. Und wenn das Gericht wirklich nicht zu toppen ist, lässt er sich auch einmal zum diesbezüglichen schwäbischen Superlativ hinreißen: „Des isch besser wie a Gosch voll Glufa“, wobei „a Gluf“ eine Stecknadel ist (und ein „Glufamichel“ übrigens so etwas wie ein Erbsenzähler).

Trotz mannigfach denkbarer Lobeshymnen geht es dem Schwaben beim Essen dennoch weniger um den puren Genuss als vielmehr darum, satt zu werden. Nur so ist wohl auch zu verstehen, dass sich die legendäre Marie Keim vom Schwarzen Ochsen in der Schnaitheimer Straße nie danach erkundigte, ob es auch geschmeckt habe, sondern ganz einfach fragte: „Hat's groicht?“. I glaub, des roicht fir heit. *kr*

HARTMANN ist
Premium-Partner der
Landesgartenschau 2006

SCHAU
SCHAU



DermaPlast Hydro – und kleine Wunden heilen schnell

Was in der professionellen Medizin seit Jahren die Wundheilung beschleunigt, gibt es jetzt auch für die kleinen Blessuren des Alltags: Hydrogel- und Hydrokolloid-Pflaster zur problemlosen Versorgung von leichten Schürf- und Brandwunden, von Blasen oder zur Behandlung von Hühneraugen. Die Wundpflaster DermaPlast Hydro sorgen für ein heilungsförderndes feuchtes Wundmilieu, absorbieren Keime und Wundsekret und verkleben nicht mit der Wunde. DermaPlast Hydro gibt es in Ihrer Apotheke.

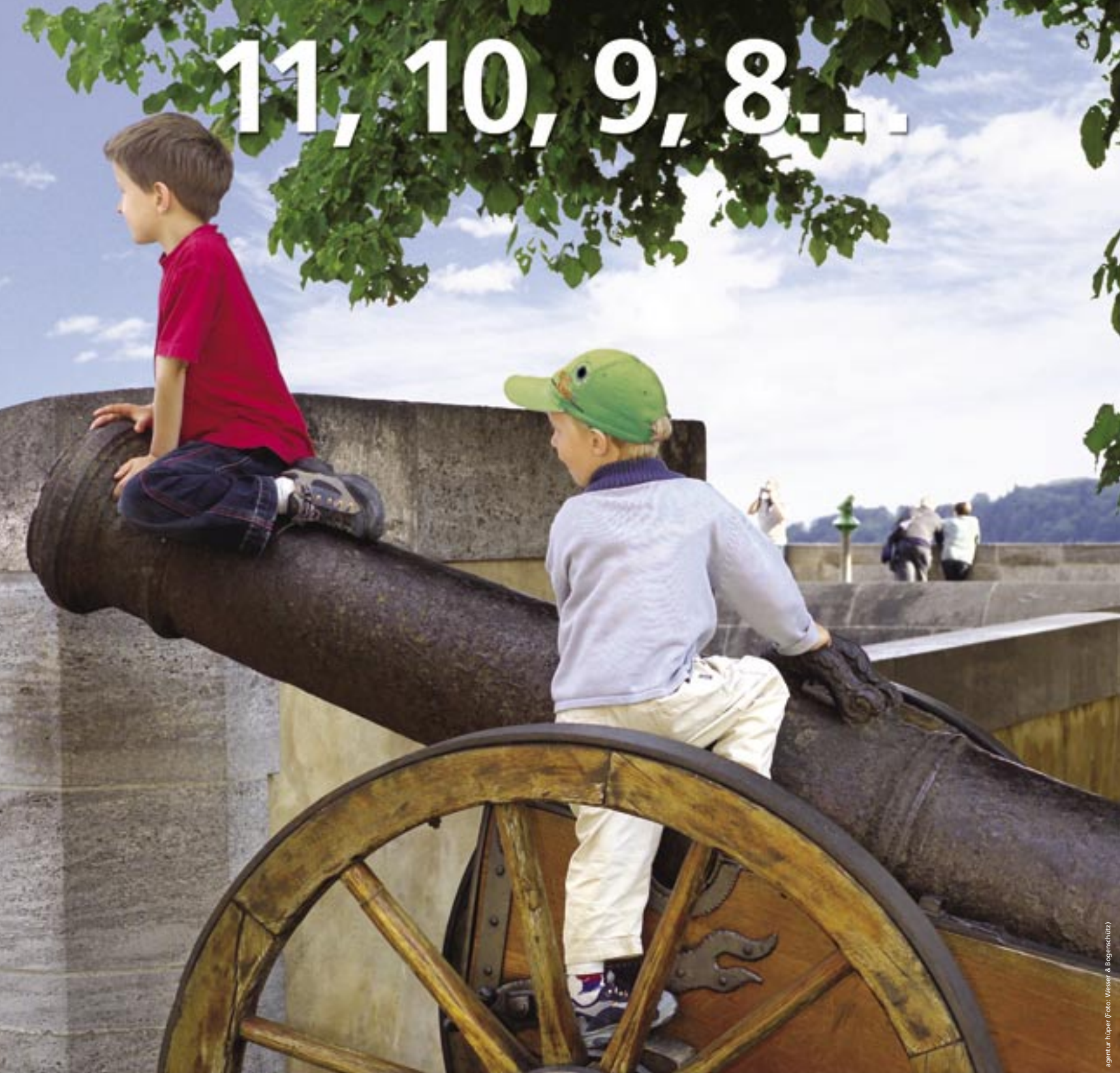


PAUL HARTMANN AG, 89522 Heidenheim

HARTMANN



11, 10, 9, 8...



Als Premiumpartner zählen wir ab dem 12. Mai völlig auf Sie!

Genießen Sie das 145tägige Heidenheimer Sommerfest so oft wie möglich. Nützen Sie die Veranstaltungen, laden Sie Freunde und Verwandte ein. Und machen Sie so den Weg frei für unseren gemeinsamen Erfolg. Zum Start entlocken wir der alten Kanone vor dem Schloss in Gedanken prächtige Salutschüsse – und lassen unsere Landesgartenschau hochleben!



**Heidenheimer
Volksbank eG**
Gemeinsam voraus!