

VIER ERDTEILE
huldigen der
Himmelskönigin
Maria auf dem
Fresko der Wall-
fahrtskirche in
Steinheim

*Mit dem Gespür für Sinn und
Sinnlichkeit einer Heimat*

Barocke Lebenskunst

ORIGINAL: Das
Barock-Gasthaus
„Zur Linde“
der Familie Hein-
zelmann zählt
zu den ältesten
Oberschwabens



Maultaschen fände man wohl noch, aber „Nonnenfürzla, Bubaspitzla und Bauraseckala müssen aus dem Dornröschenschlaf geweckt werden“, findet Michael Barczyk. Er liebt seine oberschwäbische Heimat. Kaum einen seiner Freunde wunderte es deshalb, dass er nach dem Studium aus Wien flugs zurückkehrte und als Leiter des Stadtarchivs von Bad Waldsee tief in die Geschichte des Gebiets zwischen Schwäbischer Alb, Bodensee und Lech einstieg. Mit 66 Jahren, wenn andere ihre Rente genießen, ist er noch immer auf der Suche nach dem kulinarischen Erbe Oberschwabens, weil es, wie er meint, in den zahlreich existierenden Kochbüchern oft als „toter Winkel“ übergangen wird.



GUTE ADRESSE:
Landgasthof
zur Linde,
Bad Schussenried-
Steinhausen,
☎ 075 83/23 81,
www.zur-linde-
steinhausen.de

Die Gerichte der Untertanen

Begeistert denkt der Historiker an die Zeit des Barocks, aus der die typischen Gerichte stammen, als Zwiebeltürme entstanden und das fromme Landvolk Bildstöckle errichtete. Üppige Gerichte à la française konnten sich damals – wie heute – nur die wohlhabenden Angehörigen der Mittel- und Oberschicht leisten, bei deren Gelagen sich förmlich die Tische bogen. Bei den anderen stand Fleisch nur sonntags auf dem Speiseplan, sonst gab es Variationen von Suppen und „Knöpfle“.

„Was man gemeinhin als Barockessen bezeichnet, wurde nur bei den Reichen zubereitet. Die Untertanen aßen nach altem Brauch Mus, Kraut und Rüben.“ Dass die traditionelle ländliche Küche schmackhaft sein kann, zeigt Michael Barczyk in seinem Buch „Essen und Trinken im Barock“. Mehlspeisen dominierten werktags – doch zum Glück gab’s über 50 Feiertage. Das Gasthaus „Zur Linde“ der Familie Heinzelmann in Steinhausen stammt ebenfalls aus der Barockzeit und ist eines der ältesten Gasthäuser Oberschwabens. Gleich nebenan steht ein Meisterwerk des süd- >



MEISTERKOCH und „Lehnmädchen“: Julia, Theresa und Elena finden Gefallen am Betrieb des Landgasthofs ihrer Eltern Bernd und Elke Heinzelmann. Diese führen den 1609 vom einstigen Kloster erbauten Betrieb in vierter Generation

Zahmer Hahn mit Spinatknöpfle

Für 4 Portionen

FÜR DEN HAHN: • 4 Hähnchenbrüstchen à 200 g mit Haut
• Salz, Pfeffer • 120 g Butter
• 50 g Semmelbrösel • 250 ml Weißwein • Zucker • 20 Stachelbeeren (frisch, TK oder aus dem Glas)
FÜR DIE KNÖPFLE: • 5 Eier • 200 g TK-Spinat • Salz • 300 g Mehl • etwas Öl
FÜR KRAUT & RÜBEN: • 500 g Weißkraut • 250 g Karotten • 100 g Zwiebelwürfel • 80 g Rauchfleischwürfel
• 80 g Butter • Salz, Pfeffer • Zucker
• etwas Fleischbrühe

Backofen auf 160 Grad vorheizen. Hähnchenbrüstchen mit Salz und Pfeffer würzen, in 80 g Butter anbraten und im Ofen fertig garen. Semmelbrösel in restlicher Butter rösten. Mit Weißwein und 100 ml Wasser ablöschen, mit Zucker und Salz abschmecken. Die Stachelbeeren zum Schluss zugeben.

Für die Knöpfle Eier, Spinat und Salz mixen, bis der Spinat ganz fein ist. Das Mehl untermischen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit dem Spätzlehobel in kochendes Salzwasser hobeln. Aufkochen lassen und danach in kaltem Wasser abschrecken. In ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und etwas Öl zugeben, dass sie nicht zusammenkleben. Mit Salz abschmecken.

Vom Weißkraut die schmutzigen Blätter und den Strunk entfernen, Kraut in Quadrate (2 x 2 cm) schneiden. Karotten schälen und in Stifte schneiden (ca. 5 cm lang). Zwiebel- und Rauchfleischwürfel in Butter anschwitzen, Karotten zugeben und etwas mitdünsten. Das Weißkraut zugeben, würzen und mit Fleischbrühe ablöschen. Gemüse garen, bis es noch leichten Biss hat. Danach abschmecken. Die gegarten Hähnchenbrüstchen auf Kraut und Rüben mit den Spinatknöpfle anrichten. Nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.

*Dem Landvolk
sowie Mönchen,
Bürgertum und
Edelleuten auf
die Teller geschaut*



Statt wildem Fasan
gibt es zahmen Hahn:
Der Koch passt die
barocken Rezepte unseren
heutigen Gepflogenheiten an

> deutschen Rokoko – die Wallfahrtskirche St. Peter und Paul, die man stolz „schönste Dorfkirche der Welt“ nennt. Bei der „barocken Tafelley“ im Landgasthof lüftet Barczyk die Geheimnisse barocker Kochkunst sowie deren Zutaten und Gewürze, während Barde Barny Piffel, Sackpfeife und Scheitholz ertönen lässt. „Der Barock lebt vom Gegensatz; süß und sauer, bitter und süß, hell und dunkel, alles stark gewürzt. Safran, Muskat, Nelken, Ingwer und Salbei gehörten auf jeden Tisch. Beeren aller Art garnierten das Fleisch, Knöpfle wurden gern mit Spinat und roter Bete grün und rot gefärbt.“ Elke Heinzlmann und ihr Frauenteam sorgen für den flotten Service und erklären Gästen mit Charme die von Ehemann Bernd hübsch dekorierten Gerichte. Manchmal gehen beim Anrichten schon ihre drei Mädels Julia, Theresa und Elena zur Hand. Vielleicht steht mit ihnen also in einigen Jahren die fünfte Generation bereit, um im Gasthof Historisches mit Modernem zu verbinden.

Das Knöpfle als Sattmacher

Für die einzelnen Trachten, so nannte man die Menügänge, die der Küchenchef nach modernisierten Rezepten serviert, schaute er nicht nur dem Landvolk, sondern auch Mönchen, Bürgertum und Edelleuten auf den Teller. Die Brennte Supp' mit gebähtem (geröstetem) Brot steht für das Bäuerliche, Mousse vom geräucherten Fisch mit Wildkräutern für den Klerus, Wildbret, wie Ingwer-Fasan in Stachelbeersosse mit grünen Knöpflein und Kraut und Rüben, für den Adel, und Gefrorenes wie Pfefferminzeis mit Nonnenfüzla spiegelt die Küche des Bürgertums wider. Natürlich richtet sich Heinzlmann bei seinen auf die heutige Zeit umgeschriebenen Gerichten nach dem Marktangebot. Da wird der wilde Fasan schon mal zum zahmen Hahn. Oft kamen Hülsenfrüchte wie Erbsen, Bohnen und Linsen und allerlei Mus aus Hirse, Hafer oder Gerste auf den Teller. „Kartoffeln gab es damals noch nicht“,



BAROCKE TAFELEY:
Michael Barczyk
(links) lüftet das Geheimnis der barocken Küche, während Barde Barny Piffel, Sackpfeife und Scheitholz ertönen lässt

weiß Barczyk und erzählt, dass Spätzle traditionell vom Brett ins kochende Wasser geschabt wurden. Als Sattmacher diente der Knopf oder das Knöpfle, die sich heute als Kloß, Klops oder Knödel auf der Karte finden. „Zur Kirchweih, wenn Freunde und Verwandte zusammenkamen, wurde gern groß aufgetischt.“

Bäuerliche Barockessen probieren

Im Oberschwäbischen Museumsdorf Kürnbach wird diese Zeit an manchen Wochenenden wieder wach, wenn die historisch gekleideten Ochsenhauser Waschfrauen ein bäuerliches Barockessen mit abgehängtem Fleisch, Spätzle und Gemüse zubereiten, letzteres aus dem gepflegten Küchengarten vor dem Haus. Noch heute gibt es in Oberschwaben Brauereien, die auf Klöster zurückgehen wie die Zwiefalter Klosterbräu. Die Benediktiner fanden einst alles Nötige für ein reines Bier vor den Klostertoren: naturbelassene Felder, kristallklares Quellwasser und die nötige Ruhe. Heute ist es die Familie Baader, die in Zwiefalten an historischer Stelle nach alter Mönchstradition Bier braut wie das hefefettrige, obergärige Kloster-Weizen. Im Nachbarort Zwiefaltendorf steht Thomas Blank der gleichnamigen Brauerei mit geschlossenem Gasthof vor. „Wir sind klein. Da gibt es noch viel Handar- >



SCHÖNSTE DORFKIRCHE der Welt:
St. Peter und Paul



GELEBTE TRADITIONEN: Im Museumsdorf Kürnbach richten die Ochsenhauser Waschfrauen barockes Essen. Diese Gruppe gründete sich zur 900-Jahr-Feier der Stadt Ochsenhausen, wo früher ein öffentliches Waschhaus stand. Zum Fest wurden Darsteller historischer Handwerkerberufe gesucht

*Zum Essen
gehört stets
ein frisches
Bier aus einer
der kleinen
Brauereien*



> beit“, erklärt er das Gewusel, wenn die Flaschen nach dem Abfüllen in die Kisten gepackt und gestapelt werden. Das nach alter Art hergestellte, frisch vom Fass servierte Naturtrübe reift im Felsenkeller heran und ist der Renner des kleinen Traditionsbetriebs. Im Frühjahr, wenn der erste Bärlauch sprießt, ist der Gasthof gut besucht. Es gibt zahlreiche Liebhaber dieses Wildgemüses, das variantenreich die urschwäbischen Gerichte des Gasthofs bereichert. Wenige Kilometer donauabwärts liegt Ehingen. Früher warben in der „Bierkulturstadt“ 22 kleine Brauereien

um Kunden, überlebt haben nur fünf. Wer möchte, kann sie und ihre 43 Biere auf einem Rundgang per Smartphone erkunden. Fast die Hälfte der örtlichen Biere braut allein Micha Miller. Der Braumeister vom Schwanen führt auch Lernwillige in seine Kunst ein. Im Ortsteil Berg stellt Ulrich Zimmermann im Andenken an den Heiligen Ulrich, Patron der Ortskapelle, nach altem Sudverfahren goldenes „Braunbier“ her, das beim sommerlichen Ulrichsfest (5. bis 8. Juli 2013), wenn er und andere regionale Produzenten ihr Angebot präsentieren, in Massen fließt. *Michael Ritter*

GEMÜSEGARTEN
UND KÜCHE
des Museumsdorfs
Kürnbach bringen
traditionelle
oberschwäbische
Gerichte hervor



Nonnenfürzla mit Pfefferminz sorbet

Für 4 Portionen

FÜR DIE NONNENFÜRZLA: • 80 ml Milch
• 20 g Butter • 1 EL Zucker • 1 TL Vanillezucker • 1 Prise Salz • 40 g Mehl • 1 Ei • 1 EL Mehl • 1 Msp. Backpulver • Frittierfett
FÜR DAS SORBET: • 50 g Zucker
• 20 g Glukose (beim Bäcker erhältlich)
• 1 Beutel Pfefferminztee • 15 g Pfefferminzblätter

Für die Nonnenfürzla Milch, Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz im Topf zum Kochen bringen. 40 g Mehl auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben und so lange rühren, bis sich die Masse vom Topfboden löst und eine Kugel bildet. Danach vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Jetzt das Ei untermengen und etwas Mehl und Backpulver untermischen. Mit einem Teelöffel kleine Klöße formen und diese schwimmend im Fett goldgelb ausbacken. Für das Sorbet Zucker, Glukose, 250 ml Wasser, Teebeutel aufkochen lassen. Flüssigkeit abkühlen lassen, in eine Kanne auf die Pfefferminzblätter gießen und ein paar Stunden ziehen lassen. Durchpassieren und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Fotos: MLK/Markus Kirchgessner, Michael Ritter (3)