

Gaby Köster: Auch nach dem Schlaganfall bleibt die Komödiantin präsent. Jetzt legt sie einen Roman vor. *Menschen*



Frühjahrsmode: Blumige Kleider, weite Hosen und frische Farben machen Lust auf die warme Jahreszeit. *Lebensart*

WOCHENENDE

Samstag, 7. März 2015

DIE WOCHENENDBEILAGE FÜR DIE GANZE FAMILIE

Von Sabine Ziegler

Schwäbische Spätzle können zur außerirdischen Angelegenheit werden: Der deutsche Astronaut Alexander Gerst ließ sich 2014 mit Linsen, Spätzle und Saiten seine Leibspeise ins Weltall fliegen. Und 2013 wurde eine solide Spätzlepresse im Rems-Murr-Kreis sogar zur Mordwaffe, weil eine Hausfrau damit ihren Partner ins Jenseits beförderte. Letzteres ist irgendwie auch außerirdisch, zudem ein krasses Beispiel und keinesfalls zur Nachahmung empfohlen.

Spätzle werden von den Schwaben geliebt und zumeist auch von ihren Gästen. Mancher Exil-Schwabe stellt sie sogar am anderen Ende der Welt her. „Auf diesem Foto ist Thomas Wagner aus Ulm zu sehen, der in Honduras lebt und in seiner Gaststätte Spätzle anbietet. Besucher haben mir das von ihrem Urlaub mitgebracht für mein Museum“, erzählt Heidi Huber aus Winterstettenstadt bei Biberach. Die 46-Jährige hat 2013 in einem 500 Jahre alten Wehrturm der Bad Waldseer Stadtmauer Deutschlands erstes Spätzlemuseum

”

Mir geht es darum, die Tradition der Spätzle für die Nachwelt zu bewahren.

Heidi Huber,
Museumsleiterin

eröffnet. Es blieb jedoch nur kurz einzigartig. Im letzten Jahr rief der Ulmer Wirt, Koch und Autor Siegfried Ruoß im Ulmer Kornhäusle „Deutschlands kleinstes Spätzlemuseum“ ins Leben.

Das Interesse am Lieblingsgericht der Schwaben und seiner Herstellung, für die reichlich schwäbischer Erfindergeist vonnöten war, scheint groß zu sein. Für Spätzle mit Soß' lassen hierzulande schon die Kleinsten einen Hamburger mit Pommes links liegen. Und nicht wenige Touristen kommen nach dem Genuss von Kässpätzle auf den Geschmack und exportieren die Schwaben-Spezialität in ihre Heimat. „Ich bin mit Spätzle aufgewachsen, sie gehören für mich zu meiner Kindheit, und mit einer neun Kilogramm schweren, alten Spätzlepresse vom Flohmarkt hat vor 13 Jahren alles begonnen – zumal mich die technische Übersetzung des Geräts und der Erfindergeist, der dahintersteckte, faszinierte“, blickt Heidi Huber zurück auf die Anfänge ihres kleinen Privatmuseums im restaurierten Vötschenturm.

Seit sie dieses Haushaltsgerät aus massivem Eisen entdeckt hatte, träumte sie von ihrem eigenen Museum. Und als sich daheim mit der Zeit immer mehr Gerätschaften, Möbel und Literatur rund um die Spätzleproduktion auftrümpelten, fanden auch Mann und Kinder Gefallen an der Idee. Sie halfen mit beim Einrichten des Spätzlemuseums, für alle anfallenden Kosten wie Miete, Nebenkosten, Versicherungen und Werbung kommt Heidi Huber selbst auf. Sie hofft, dass sich eines Tages ein Förderverein findet, der das Museum mit seinen bislang gut 200 Exponaten als Träger übernehmen könnte und dass es sich bis dahin selbst trägt. „Mir geht es einfach darum, die Tradition der Spätzle für die Nachwelt zu bewahren und zum bewussten Umgang mit Lebensmitteln anzuregen.“

Bis es so weit ist, steht die Betreiberin jedes Wochenende selbst im Turm, gibt bereitwillig Auskunft über alles Wissenswerte rund um



Heidi Huber legt Hand an und führt in ihrem Museum auch den Spätzlemax in Holzausführung von 1931 vor.

FOTOS: ROLF SCHULTES

Kässpätzle

Zu den Klassikern der schwäbischen Küche zählen Kässpätzle. Hier ein Rezept, aus Heidi Hubers Buch „Spätzle für alle“:



Zutaten: 500 g Mehl, fünf Eier, 185 - 250 ml Wasser, Salz, zwei EL Öl, zwei mittelgroße Zwiebeln, 300 g Käse (Emmentaler, Gouda und Bergkäse mischen), Semmelbrösel, weißer Pfeffer (frisch gemahlen)

So wird's gemacht: Aus Mehl, Eiern, Wasser und Salz einen Teig herstellen und so lange schlagen, bis er Blasen wirft und zäh vom Löffel fließt, ohne zu reißen. Die Spätzle in kochendes Salzwasser schaben, hobeln oder pressen. Kurz aufkochen lassen, dann abschöpfen und warm stellen. Die Zwiebeln in Ringe schneiden und goldgelb dünsten, den Käse reiben, eine Auflaufform ausfetten und mit Semmelbröseln bestreuen. Nacheinander Spätzle, Zwiebeln, Pfeffer und Käse aufschichten und den Vorgang wiederholen. Die letzte Schicht sollte Käse sein. Bei 180 Grad in den Backofen schieben, bis sich eine goldgelbe Kruste gebildet hat.

Dazu serviert man am besten Endiviensalat oder einen anderen Blattsalat.

Mit und ohne Soß'

Die schwäbische Leibspeise hat ein Zuhause:
Heidi Huber betreibt im oberschwäbischen Bad Waldsee ein Spätzlemuseum

das schwäbische Nationalgericht, hat ein Rezeptbuch auf den Markt gebracht, beteiligt sich am Ferienprogramm für Kinder und bestreitet Spätzlenachmittage im Altersheim, wo sie dankbare Zuhörer hat, die in Kindheits Erinnerungen schwelgen. In ihrem Museum präsentiert Heidi Huber auf drei Etagen Spätzledrucker, -hobel-, -bretter-, -schaber, Töpfe, Kochbücher, eine große Puppenküche von 1870 mit nostalgischer Kulisse und ein Video zur Spätzleherstellung. Vieles davon hat sie auf Speichern der Umgebung aufgetrieben; einiges brachten ihr auch Besucher mit aus privaten Nachlässen.

Auf informativen Schautafeln dokumentiert ist die technische Entwicklung der (automatisierten) Spätzleherstellung – und die Namen der zahllosen Konstrukteure. In Hubers Besitz befinden sich gleich mehrere historische Spätzlemaschinen – darunter Dreifuß-Geräte und ein mehr als 200 Jahre altes Kurbelgerät, das von zwei Leuten gleichzei-



Im Vötschenturm in Bad Waldsee ist das Spätzlemuseum untergebracht.

tig in Gang gebracht werden musste. Früher wurden die Mengen des Arme-Leute-Essens offenbar den Hofgrößen angepasst. „Man konnte aus wenigen Zutaten ein Essen herstellen, das den Magen füllte“, weiß Heidi Huber, die selbst auf einem Bauernhof groß geworden ist.

Tüftler für Holz und Herd gab's im Schwabenland zu allen Zeiten. Bei Luftschiffbau Zeppelin (LZ) in Friedrichshafen wurden eine Zeitlang ebenfalls Haushaltsgeräte entwickelt – eine Presse mit dem Signet „LZ“ steht bei Heidi Huber im Regal. Auch Manfred Bulling war ein solcher Erfinder. Der ehemalige Stuttgarter Regierungspräsident konstruierte in seiner Freizeit die „Bulling-Press“, die 1984 das Bundespatent erhielt und heute aus pflegeleichtem Kunststoff besteht. „Diese Erfindung war schon aus Eigennutz notwendig: Wir haben fünf Kinder, und ich musste ständig für sieben Leute Spätzle schaben, was ja aufwendig ist. Weil mein Mann auf seine geliebten Spätzle nicht verzichten wollte,

ging er an mit Konstruieren, und herausgekommen ist dieser ‚Spätzlemeister‘ mit 58 verschiedenen langen Schlitzern“, erzählte Helga Bulling bei ihrem Waldsee-Besuch im Sommer 2014. Mit diesem Gerät entstehen Spätzle, die sich von handgeschabten kaum mehr unterscheiden.

Gleich in der ersten Saison besichtigte übrigens auch Landesmutter Gerlinde Kretschmann das kleine Museum. Sie fand prompt Gefallen daran und holte sich hier vielleicht sogar Anregungen für den heimischen Herd in Laiz. Dem Ministerpräsidenten dürften Spätzle mindestens so gut schmecken wie Froschkutteln. Eine japanische Touristin soll sich im Vötschenturm sogar mit dem Spätzlevirus infiziert haben. Kaum zurück in Tokio, berichtet sie ihren Landsleuten in Aufsätzen begeistert von diesem schwäbischen Nationalgericht. „Mein Arbeitskollege war jüngst auf Montage in China und im Fernsehen dort kam tatsächlich ein Beitrag über deutsche Spezialitäten und mein Spätzlemuseum – unglaublich!“, wundert sich Heidi Huber.

Wenn also nicht alles täuscht, dann darf sich die Museumsleiterin verstärkt auf Touristen aus Asien einstellen. Und haben sich die Besucher im Turm Appetit geholt auf Spätzle, dann können sie diese im Anschluss in den Gaststätten der Altstadt genießen – mit und ohne Soß'!

Das Spätzlemuseum hat von März bis Oktober samstags und sonntags von 10.30 bis 17.30 Uhr geöffnet. Kontakt: Heidi Huber, Tel.: 0170/1402460 (nach 18 Uhr: 07355/8165). Weitere Infos im Internet: www.spatzlemuseum.de