

Dieses Museum serviert Spätzle-Schätze

Sie werden geschabt, gehobelt oder gedrückt und sind von den Tellern hierzulande nicht wegzudenken. Spätzle machen satt und schmecken gut. Doch das ist noch nicht alles: die schwäbischen Teigwaren regten stets den Erfindergeist an. Im weltweit ersten Spätzlemuseum in Bad Waldsee gibt es alles rund um das schmackhafte Stück Heimat zu entdecken.

VON VIOLA KRAUSS
redaktion.wg@
wochenblatt-online.de

BAD WALDSEE – Ein Leben ohne selbst gemachte Spätzle kann sich Heidi Huber, Betreiberin des Spätzlemuseums im Vötschenturm, nicht vorstellen. Aufgewachsen ist sie in Oberschwaben, da gehören Spätzle einfach dazu. Oma und Mutter brachten die von ihr so geliebten Teigwaren mit Hilfe einer Spätzlepresse auf den Tisch. Das Arbeitsgerät landete Jahre später in ihrem Haushalt. „Dem Spätzledrucker folgte ein Spätzlebrett. Und irgendwann war die Leidenschaft da“, erinnert sie sich.

Faszination Spätzle

Faszination war es auch, die die technische Zeichnerin vor rund 15 Jahren dazu brachte, eine neun Kilo schwere alte Spätzlepresse von einem Flohmarkt nach Hause zu schleppen. Begeistert zeigte sie das antike Arbeitsgerät mitsamt Übersetzungsgetriebe im Freundeskreis herum. Viele wollten nicht so recht glauben, dass mit ‚dem Ding‘ anno dazumal tatsächlich Spätzle hergestellt wurden. Also fing sie an, nachzuforschen – und hatte am Ende recht und jede Menge Interessantes rund um die „schwäbische Nudel“ erfahren.

Heidi Hubers Interesse war geweckt und nach und nach entdeckte sie auf Flohmärkten weitere Spätzle-Schätze – teils praktisch, teils kurios, aber immer interessant. Parallel recherchierte sie im Internet und in Antiquariaten und fand auch da jede Menge rund um die Schwabenspezialität: Rezepte, Handwerkszeug, Geräte, Patente und jede Menge Geschichten.

An ein Museum dachte sie damals noch nicht. Die Flohmarkt-Beute landete zunächst

im Keller – allerdings nicht ohne vorher von der technisch interessierten Spätzlefreundin genauestens untersucht und mitunter auch ausprobiert zu werden.

Irgendwann keimte die Idee, ihre Schätze öffentlich zu machen. „Für mich war klar: das mach‘ ich nur, wenn es in Deutschland oder weltweit noch kein Spätzlemuseum gibt.“ Gab es nicht. Deshalb machte sie sich auf die Suche nach Räumlichkeiten. Und stieß auf einen „Traum“. Die Mutter zweier erwachsener Töchter ist nicht nur Spätzle-Fan, sondern liebt seit ihrer Kindheit auch Türme. Da passte es gut, dass das rund 500 Jahre alte Gemäuer im historischen Stadtteil Entenmoos in Bad Waldsee zu mieten war.

Turm-Museum

Sie begann ihr Spätzle-Museum für die drei Stockwerke des geschmackvoll renovierten Vötschenturms zu konzipieren und investierte jede Menge Zeit, aber auch einiges an Geld. Mehr als 200 Exponate erzählen in der liebevoll servierten Ausstellung nun seit Sommer 2013 alles rund ums Thema Spätzle.

Im ersten Stock findet der Besucher drei Küchen vor, die die Lebenswelt der Spätzle-kochenden Groß- und Urgroßmütter widerspiegeln: Von der Puppenküche von 1870, über den Kinderherd bis zum lebensgroßen Elektroherd der ersten Generation. „Eigentlich hätte ich ja gerne einen richtigen Holzherd gehabt, aber dazu ist der Turm zu klein“, erzählt sie lachend. Schon der Transport des Homann-Elektroherdes die Wendeltreppe hinauf in den ersten Stock sei eine echte Herausforderung gewesen.

Die Guillotine

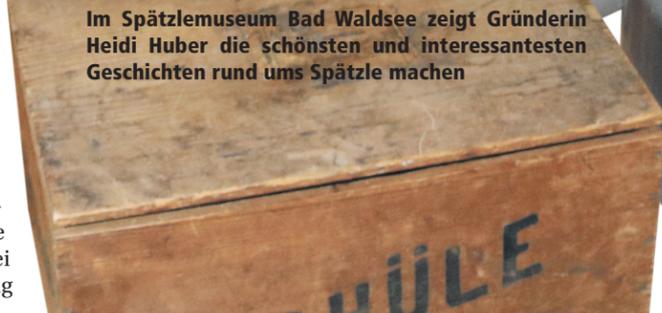
Übrigens sind in allen Küchenformaten funktionsfähige Spätzle-Utensilien und Kochbücher mitsamt Rezepten für die schwäbischen Teigwaren zu finden – auch in der Puppenküche. Oder die Spätzle-Guillotine, Heidi Hubers Lieblingsstück. Das ist eine Maschine, die das Teigschaben imitiert und

von einer Besucherin treffen-derweise mit der Hinrichtungsmaschine verglichen wurde. „Seither heißt sie so“, erzählt die Museumsleiterin. Wer sich im ersten Stock satt gesehen hat, steigt die Wendeltreppe weiter hinauf. Ein Stockwerk höher erfährt der Besucher alles darüber, wie die typischen Spätzle gemacht werden. Vom Spätzlebrett über Spätzlepresse, Sieb und Hobel bis zum Spätzle-Max und der Spätzle-Hex‘ findet sich dort allerhand findiges Handwerkszeug aus Holz, Metall und Kunststoff, dessen sich die Hausfrau einst bedienen konnte und heute noch kann.

Katholische oder evangelische Spätzle?

Einige der Hilfsmittel haben unterschiedliche Einsätze und Lochungen. So erfährt der Besucher bei einer Führung auch, dass es katholische und evangelische Spätzle gab und vielleicht auch heute noch gibt: „Die langen sind evangelisch, die kurzen katholisch“, erklärt Heidi Huber.

Dass es eine solche Unterscheidung gibt, lag an einem Mann, der beim Vertrieb von Spätzlelehobeln feststellte, dass sich die Köchinnen aus dem Unterland meist für die Lochung mit Zunge entschieden.



Im Spätzlemuseum Bad Waldsee zeigt Gründerin Heidi Huber die schönsten und interessantesten Geschichten rund ums Spätzle machen

Diese produziert längere Spätzlen als die einfache Lochung, welche im katholischen Oberland bevorzugt gekauft wurde.

All die verschiedenen Geräte können nicht nur bestaunt, sondern größtenteils auch angefasst und bedient werden. Übrigens verleiht Heidi Huber auch Kochbücher mit den obligatorischen Rezepten.



ist klar: Bei einem Stall voll Kinder war es für die Hausfrau anno dazumal mühsam und äußerst zeitaufwendig für bis zu ein Dutzend Mäuler Spätzle zu schaben. Und da die Männer ihre Leibspeise möglichst oft auf dem Teller vorfinden wollten, begannen sie mit dem Konstruieren. So wie beispielsweise der inzwischen

Presse mit 56 unterschiedlichen Löchern entwickelte und 30 Jahre später seinen patentierten „Spätzlemeister“ zwischen all den anderen findigen Geräten und Maschinen beim Besuch im Spätzlemuseum vorfand.

Der Hit: Spätzleshaker

Bereits rund 200 Jahre früher hatte sich Spätzleponier Philip Mehne aus Schweningen mit einer Knöpfemaschine beschäftigt. Übrigens ist in der Reihe der Tüfter und Mächler auch eine Frau: Susann Hartung aus Tübingen hat 2008 einen Spätzle-Shaker erfunden, weil sie Spätzle nicht schaben kann und keine Lust auf lästiges Spülen von teigverklebten Hilfsmitteln hatte.

Spätzle-Mord

Wer Lust auf mehr Geschichten rund um das Nationalgericht hat, der findet im 3. Stock auch allerlei Interessantes und Kurioses in Heidi Hubers Spätzle-Archiv – etwa Zeitungsartikel zu einem Mord, bei dem eine Frau vor ein paar Jahren eine Spätzlepresse zur Mordwaffe umfunktionierte.

Doch nicht nur Heidi Huber kann in ihrem Spätzlemuseum jede Menge Geschichte und Geschichten rund um die Leibspeise servieren. „Ich bekomme oft von Besuchern Rezepte, Tipps, Erbstücke und Flohmarkt-Funde.“

Spätzlebuch

Und weil Spätzlefans ja nicht nur zu den Öffnungszeiten des Museums Appetit auf das Nationalgericht haben, hat Heidi Huber seit kurzem Wissenswertes und Abwechslungsreiches sozusagen als „Spätzlewissen to go“ auf 120 Seiten in ihrem Lese- und Kochbuch: „Spätzle und Knöpfe“ (ISBN 978-3-8392-2262-1, 16 Euro) gesammelt.

verstorbene Manfred Bulling, ehemaliger Regierungspräsident von Stuttgart, der genau aus diesem Grund 1984 eine



Die Tradition des Spätzlemachens

Bis ins 18. Jahrhundert lässt sich die Tradition der Spätzleherstellung zurückverfolgen. Dinkel war im schwäbisch-alemannischen Raum weit verbreitet. Das anspruchslose Getreide erfreute sich in der armen Region großer Beliebtheit. Dinkelmehl enthält viel Klebereiweiß. So gelang der Teig in Notzeiten auch ohne Eier. Spätzle und Knöpfe haben in der Region Schwaben eine jahrhundertelange Tradition und eine große Bedeutung für die schwäbische Küche. Und die schwäbische Literatur ist reich an Gedichten rund um das „Leibgericht der Schwaben“, wie beispielsweise das 1838 in der Zeitung „Schwarzwälder Bote“ veröffentlichte Gedicht „Das Lob der Schwabenknöpfe“, das Gedicht „Schwäbische Leibspeise“ oder das „Spätzles-Lied“. Früheste Rezepte für Spätzle sind im sogenannten Göppinger Kochbuch von 1783 von Rosina Dorothea Knör zu finden.

tern sollte. Erwin Späth überlegte, zeichnete und baute schließlich eine motorisierte Spätzlewalze. Seine Tante konnte damit Spätzle herstellen, die aussahen wie handgeschabt. Der Trick: auswechselbare Lochplatten. Auf seine Erfindung hin machte sich Erwin Späth 1960/61 selbstständig. Ab- und an hörte er dann von Wirtschaften, in denen es leckere handgeschabte Spätzle gab. Der Erfinder schmunzelte dann nur still in sich hinein, schließlich wusste er genau, an welche Gasthäuser er die SM-Spätzlemaschine geliefert hatte. Bis in die USA wurde die hilfreiche Gastküchen-Unterstützung verkauft. Noch mehr Geschichten rund ums Spätzlemachen gibt's hier:

Spätzlemuseum
Im Vötschenturm
Entenmoos 29
88339 Bad Waldsee

Öffnungszeiten: März bis Oktober
Samstag: 10.30 – 17.30 Uhr und
Sonntag 10.30 – 17.30 Uhr, November bis Februar Winterpause.

Das Museum ist nicht barrierefrei. Gruppen auf Anfrage
Kontakt: info@spaezlemuseum.de, Mobil: 0170-1402460

Erwin Späth's Tüftelleidenschaft war bekannt – auch seiner Tante Emma, die eine große Gastwirtschaft betrieb. Deshalb bat sie den Mechanikermeister aus Grunbach im Remstal ein Gerät zu bauen, das ihr das Spätzlemachen erleicht-



Im Spätzlemuseum im Turm zeigt Heidi Huber Historisches und Kurioses

FOTOS: VIOLA KRAUSS