

OM VOOR OM TE RIJDEN

Zon, natuur, rust... én lekker eten. Dat is écht vakantie! In deze serie bespreken onze correspondenten verrassende lokale gerechten in de populaire vakantie-landen, die het omrijden waard zijn. **Vandaag: Käsespätzle.**



Met Käsespätzle in de maag kun je een avondje doorzakken

Vroeger stond *Käsespätzle* vooral bekend als een maaltje voor straatarme mensen. Het gerecht uit de Zuid-Duitse streek Zwaben is tegenwoordig te krijgen in goede Oostenrijkse en Duitse restaurants.

Guy Hoeks

Zwaben

Duitse zomeravonden kunnen, na een hoosbui, behoorlijk afkoelen. De verleiding om de natte biertuin in te ruilen voor een warm *Wirtshaus* op de hoek van de straat, is dan ook groot. Wie een goede bodem wil leggen voor een avond drinken, kan in zo'n oer-Duitse taveerne niet om *Käsespätzle* heen. Ook zonder alcohol zijn de korte noedels van meelspijs, vaak opgediend met gebakken ui en Emmentaler kaas, een aangename maaltijd.

„Ik ben opgegroeid met *Spätzle* en *Knödel* (de bekende ballen van brooddeeg of aardappeldeeg, red.)”, vertelt Heidi Huber met aanstekelijk enthousiasme aan de telefoon. Huber, een 55-jarige administratief medewerker, woont in Bad Waldsee, een idyllisch stadje met 20.000 inwoners in de zuidelijke deelstaat Baden-Württemberg. „Voor mij als kind had *Spätzle* een makkelijke en zachte bite. De kans op verslikken is heel klein. Maar ook volwassen Duitsers houden ervan.”

Tien jaar geleden opende Huber



het Spätzlemuseum in de Vötschenturm, een middeleeuwse wachttoren in het schiereilandvormige stadsdeel van Bad Waldsee. Geregeld kloppen er oudere liefhebbers aan bij Huber met hun verhalen. Eens verklaarde een man 55 kilo *Spätzle* te hebben gemaakt. Goed voor een totale lengte van 172 meter, had hij berekend. Naar verluidt een record.

Weetjes

Een ander verhaal ging over hoe één zeefmachine na de Tweede Wereldoorlog ruim duizend soldaten voorzag van verse deegslinteren. En dat in een tijd van grote voedseltekorten. Huber is gek op dit soort weetjes. „Veel mensen begrijpen het

misschien niet. Maar *Spätzle* is mijn passie!” Ze noemt het museum, dat zeven jaar lang een fraaie collectie van raspers, zeven en snijders tentoonstelde, een ‘verzameling van verhalen, keukengerei en recepten’. „Ongelooflijk op hoeveel manieren je het gerecht kunt maken”, zegt ze vrolijk.

Door de coronamaatregelen moest ze de deuren van haar museum sluiten. Daarna kon ze, tot haar grote verdriet, niet meer terugkeren in het historische herkenningspunt van de stad. Maar gelukkig bood een fabrikant van deegwaren haar een plek aan voor een tentoonstelling, die ze halverwege mei van dit jaar opende. „Bij NudelHaus komt het

heden en verleden samen, doordat er nog steeds geproduceerd wordt.”

Over het ontstaan van *Käsespätzle* doen veel verhalen de ronde. Zeer aannemelijk is dat de deegslinteren voor het eerst opdoken in de 18de eeuw in Zwaben, een bourgondische streek in Baden-Württemberg. Van daaruit heeft het gerecht zijn weg gevonden via het Zuid-Duitse Allgäu naar Oostenrijk en Zwitserland. De Zwitsers noemen de noedels liefkozend *Spätzli* of *Chnöpfli*. Ook in Hongarije en Slowakije zijn er neefjes van het gerecht te vinden: *nokedli* en *halusky*.

In de vorige eeuw golden de noedels vooral als een maaltijd voor arme stakkers. Ingrediënten konden makkelijk vervangen worden of geheel weggelaten. „Na een periode van oorlog zaten mensen verlegen om eieren en melk. In plaats daarvan werd extra water aan het recept toegevoegd. Beter voor de lijn, maar wel minder lekker”, vindt Huber. Volgens de *Spätzle*-fan zijn er veel variaties mogelijk. Al is er een grondrecept: 100 gram meel, een ei, 50 ml water en een snuifje zout.

Käsespätzle is niet in heel Duitsland even gemakkelijk te verkrijgen. De Oostenrijkse en Duitse restaurants die het gerecht in Berlijn op de kaart hebben staan, zijn op twee handen te tellen. „Een collega uit het noorden vindt de zachte slinteren gewoon niet lekker. Zij houdt het bij spaghetti”, zegt Huber. In het zuiden van Duitsland is dat wel anders. Daarom lijken connoisseurs van de Duitse keuken het over één ding eens. Hoe zuidelijker je gaat, des te groter de kans dat je de beste *Käsespätzle* krijgt voorgeschoteld.



▲ Heidi Huber: „*Spätzle* is mijn passie.”

FOTOS GETTY IMAGES, PRIVÉFOTO