

Saisonstart im Spätzlemuseum

Der Weltmeister im Spätzleschaben 1982 stiftet dem privaten Museum seine Dokumentation

Bad Waldsee - Für Heidi Huber sind Spätzle mit Soß' das Ein und Alles der schwäbischen Küche. Deshalb betreibt sie im siebten Jahr ihr weltweit erstes Spätzlemuseum in Bad Waldsee. Die „Spätzle-Queen“ brennt noch wie am ersten Tag für dieses schmackhafte Gericht und die entsprechenden Küchengeräte. Ab Samstag, 2. März, ist das Museum wieder geöffnet und die 50-Jährige freut sich auf ihre Besucher. KURLAND-Redakteurin Sabine Ziegler berichtet.

Heidi Huber infiziert auch Nicht-Schwaben mit dem Spätzle-Virus, wenn sie an den Wochenenden von März bis Oktober Besucher aus dem In- und Ausland durch ihr Mini-Museum im historischen Vötschenturm führt. Gut 3000 Gäste sind es inzwischen pro Jahr geworden. Besonders gefragt ist das private Museum bei Landfrauen, die Regionales auf den Tisch bringen und hier auf den einen oder anderen Geheimtipp bei der Spätzleherstellung hoffen. Kurz vor dem diesjährigen Saisonstart wurde Heidi Huber von Norbert Kirsch (67) aus Gross-Zimmern besucht. Der „Weltmeister im Spätzleschaben“ von 1982 überreichte der Museumsbetreiberin eine umfangreiche Dokumentation aus dieser Zeit. In dem Buch



Mit Norbert Kirsch besuchte der „Weltmeister im Spätzleschaben“ von 1982 Heidi Huber in ihrem privat geführten Spätzlemuseum im Waldseer Entenmoos. Fotos (2): Rolf Schultes

finden sich Presseberichte und Fotos von seinem Weltrekord, als der Koch 24 Stunden lang insgesamt 555 Kilogramm Spätzle vom Brett schabte. Mit dieser enormen körperlichen Leistung in Stuttgart-Kaltental sicherte sich der Gastronom den Eintrag ins Guinnessbuch der Rekorde. Kirsch verarbeitete damals 175 Kilogramm Mehl, 1260 Eier, 90 Liter Wasser und fünf Kilo Salz. Immer wieder wird die Techni-

sche Zeichnerin auch überrascht von Besuchern, die historische Küchen-Gerätschaften aus ihrem Familienbesitz nach Bad Waldsee bringen und dem Museum stiften. „Da kamen schon sehr originelle Geräte zusammen und meine Sammlung wächst und wächst“, freut sich die Betreiberin, die 2018 ihr zweites Buch „Spätzle und Knöpfle“ samt einem Spiel im Gmeiner-Verlag Messkirch verlegt hat.

Die neue Saison im Spätzlemuseum beginnt am **Samstag, 2. März**. Die Öffnungszeiten: **Samstag/Sonntag, 10.30 bis 17.30 Uhr** (für Gruppen auf Anfrage). Das **Museum** im historischen Turm ist **nicht barrierefrei**. Weitere Informationen zum Museum im **Entenmoos 29** unter Telefon 0170/1402460 oder www.spaetzlemuseum.de.

Spätzle-Grundrezept von Heidi Huber

Zutaten:

500 g Mehl, 5 Eier (M), 185 - 250 ml Wasser, 1 Prise Salz

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben. Eier, Wasser und Salz mit dem Kochlöffel oder dem Handmixer unterschlagen, bis der Teig Blasen wirft und langsam zäh vom Löffel fließt, ohne zu reißen.

Die Wassermenge für den Teig variiert je nach Zubereitungsart: Für die Spätzlepresse ist

ein fester Teig mit weniger Wasser als beim Schaben notwendig. Man kann zum Leitungswasser auch einen Schuss Mineralwasser dazugeben. Das macht den Teig lockerer.

Den Teig 15 Minuten ruhen lassen. Salzwasser in einem großen Topf aufkochen und den Teig portionsweise vom Brett hineinschaben, mit dem Spätzle- oder Knöpfleobel hineinreiben oder mit der Presse hineindrücken. Einmal aufkochen und mit der Schaumkelle herausnehmen. Fertig!



Im Museum ausgestellt sind zahlreiche historische und moderne Küchengeräte, die der Spätzleherstellung dienen.