



Im Turm
der

Spätzle

.....
.....
Geschabt, gedrückt, gehobelt –
Spätzlerüstzeug einst und heute
.....
.....

Welche Mühe hinter des Schwaben liebster Speise steckt, was sie ausmacht und wer sich über ihr Gelingen schon den Kopf zerbrach, erlebt man im weltweit ersten Spätzlemuseum in Bad Waldsee.

Ohne Fleiß kein Preis oder treffender: keine Spätzle. Jedenfalls keine selbst gemachten. Wer die goldgelbe, bissfeste Schwabenspezialität auf dem Teller will, braucht Geschick, Übung und je nach Technik verschiedene Hilfsmittel. So verwundert es nicht, dass sich Tüftler schon vor dem Jahr 1800 um eine technische Lösung bemühten. Ob das Interesse seinerzeit eigennützig war?

Heidi Huber, bekennender Spätzlefan, Initiatorin und Leiterin des weltweit ersten Spätzlemuseums, hat sich der beliebten Mehlspeise und allen zugehörigen Maschinen angenommen. Im restaurierten Vötschenturm in Bad Waldsee erzählt sie in einer liebevoll arrangierten Ausstellung Geschichten von Knöpfle, Spätzle und ihren Liebhabern.

Nur unter einer Bedingung

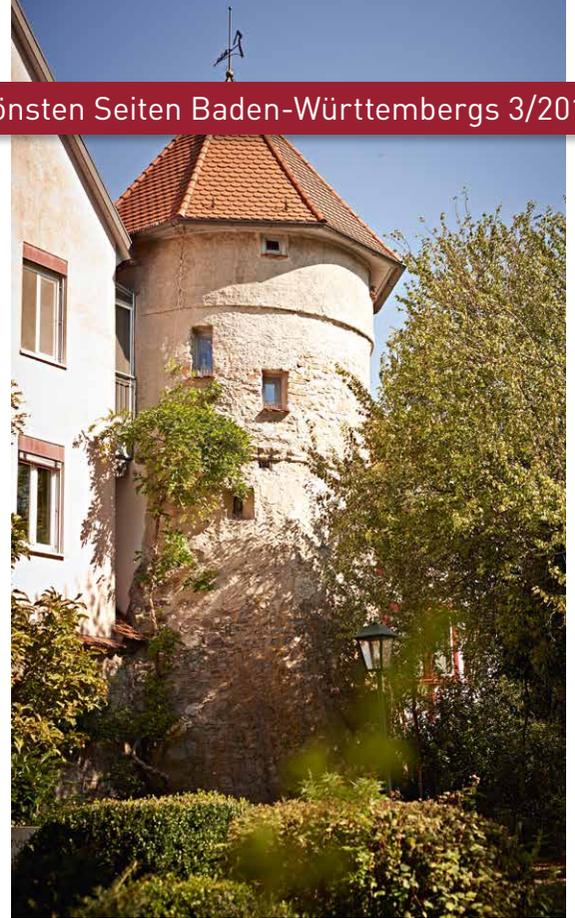
„Spätzle gehören seit meiner Kindheit zu meinem Leben“, verrät die aus Oberschwaben stammende Museumsleiterin. Die Spätzlepresse, mit der ihre Oma und ihre Mutter stets für feinen Nachschub sorgten, landete schließlich bei ihr und bekam bald Gesellschaft von einem Spätzleblett. Die Sammelleidenschaft erwachte. In den Folgejahren fand Heidi Huber mit geschärftem Blick auf Flohmärkten weitere Errungenschaften, skurrile wie praktische, „darunter eine uralte neun Kilo schwere Spätzlepresse mit Übersetzung, die ich heimgeschleppt habe“. An eine Ausstellung ihrer Beutestücke dachte Heidi Huber anfangs nicht. Alles wanderte, nachdem sie die Technik durchschaut hatte, zunächst

„gut verpackt“ in den Keller. Parallel las sie sich in die

Spätzlematerie ein. Heidi Huber stieß auf Gerätschaften, Experten, Zeichnungen und Patente, fand alte Kochbücher mit sättigenden, süßen und deftigen Rezepten. Darunter Apfelspätzle, Milchspätzle, Backspätzle als Suppeneinlage und natürlich Tipps und Tricks für die Herstellung der klassischen Variante. Kein Wunder, kam ihr eines Tages die Idee zu einem Museum. Ihre Bedingung: „Nur wenn es in Deutschland, am besten auf der ganzen Welt, noch keines über Spätzle gibt.“ Das gab es nicht. Heidi Huber war die Erste.

„Andere haben ein Pferd ...“

Bei der Suche nach passenden Räumlichkeiten wurde sie in ihrem Wunschort Bad Waldsee in dem historischen Stadtteil Entenmoos fündig. Der von 1527 bis 1528 erbaute, in Privatbesitz befindliche und aufwendig restaurierte Vötschenturm sollte es sein. Sie mietete das außergewöhnliche Gebäude im Herzen von Bad Waldsee an, richtete es mit ihren über 200 Exponaten auf drei Stockwerken ein und feierte im Sommer 2013 die Eröffnung. „Türme haben es mir schon immer angetan und Spätzle auch“, erzählt sie lachend und entschuldigt sich schon fast für ihre Investition und den Mut, alles aus



Der fast 500 Jahre alte Vötschenturm in Bad Waldsee beherbergt die Spätzlesammlung.

Für Backspätzle, die frittiert werden, dient das robuste Dreibein.



Süße Spätzle?

Aber gerne doch! Apfelspätzle isst man mit gedämpften Apfelscheiben, Zimt und Zucker. Milchspätzle enthalten bereits im Teig Milch und werden zudem in Milch gekocht. Dazu passt Kompott.

Lebensgroße Puppen veranschaulichen, wie anno dazumal in der Küche gearbeitet wurde.

eigener Tasche zu finanzieren. „Andere haben als Hobby ein kostspieliges Pferd, ich halt ein Museum.“

Katholisch oder evangelisch?

Eine Bauernpuppenküche aus dem Jahr 1870, Literatur, Kinderspätzlepressen, ein alter Herd mit lebensgroßen Puppen und Rezeptideen samt nützlichem Küchenzubehör, all das gehört zum Reich der Spätzle. Aber der Themenschwerpunkt ist die heimische Spätzleproduktion. Schaben, drücken hobeln, durch ein Sieb streichen, eine ganze Legion Hilfsmittel sollen die Zubereitung erleichtern, wie der Spätzle-Max als mechanische Schabehilfe,



Mit dem Spätzle-Max geht es auch.

Spätzlepioniere aus dem Ländle

- 1786** Philipp Mehne aus Schwenningen beschäftigt sich mit der Knöpflemaschine
- 1847** Ottmar Camerer aus Rottweil fertigt eine Maschine für Knöpfe und Spätzle
- 1900** Bei der Stuttgarter Firma Hünersdorff gibt es Spätzlemühlen in verschiedenen Größen
- 1927** Der Ulmer Louis Hermann bringt die Ulmer Spätzlemaschine auf den Markt
- 1930** Franz Xaver Sonntag tüfelt unter anderem an einem Passierhobel für Spätzle
- 1931** Der erste Spätzle-Max kommt als Holzausführung auf den Markt
- 1939** Robert Kull aus Bad Cannstatt erfindet den Spätzleschwob, den es noch heute gibt
- 1947** Valentin Leiber gibt seiner dreibeinigen Spätzlemaschine wechselbare Einsätze
- 1948** Aus dem Hause Kipp folgt eine dreibeinige Haushaltspresse in verschiedenen Größen für 4 bis 30 Personen
- 1970** Der Spätzle-Max ist aus Kunststoff und leuchtet nun in Knallorange
- 1979** Der Rottweiler Ewald Kern punktet mit der Spätzle-Hex
- 1981** Dr. Ernst Willi Haag aus Heilbronn versucht sein Glück mit der Spätzlemühle
- 1984** Dr. Manfred Bulling erfindet das Spätzlewunder System Bulling mit verschieden großen Öffnungen
- 1987** Der Mannheimer Bernhard Eisinger legt mit einem neuen Teigformgerät, dem Spätzlekoch, nach
- 2005** Aus der Not entstand Dominik Rudolfs SpätzlesDODO, ein Eventwerkzeug, mit dem auch Spätzle gelingen
- 2008** Mit Susann Hartung und ihrem Spätzle-Shaker tritt eine Frau in die Reihe der Spätzlepioniere aus dem Ländle



„Hasch dei Schpätzles-Bschteck z'schpät bschtellt?“

verschiedene Siebe, die Spätzle-Hex mit verschiedenen Einsätzen oder die verschiedenen Pressen in allen möglichen Größen und Ausführungen in Holz oder Metall. Sogar ein Prototyp aus dem Hause Kull ist dabei.

Was es mit den katholischen – den kurzen – und den evangelischen – den langen – Spätzle auf sich hat und warum die Lochungen in den Pressen ganz unterschiedlich sind, erklärt Heidi Huber gern während der Führung. Die Sparmaßnahmen in schlechten Zeiten waren einfach: „Früher kam unter der Woche Wasser in den Spätzleteig, am Wochenende Milch. War die Not groß, fielen sogar die Eier weg.“ Dass die Spätzle trotzdem gelangen und alle davon satt wurden, lag am Dinkelmehl, dem Schwabekorn, das viel Klebereiweiß enthält.

Spätzlepresse als Mordwerkzeug

Im Oberstübchen des Vötschenturms liegt das Revier der Tüftler, Denker und Spätzlepioniere. Bereits im Jahr 1786 beschäftigte sich der Schwenninger Philipp Mehne mit einer Knöpflemaschine. Die jüngste Entwicklung aus dem Jahr 2008, der Spätzle-Shaker, stammt jedoch von einer Frau, der Tübingerin Susann Hartung. Hier oben brachte Heidi Huber auch ihr Archiv mit Spätzlemeldungen aus Zeitungen und Magazinen unter – inklusive einer haarsträubenden Geschichte, in der eine Spätzlepresse tatsächlich als Mordwerkzeug diente.



Auch in Miniaturform kommen die Spätzle nicht zu kurz, wer genau hinschaut, findet auch die Soße. Die Kunst des Spätzlemachens kann man nicht früh genug erlernen: eine Anleitung für die Puppenküche.





Die Sammlerin ist sichtlich stolz auf ihr kleines, feines Spätzlereich, das sie immer am Wochenende öffnet. Mitunter bringen ihr Besucher Raritäten aus Keller und Speicher mit, erzählen von ihren Spätzleerlebnissen und verraten Familienrezepte, während die Kinder den Spuren von Heidi Hubers Spätzlesuchspiel nachgehen. – Bleibt trotz Beruf, Museum und Familie immer noch Zeit, selbst Spätzle zu machen? Natürlich. „Am liebsten esse ich sie mit ganz viel Soße“, sagt Heidi Huber. Ihre Spätzle werden übrigens gehobelt oder gedrückt.

„Schaben ist reine Übungssache“, stellt sie unumwunden fest, „und derzeit bin ich nicht in Übung“, setzt sie lachend hinzu. Ein Leben ohne selbst gemachte Spätzle ist für sie undenkbar. Wohin auch mit dem geriebenen Käse, der vielen Soße, den Linsen, dem Sonntags- oder Rostbraten? Wohin mit all den Leckerbissen, die erst durch die dicken, runden, langen, dünnen oder ungleichmäßigen Spätzle zu dem werden, was sie sind: ein vollendeter Hochgenuss aus dem Ländle. 🍷

Text: Sabine Ries, Fotos: Jean-Claude Winkler (10), Fotolia (3), Wager Archiv (1)



Gedrückt, gehobelt und aus dem Wasser geschöpft – Küchenutensilien finden sich hier reichlich (oben). Heidi Huber schuf das weltweit erste Spätzlemuseum (rechts).



Erfindergeist und die Lust auf Spätzle beschäftigt die Schwaben schon länger: Auch solche Konstruktionen, die an eine Mühle erinnern, halfen einst bei der Zubereitung des „Arme-Leute-Essens“.



Spätzlemuseum im Vötschenturm

Entenmoos 29
88339 Bad Waldsee
Telefon (mobil): 0170 1402460
www.spätzlemuseum.de

Öffnungszeiten

Samstag und Sonntag
10.30–17.30 Uhr

Andere Öffnungszeiten nach
Absprache. Von November bis
einschließlich Februar ist ge-
schlossen. Das Spätzlemuseum
ist nicht barrierefrei.

