

# Geschabt, gepresst, geehrt

## Heidi Huber im Spätzlefiel: Wenn unser Nationalgericht zur Leidenschaft wird

Die einen sammeln Briefmarken, die anderen alles rund um des Schwaben liebste Gericht – die Spätzle. Heidi Huber hat sich einen langgehegten Traum erfüllt und im Vötschenturm in Bad Waldsee ein Spätzlemuseum eröffnet. Als Krönung gibt's jetzt das Kochbuch „Spätzle für alle“. Das erste Exemplar bekam WOCHENBLATT-Leserin Edeltraud Wagegg aus Leutkirch überreicht.

VON DANIELA LEBERER  
RAVENSBURG

**BAD WALDSEE** – Im Oktober wollten wir es genau wissen und riefen unsere Leser auf, uns ihr liebste Spätzlerezept zu schicken. Die Gewinner durften mit Starkoch Ralf Höger am WOCHENBLATT-Stand auf der Oberschwabenschau ihr Rezept kochen. Edeltraud Wagegg aus Leutkirch wurde von den vielen Besuchern für ihre „Bärlauch-Spätzle“ zur Favoritin gekürt.

### Im 1. Spätzlebuch verewigt

Für Heidi Huber war das der Anlass, die Gewinnerin in ihrem Buch „Spätzle für alle“ zu verewigen. Ab März kann die Variantensammlung im Vötschenturm für 6.95 Euro (oder telefonisch) gekauft werden; sie



Das Treppengeländer zieren altherhand praktische Hilfsmittel

enthält neben interessanten Rezepten viele praktische Tipps.

Spätzle sind ja bekanntlich die deutsche Antwort auf italienische Pasta und zu einem richtigen schwäbischen Sonntagsessen gehören sie einfach dazu.



Der Vötschenturm mit seinen drei Etagen ist wie gemacht für das Spätzlemuseum

Aber sind sie es wert, ein eigenes und dazu wunderschönes Museum zu bekommen? Wir sind der Sache nachgegangen.

Im Vötschenturm, Entenmoos 29, hat die gebürtige Wintertetterin Huber liebevoll zusammengestellt, wie sich im Laufe der Zeit die Spätzlezubereitung verändert hat. Bei den interessantesten Führungen weiß sie zu allen Gerätschaften eine passende Anekdote. Spätzle und Knöpfle waren im schwäbisch-alemannischen Raum anfangs ein Arme-Leute-Essen. Dinkel war weit verbreitet und das Mehl hatte viel Klebereiweiß. So gelang der Teig in Notzeiten auch ohne die Zugabe von Eiern. Ur-

kundlich erwähnt wurden die Spätzle erstmals im Jahr 1725.

### Bettleits Nudla

Woher der Name Spätzle kommt, ist nicht ganz sicher. Vielen älteren Schwaben ist aber die Bezeichnung „Bettleits Nudla“ noch ein Begriff. Angefangen vom einfachen Holzlöffel, mit dem kleine Klumpen ins kochende Wasser gesetzt wurden, über das Schaben auf einem Holzbrett bis hin zu zeitsparenden Erfindungen tüfteliger Ehemänner – im Museum begibt man sich auf eine spannende Zeitreise.

### Schwäbischer Erfindergeist

Im Jahr 1786 wurde von Schlosser Philipp Mehne die erste Knöpfemaschine erfunden. Robert Kull aus Bad Cannstatt erfand 1939 den Vorreiter aller bis heute gängigen Spätzlepressen. Das Dachgeschoss des Turms ist den vielen Erfindern gewidmet.

Auf drei Etagen erhält man Einblicke in das Schaffen der schwäbischen Hausfrau am Herd. Für Besucher jenseits un-

### Kaffee-Spätzle

von Heidi Hubers Schwester Helga

200 g Mehl, 2 Eier, 2 Espresso, 2 TL Zucker, 1 Prise Salz, etwas Wasser – zum Karamelisieren: etwas Butter und Zucker

### Bärlauch-Spätzle

von Edeltraud Wagegg

500 g Dinkelmehl, 5 Eier, 200 ml Wasser, 2 TL Salz, 3-4 TL Bärlauch-Pesto



■ LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN! Heidi Huber (li.) überreicht Edeltraud Wagegg ihr erstes Büchlein „Spätzle für alle“ FOTOS: D. LEBERER

serer Region läuft ein anschaulicher Film über die Herstellung der schwäbischen Nudel. Wußten Sie, dass sich bei Spätzle sogar die Religionen scheiden? Es gibt hier doch tatsächlich einen katholischen und evangelischen Spätzlehobel!

Besonders stolz ist Heidi Huber auf ein „Handbuch für Frauenzimmer“ von 1809. Hierin werden Apfelspätzle als vollwertiges Mittagessen empfohlen.

### Schätze aus Keller und Dach sind immer willkommen

Schmuckstück der Ausstellung ist eine funktionsfähige und wunderschöne Puppenküche mit integriertem Herd von 1879. Die wurde früher nur an Weihnachten für die Kinder aufgestellt und am 2. Februar wieder eingepackt. Einen besonderen Platz hat der „Spätzlestuhl“ der Firma Albgold. Die Sitzfläche aus Glas zeigt mehrere Spätzlevarianten und die Glasfüße sind mit verschiedenen Getreidesorten gefüllt. Wer zuhause noch Raritäten oder

Schätze von der Ur-Ur-Oma hat, darf sich gerne bei Heidi Huber melden.

## Verlosung

**BAD WALDSEE** – Das WOCHENBLATT verlost unter seinen Lesern fünf Spätzle-Bücher mit vielen Spätzlevarianten – vom Grundrezept über den Spätzle-Salat bis hin zu Quarkknöpfle und Salbei-Spätzle. Sie werden staunen! Schicken Sie einfach ein Mail an [gewinnspiel@wbrv.de](mailto:gewinnspiel@wbrv.de). In den Betreff: „Spätzle“. Name und Adresse nicht vergessen!

### INFOS ZUM SPÄTZLEMUSEUM

Das Museum ist im Entenmoos 29. Am besten auf dem Parkplatz bei der Stadthalle parken, Straße überqueren und durch den Torbogen Richtung Innenstadt laufen. **Öffnungszeiten:** Sa. und So.: 10.30 bis 17.30 Uhr, oder auf Anfrage: [info@spatzlesmuseum.de](mailto:info@spatzlesmuseum.de). info oder ab 18 Uhr: ☎ 07355 / 8165 – (nicht barrierefrei).