

Pressemitteilung

So schmeckt Urlaub

Kulinarische Klassiker aus Baden-Württemberg

STUTTGART – Für die einen sind es Omas Pfannkuchen, für die anderen Freibad-Pommes oder Spaghetti-Eis: Der Geschmack von Kindheit und Ferien ist so individuell wie der Lieblingsurlaubsort. Wer das Genießerland Baden-Württemberg kennt, verbindet mit ihm sicherlich auch so manche kulinarische Erinnerung – schließlich sind Klassiker wie Schwarzwälder Kirschtorte, schwäbische Maultasche und Co. hier zuhause. Allen anderen empfehlen wir einen Soul-Food-Trip durch den Süden.

Süße Liebe aus Mannheim: Spaghetti-Eis

Es sieht aus wie Nudeln mit Tomatensoße und geriebenem Parmesan, ist aber süß und kalt. Das Spaghetti-Eis ist ein Verkaufsschlager in jeder deutschen Eisdiele. Doch die Süßspeise stammt wider Erwarten nicht wie ihr deftiges Vorbild aus Italien, sondern aus Mannheim. Allerdings war es mit Dario Fontanella doch ein Italiener, der 1969 im väterlichen Eiscafé auf die Idee kam, mit einer Spätzlepresse Eiscreme-Nudeln herzustellen. Zunächst geplant als Hommage an die italienische Flagge mit den Sorten Pistazie, Zitrone und Erdbeere, entstand nach längerem Probieren die Idee zum Spaghetti-Eis aus Vanilleeis, Erdbeerpüree, Sahne und weißer Schokolade.

eisfontanella.de

Schmackiger Mythos: Schwäbische Maultaschen

Ob geröstet, geschmälzt oder in der Brühe, mit Fleisch, vegetarisch, vegan oder sogar in süß: An Maultaschen führt im Genießerland kein Weg vorbei. Der Legende nach sollen die Teigtaschen ihren Ursprung im UNESCO-Welterbe-Kloster Maulbronn haben. Ein Fleischgeschenk in der Fastenzeit verleitete die Mönche einst zu einer Finte. Sie hackten das Fleisch extra fein, vermengten es mit viel Grünzeug und versteckten es vor Gottes Augen im Nudelteig. Geboren waren die „Herrgotts-Bscheißerle“, ein echter Klassiker der schwäbischen Küche und ein beliebtes Fastengericht zu Ostern. Doch wie bei den Maultaschen selbst wurde wohl auch bei ihrer Entstehungsgeschichte getrickst, was dem Geschmack allerdings keinen Abbruch tut.

kloster-maulbronn.de

Wahrzeichen der Bäcker: Schwäbische Brezel

Kaum ein Gebäck erfreut sich in Deutschland größerer Beliebtheit als die Brezel. Das verschlungene Gebildbrot ist bereits seit dem Mittelalter bekannt und steht für das Bäckerhandwerk. Erfunden haben soll es der Uracher Bäcker Frieder. Graf Eberhard hatte dem zum Tode Verurteilten Begnadigung versprochen, wenn er innerhalb von drei Tagen ein Brot kreiert, durch das dreimal die Sonne scheint. Inspiriert von den verschränkten Armen seiner Frau kam Frieder die rettende Idee. Dass die Teiglinge dazu

versehentlich in einen Kübel mit heißer Lauge fielen, machte den Geschmack erst perfekt. Echte schwäbische Brezeln erkennt man übrigens an den knackigen Ärmchen und einem verdickten Bogen. Im Brezelmuseum der Brezelfabrik Huober in Erdmannhausen kann man in Backkursen das Brezelschlingen lernen und mehr zur Geschichte und den Besonderheiten des Gebäcks erfahren.

brezelmuseum.de

Gute alte Sorten: Manufaktur Jörg Geiger

Streuobstwiesen gehören zum Landschaftsbild in Baden-Württemberg einfach dazu. Was sich aus den Früchten zaubern lässt, stellt Jörg Geiger seit vielen Jahren in seiner Genussmanufaktur unter Beweis. Dort hat er sich aufgemacht, alte Sorten neu zu entdecken und erlesene Getränke aus ihnen zu destillieren. Am Nordrand der Schwäbischen Alb baut er selbst Wiesenobst in alter Tradition an und veredelt es zu neuartigen Kompositionen. Mit sortenreinen Schaumweinen, Obstbränden und seinen alkoholfreien Seccos ist er längst vielen Feinschmeckern ein Begriff. Sein Geheimrezept: Er bringt alte Charakter-Sorten zu frischer Blüte, lässt Säure und Gerbstoffen Raum und schafft dabei neue Aromen.

manufaktur-joerg-geiger.de

Nur echt von der Alb: Linsen mit Spätzle

Über die Frage, wo im Süden das traditionelle Armeleute-Gericht Linsen mit Spätzle seinen Ursprung hat, lässt sich streiten. Darüber, dass man bei seiner Herstellung am besten Original-Alblinsen verwendet, dagegen nicht. Die „Alb-Leisa“ waren auf der Schwäbischen Alb früher weit verbreitet, verschwanden dann aber von den Feldern. Dass sich die alte Sorte heute wieder genießen lässt, ist einem Zufallsfund in einer St. Petersburger Saatgutbank zu verdanken. Aus den dort eingelagerten Linsen konnte Saatgut gezogen werden, mit dem sie heute wieder in größerem Umfang auf der Alb angebaut werden. Die besten Linsen mit Spätzle der Region soll es laut einer Online-Abstimmung des Radiosenders Donau-3-FM im Jahr 2024 in der Ehinger Rose geben.

ehingerrose.de

Kultige Kalorienbombe: Schwarzwälder Kirschtorte

Wie Bollenhut, Schinken und Kuckucksuhr steht die Kirschtorte für den Schwarzwald. Einheimische und Gäste lieben ihren süß-sahnigen Geschmack und verbinden mit ihm Erinnerungen an Kaffeeklatschrunden im heimischen Wohnzimmer, auf dem Ferienhof oder im Café. Eine ihrer wichtigsten Zutaten ist das echte Schwarzwälder Kirschwasser. Sowohl die Rohstoffe als auch das Destillat selbst müssen in der Region produziert worden sein und nur hier wachsen die richtigen Kirschen. Ausgezeichneten Kirschtorten-Genuss bietet die Konditorei Bockstaller in Todtmoos, wo alle zwei Jahre auch das Schwarzwälder Kirschtortenfestival stattfindet. Der Familienbetrieb wurde 2021 mit dem Kuckuck-Schwarzwald-Genuss-Award als bestes Café ausgezeichnet.

cafe-bockstaller.de

Badisches Dreierlei: Brägele, Wurstsalat und Bibbiliskäs

Zu den Leibspeisen in Baden gehören Brägele: Bratkartoffeln, die traditionell mit Wurstsalat und Bibbiliskäs serviert werden. Zusammen bilden sie eine gute Grundlage für den Genuss der süffigen badischen Weine und kommen daher auch häufig in den Straußwirtschaften zwischen Ortenau und Markgräflerland auf den Tisch. Bibbiliskäs wird aus Speisequark hergestellt und verdankt seinen Namen wahrscheinlich seiner feinkörnigen Struktur, die an Hüttenkäse erinnert. „Bibbili“ kommt aus dem Alemannischen und bezeichnet nicht nur Hühnerküken, sondern auch kleine Kügelchen oder Körnchen. Besonders gut schmeckt er mit frisch gebackenem Holzofenbrot. Wer auf dem „Brotweg“ im Yach-Tal im südlichen Schwarzwald unterwegs ist, kann im Schneiderhof einkehren und sich beim Vesper in familiärer Atmosphäre davon überzeugen.

schneiderhof-yach.de

Deftige Fleischküche: Zwiebelrostbraten und Schäufole

Was den Badenern ihr Schäufole, ist den Schwaben ihr Zwiebelrostbraten. Die Grenzen sind aber auch hier fließend: Die deftigen Spezialitäten kommen in beiden Landesteilen auf den Tisch und lassen Fleischfans das Wasser im Mund zusammenlaufen. Beim Schäufole handelt es sich um einen Braten aus der Schweineschulter, die an eine kleine Schaufel erinnert. Zwiebelrostbraten besteht aus Rindfleisch und kommt, wie der Name verrät, mit viel gerösteter Zwiebel daher. Dazu gesellen sich als Beilagen oft Spätzle oder Brägele. Erstere passen auch bestens zum Schäufole, wie auch Kartoffelsalat, Schupfnudeln, die auf Schwäbisch „Bubaspitzle“ heißen, und feinsäuerliches Kraut, am besten von den Fildern bei Stuttgart.

schmeck-den-sueden.de

Himmlisches Soul-Food: Schwäbische Seelen

Um die Entstehung von Maultasche, Brezel und Schwarzwälder Kirschtorte ranken sich viele Legenden. Dass die „Seele“ ihren Ursprung in Oberschwaben und dem württembergischen Allgäu hat, ist dagegen unstrittig. Schon seit Jahrhunderten stellen die Bäcker der Region das an kleine Baguettes erinnernde Brauchtumsgebäck aus Mehl, Hefe, Wasser, Salz, Kümmel und früher auch Schmalz her. Dabei geben sie dem Teig viel Zeit zum Gehen, bevor er mit dem „Seelenschiefser“, einem langen Holzschieber mit einer Rinne in der Mitte, in den Ofen kommt. Seinen Namen hat das Kleinbrot vom katholischen Feiertag Allerseelen, an dem traditionell für die Seelen der Verstorbenen gebetet wird. Probieren kann man es heute etwa noch in Wangen beim Fidelisbäck.

wangen-tourismus.de

Innere Werte: Kutteln und Schnecken

Saure Kutteln, Nierle und andere Innereien sind beliebte Gerichte, die im Süden nicht nur zur Fasnachtszeit auf den Tisch kommen, dann aber auf keinen Fall fehlen dürfen. Eine besondere Form der Kutteln gibt es in der oberschwäbischen „Storchenstadt“ Riedlingen. Hier trifft man sich jeden Fasnachtsdienstag im Rathausaal zum



PRESSE

Froschkuttelschmaus, zu dem auch prominente Gäste aus der Politik geladen sind. Aufgetischt werden allerdings keine Frösche, sondern Innereien vom Rind, die mit Rotwein und Gewürzen verfeinert wurden. Zu den Vorboten der Fastenzeit gehört auch die Schnecke. Das Kriechtier will sich weder Fisch noch Fleisch so recht zuordnen lassen und entwickelte sich daher schon früh zu einer beliebten Fastenspeise. Bis heute lebt im Hegau, auf der Baar und in anderen Gegenden der Brauch, die Fastenzeit am Aschermittwoch mit einem geselligen Schneckenessen einzuläuten.
schmeck-den-sueden.de

Pressekontakt:

Sannah Mattes

Stellvertretende Pressesprecherin

Tel.: 0711 / 238 58-16

s.mattes@tourismus-bw.de