

Schwäbische Klischees: Sonderbare Essgewohnheiten 1

Ja hosch so was scho g'hert – von wega sonderbare Ernährungsge-
wohnheiten. Die schwäbische Küche
ist eine der abwechslungsreichsten
und fantasievollsten in ganz Euro-
pa und im Zusammenspiel mit den
wunderbaren trockenen einheimi-
schen Weinen geht sie eine vereh-
rungswürdige heilige Allianz ein.
Deshalb ist es für den Schwaben sehr
wichtig, dass die Partnerin kochen
kann, denn sonst sieht er sich schnell
satt an ihr.

Schwaben sind Nass-Esser, alles
muss in einer „Briah“ oder einem
„Sößle“ eingetunkt (eidongd) oder
eingebrockt (eibroggd) werden. (Do
hosch mr ebbes Schee's eibroggd).

Meine schlimmste Angst ist, dass ich
einmal von einer Rahmsößleallergie
befallen werde. Es darf auch niemals
ein Rest an Bratensoße übrig bleiben.
Die wird mit einem Stück Brot sauber
„aufdongd“. Gerne vermischt man
auch die Bratensoße mit Kartoffelsa-
lat. Das sieht dann zwar optisch äu-
ßerst fragwürdig aus, schmeckt aber
unvergleichlich.

Die Namen der schwäbischen Spe-
zialitäten mögen für Rei'gschmeckte
und Fischköpfe sonderbar klingen.



Buabaspitzla (Knabenschniedel) sind
nicht das Ergebnis von Kannibalismus
an den Geschlechtsorganen kleiner
Jungen, sondern das optisch ähnlich
anmutende Ergebnis aus Nudel- und
Kartoffelteig, nämlich Schupfnudeln.
Besonders köstlich sind diese in einer
Melange mit Filder-Sauerkraut und
etwas Speck und Kümmel.

Nonnafürzla (Betschwesterwinde)
sind keineswegs Blähungen im Frau-
enkloster, sondern im Gegenteil ein
sehr leckerer und luftiger Nachtisch
aus Brandteig.

Probierat Se doch amol a schwäbisch's
Fünf-Gänge-Menü: An Roschtbrota
ond vier Viertela!

Bis näggschd Woch', dann gibt's no
meh zom Thema „Essgewohnheiten“
Ihr

Wulf Wager