

Schwäbische Klischees: Sonderbare Essgewohnheiten 2

Gaisburger Marsch (benannt nach dem Stuttgarter Stadtteil Gaisburg) ist ein zwar unansehnlicher, aber äußerst köstlicher Eintopf. Früher war er ein Arme-Leute-Essen. Es gibt ihn als Gaisburger Marsch mit gewürfelter Tafelspitz, Fleischbrühe, „Kartoffelschnitz ond Spatza“ und Gemüse. Eine andere Version ist der Gaisburger Trauermarsch. Hier fehlt das Fleisch. Spätzla oder Spatza dürfen niemals fehlen, denn Schwaben sind „Spatzafresser“. Hierbei vertilgen sie keinesfalls kleine Sperlinge, sondern die schwäbische Form der Nudeln.

Saure Kuddla (geschnittene Frotteehandtücher) ist ein spezielles Fasnetsessen, bestehend aus in Streifen geschnittenem Vormagen von Rindern, das dem alkoholgeplagten Körper wieder Säure zuführt und das man gerne auch mal das Jahr über zu sich nimmt.

Ei'lauf-Supp'. Das hat nichts mit einem bei Verstopfung angewandten Klistier zu tun, sondern damit, dass Eier, Mehl und Wasser verrührt (vrkläppert) und dann in die kochende



Brühe passiert werden, also neilaufa.

Ein kleines Büble steht beim Metzger vor der Theke, um einzukaufen. Zum Schluss verlangt er noch „a bissle Wurschd für da Hund, abbr nedd so fett wie beim ledschda Mol, am Vaddr isch drvo ganz schlechd worda.“

Als der Pfarrer Flattich vom Herzog an die sonntägliche Tafel nach Schloss Solitude befohlen wurde, kam dieser, ohne sich, wie damals üblich, die Haare gepudert zu haben. Der Herzog fragte ihn sofort nach dem Grund,

worauf der wackere Gottesmann meinte: „Eier Durchlaucht, ich brauch mei Mehl zu meine Spätzla!“

Bis näggschd Woch'
Ihr

Wulf Wager

