

Fleisch ist mickrig, Kraut in Haufen, klein die Schüssel, die reihum geht ...

Was in alten Büchern über die schwäbische Küche und schwäbische Essgewohnheiten geschrieben steht.

„Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen“, lautet eine alte schwäbische Weisheit. Man ist dabei geneigt, an barocke Schmausereien, Hochzeitsessen und Kirchweihmahlzeiten zu denken. Doch war das die Wirklichkeit? Man übersieht dabei, dass für den größten Teil unserer Vorfahren das Essen eine magere Angelegenheit und Anlass zu fortwährender Sorge war. Wohl jede Generation hat ein oder mehrere Hungerjahre durchgemacht, und die Bitte um das „tägliche Brot“ war keine leere Floskel, sondern Jahr für Jahr eine sehr ernst gemeinte Bitte. Ein Stück Brot wegzuworfen galt als schwere Sünde. Bis weit ins 19. Jahrhundert hinein war oft Schmalhans Küchenmeister. Erst dann besserte sich die Ernährungslage dank verbesserter Anbaumethoden und vor allem durch die Einführung des Kartoffelanbaus.

Was gab es nun alles in unserer Gegend, das man in der Küche verwerten konnte? Im folgenden Beitrag wollen wir einen Blick in die schwäbische Küche werfen und zwar, was im Lauf der Jahrhunderte in alten Büchern und Berichten darüber überliefert worden ist. Oft sind es nur knappe Bemerkungen, die man findet, die in der Zusammenschau aber ein buntes Bild ergeben. Vor allem ab dem 18. Jahrhundert fließen die Quellen reichlicher. Doch bevor wir uns auf die Suche machen, soll kurz dargestellt werden, was in der Regel früher auf den Tisch kam.

Die Speisekammer war nicht reichhaltig

Den Menschen in früherer Zeit stand eine begrenzte Anzahl von Lebensmitteln zur Verfügung, die dazu noch je nach Geldbeutel und Jahreszeit unterschiedlich war. Vor allem, wenn der Winter sehr lang dauerte, wurde der Speisezettel zunehmend eintöniger.

Unter den pflanzlichen Nahrungsmitteln war es vor allem das Getreide, das jahrhundertlang die Grundlage für die Ernährung bildete, und bis ins 20. Jahrhundert der Getreidebrei, das „Schwarze Mus“, das Hauptgericht. Bis man gelernt hatte, Brot zu backen, bildete das Getreidemus die Volksnahrung. Erst als man vorzugsweise aus Dinkel feines Mehl herstellen konnte, brachten es die Schwaben zu ihrer Meisterschaft im Herstellen von Teigwaren. Fleisch war auf dem Speisezettel eine Ausnahme.

Eine wichtige Rolle in der Küche spielte auch das Kraut. Es wird in zahlreichen Quellen genannt und bildet auch den Anlass für viele Witze. Kraut wurde im Sommer frisch verwendet, in der Hauptsache aber als Sauerkraut für den Winter eingemacht. Dazu kam im Sommer Gemüse aller Art. Albertus Magnus, der große Gelehrte des Schwabenlandes aus Lauingen (1193–1280), gibt in seinem Werk Auskunft darüber, was in einem schwäbischen Garten angebaut wurde: Gurke, Kürbis, Melone, Erbse, Bohne, Linse, Kresse, Endivie, Senf, Kohl, verschiedene Rüben, Rettich, Meerrettich, Schwarzwurzel und Spinat.¹⁵⁾ Allerdings standen diese Gemüse, außer Kraut und Rüben, nur saisonal zur Verfügung, da es keine Konservierungsmöglichkeiten gab. Obst gab es in geringer Auswahl: Äpfel, Birnen und Zwetschgen. Gerne verwendet wurden auch Schlehens und Holunder, die wie Apfelschnitze und Birnen auch getrocknet werden konnten. Im Winter wurde aus den Trockenfrüchten die sog. „Schnitzbrüh“ zubereitet. Zur Kirchweih und auf Weihnachten wurde vor allem mit getrockneten Birnen das Birnen- oder Hutzelbrot gebacken.¹³⁾

Soviel zu den Grundlagen der schwäbischen Küche in früherer Zeit. Doch nun wollen wir unseren vergnüglichen Ausflug in die Literatur zu allerlei schwäbischen Gerichten beginnen. Im Mittelalter fließen die Quellen noch spärlich; erst mit der beginnenden Neuzeit gibt es mehr Hinweise, die dann Ende des 18. Jahrhunderts und im 19. Jahrhundert in großer Zahl zur Verfügung stehen.

Walafrid Strabo von der Reichenau (808–849)

Eine der sehr frühen Überlieferungen über einige Gerichte aus dem Schwabenland finden wir im „Hortulus“ [Gärtchen] des Walafrid Strabo. Der Reichenauer Mönch war von 829 bis 838 in Aachen Erzieher von Karl, dem Sohn Kaiser Ludwigs des Frommen, und von 842–849 Abt auf der Reichenau. Dort schrieb er für seinen Freund und Lehrer Grimald, den Abt von St. Gallen, den „Hortulus“, ein lateinisches Gedicht von 444 Hexametern. Darin beschreibt er mit wissenschaftlicher Genauigkeit die 24 Pflanzen in seinem Klostergarten und ihre Verwendung. Der „Hortulus“ ist eines der bedeutendsten Zeugnisse der frühen Geschichte des Gartenbaus nördlich der Alpen. Neben Zier- und Heilpflanzen beschreibt er auch einige Speisepflanzen, die damals im Kloster auf den Tisch kamen:

Kürbis: „Ja, solange die Frucht des Kürbis noch saftig und zart ist, ehe die Flüssigkeit, die sie im Innern birgt, beim späten Nahen des Herbstes vertrocknet und rings die Schale verholzt, sehen wir sie nicht selten mit anderen köstlichen Speisen umgehen am Tisch, getränkt im Fett der dampfenden Pfanne. Mögen fürwahr die wohlzubereiteten Stücke gar manchmal trefflich den Nachttisch versehen als süße Delikatesse.“

Melone: „... zerteilt man das hohle Gehäuse von Hand in zahlreiche Stücke, so freut sich der Gastfreund bei Tische des guten Leckerbissens der Gärten. Denn das Weiße des Fleisches und Aroma schmecken dem Gaumen, und nicht wird solche Speise die harten Backenzähne erschrecken: gekaut schon im eiligen Schluck, hält kühl mit natürlicher Kraft sie die Eingeweide des Leibes.“

Sellerie: „Ist man jedoch sie selbst mit dem zarten Trieb, so verdaut sie Reste von Speisen, die noch im Innern des Magens rumoren. Wenn den Tyrannen des Körpers würgender Brechreiz belästigt, trinke man Sellerie gleich mit herbem Essig.“

Rettich: „Ziemlich scharf ist die Wurzel, gegessen besänftigt sie aber Husten, der dich erschüttert, und Trank aus zerriebenen Samen heilet gar oft das Leiden derselben verderblichen Krankheit.“¹⁾

Sicherlich waren zur Zeit des Walafrid Strabo diese Gewächse noch nicht allgemein bekannt, aber mit der Verbreitung des Gartenbaus durch die Mönche dürften sie zunehmend Eingang in die Haushalte gefunden haben. Die Gartenpflanzen, die er beschreibt, und ihr Einzug in die schwäbische Küche zeigen die frühe Verflechtung der deutschen Gartenkultur mit der des Mittelmeerraumes.

Ulrich Richental († um 1437)

In seiner Chronik des Konstanzer Konzils (1414-1418) gibt der Chronist Ulrich Richental einen Einblick in das Lebensmittelangebot im Konstanz dieser Jahre. Brot gab es „so vil man wolt“. Ein gutes Weißbrot bekam man „umb ain pfennig.“ Man brachte es „uf wägen und mit karren ond och zu schiffen.“ Es gab viele auswärtige Bäcker in der Stadt, „die hetten ringe [leichte] und klaine offenlin, die furten si off stos karlin durch die stat.“ In ihnen buken sie „bastetten und berätschellen [Brezeln] und solliches brottes, dero waren etlich erfüllet mit hünren [Hühnerfleisch], etlich mit Vögeln, gewürzt mit gutter spezery und etlich mit flaisch und etlich mit vischen.“ Zur Illustration fügt

Richental eine Zeichnung an: „Fremde Brodbaecker zu Constanz.“ Es gab auch eine große Auswahl an Fischen. „Allerlei visch, lebet visch und visch, die man lebend nit haben mocht, gesalzen visch und gerochet [geräuchert] ... usser allen wassern, die in diesen landen waren und in andern landen. Dero fand man aller genug.“ Richental führt folgende Fische an: Schnerzen, Hechte, Karpfen, Schleien, Brachsen, Felchen, Grundeln, Stockfische, Heringe, gesalzene Fische.

Auch das Angebot an Fleisch war sehr reichhaltig und zeigt, was damals alles gegessen wurde. Es gab „allerlei flaisch was einer begert.“ Neben Schnecken und Fröschen waren im Angebot Rindfleisch, Lammfleisch, Kitz, Schwein, Kalb, Huhn, Wildbret, Dachs, Otter, Biber, Hase und Vögel wie z. B. Drossel, Amsel, Rebhuhn und Steinhuhn.

Illustriert wird diese Auswahl an Fleisch und Fisch durch Zeichnungen vom Konstanzer Lebensmittelmarkt, und Richental vermerkt dazu: „... das man essen solt, dass fand man alles genug und in einem rechten koff [Qualität]“³⁾. Über Gemüse berichtet er nichts; es gab wohl auch nicht genügend. Das Reichener Gemüseangebot gab es noch nicht.

Oswald von Wolkenstein (1377-1445)

Ein etwas anderes Bild vom Lebensmittelangebot während des Konzils zeichnet Oswald von Wolkenstein. Den Südtiroler Ritter führten schon in jungen Jahren abenteuerliche Fahrten nach Ost- und Nordeuropa und in den Orient. Er stand lange im Dienst Kaiser Sigismunds und nahm als Diplomat im Gefolge des Kaisers am Konstanzer Konzil teil. Er gilt als bedeutendster Lyriker seiner Zeit. Sein vielseitiges Werk umfasst autobiografische Balladen, Reiselieder, Liebes- und Trinklieder, Frühlingslieder und geistliche Lyrik. In einer seiner Balladen berichtet Oswald von Wolkenstein von einer Maiexkursion über den Bodensee. Die freie Reichsstadt Überlingen kommt dabei schlecht weg. Neben einigen deftigen Liebesabenteuern erzählt er auch, wie es ihnen dort ergangen sei, wo man sie wie Bauerndeppen oder hessische Fuhrleute behandelt habe, und er beschreibt die dürftige Speisekarte, die sich deutlich von dem üppigen Angebot Richentals abhebt. Hören wir ihn selbst in einer Übertragung von Werner Herburger²⁾:

„Wer sein Geld verplempern will,
keine Hemmung dabei kennt,
frag sich durch nach Überlingen:



Bäcker, Metzger und Fischhändler in Konstanz. Aus der Richental-Chronik.

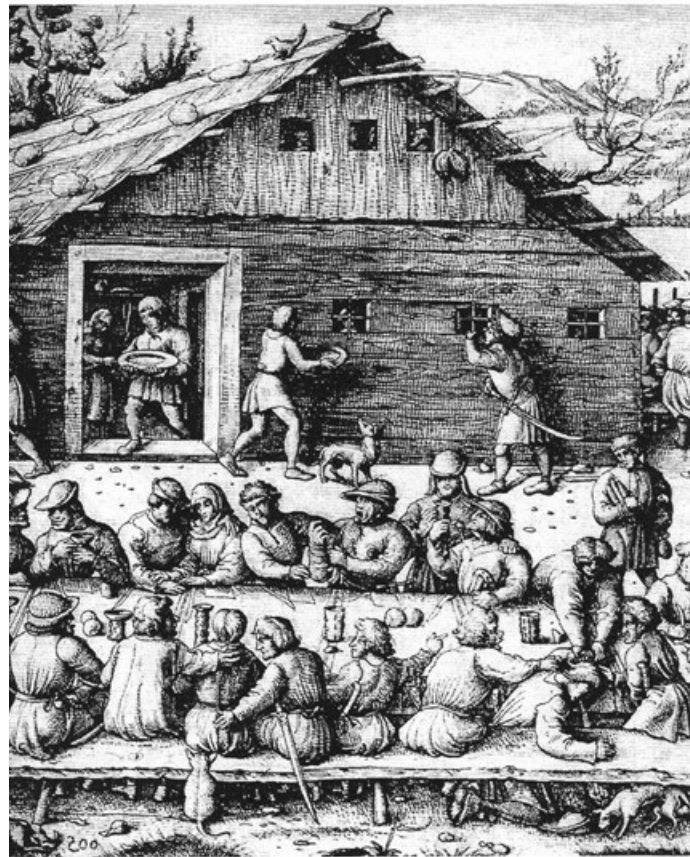
Vierzehn Pilzein kosten dort
fünfzehn Schilling
Konstanzer Währung;
sechzehn Heller für ein Ei,
zweiunddreißig kosten zwei.
Fleisch ist mickrig, Kraut in Haufen,
klein die Schlüssel, die reihum geht.
Hungrig bleiben die Kumpane,
die draus löffeln.
Wassermus aus einer Pfanne,
Bratenstücke klein,
Wildbret, Fisch ‚sind aus‘:
Dös ischt scho´z viel für euch!
S'Maul zua und g'loffa wird,
wer hockt braucht nüatz zum Essa!
Jeder zahlt zwei Silberroschen –
So was wird hier nicht vergessen!
Izt verschlupft ihr Hesse!
Länger warte ich nicht mehr.“

Im Originalton klangen die Verse so:
„Fleisch lützel, krut ein groß geschray,
aus kleiner schüssel gat der ray
von mangem lay,
dem hungrig ist sein magen.
Ain wasser muss jn ainer pfann,
Die brauten kurz gemessen,
Wildbrät und visch sin in dem bann
Der turrent jr nit essen“. ¹²⁾

Nicht nur das Essen, auch das Trinken scheint dem Wolkensteiner in Überlingen keinen Spaß gemacht zu haben. Sicher ist auch Übertreibung dabei, doch die Qualität des Bodenseeweins scheint für einen Südtiroler eine Zumutung gewesen zu sein:

„Wein, so süß wie Schlehensaft
raut mir meine Kehle auf,
dass es den Gesang vergrätzt!
(Sehnsucht hab ich nach Traminer.)
Scharf sein Zubiss –
Lässt mich nicht frohlocken,
gibt mir Schwung und gute Laune
wie das Sackgewicht dem Esel.
Seine Säure lässt das Blut gerinnen,
macht mich schlapp, schlecht gelaunt.
Saurer Pansch – Wein
Zieht das Maul mir kraus.“ ²⁾

Verstärkt wurde das vernichtende Urteil über den Bodensee-Wein sicher noch durch den damaligen Brauch, den Wein mit Pfeffer zu würzen. Na, dann Prost!



Bäuerliches Fest im Allgäu. Radierung von Daniel Hopfer, um 1525.

Johannes Kessler (1503–1574)

Der St. Galler Chronist Johannes Kessler schrieb eine Chronik des oberschwäbischen Bauernkrieges „Sabbata“ [Am Abend]. Sie beruht auf Berichten von Teilnehmern am Bauernaufstand. In diesem Bericht erwähnt er eine schwäbische Spezialität, die heute noch beliebt ist: die Fasnetsküchle. Das sind in Schmalz gebackene runde Teigfladen, die „übers Knie“ gezogen wurden, damit sie außen einen dicken Rand bekamen. Anschließend wurden sie mit Zucker und Zimt bestreut.

Kessler berichtet, „so diß Für [Feuer] solt anzündet werden [der Bauernaufstand]“, hat sich begeben in der Fasnacht 1525, dass sich sechs oder sieben Bauern aus Baltringen „do man zuosammenwandlens pfligt [pflegt],“ von einem Dorf zum andern gezogen seien. Sie hätten sich „viler Dingen schwebender Lofen halb unterredt.“ Wenn sie gefragt wurden, „wohin sie weltend, was sie tetend? Antwurten sie: Wir holen bi anandren das Fasnachtsküochli.“ ¹¹⁾ Küchle gab es zu besonderen Anlässen, z. B. die Fasnets- und Funkenküchle, dazu trank man Glühmost. Auch zu Hochzeiten, an Kirchweih und zur Sichelhenke wurden Küchle

gebacken. Wenn ein Heu- oder Erntewagen schlecht geladen umgekippt war, musste die Bäuerin abends Kühle backen.¹³⁾

Michel de Montaigne (1533–1592)

Bei seiner Reise nach Italien, die ihn 1580 quer durch Oberschwaben geführt hat, beschreibt der französische Edelmann Michel de Montaigne immer wieder ausführlich Gerichte und Essgewohnheiten, die er hier angetroffen hat.

In Konstanz reichte man nach dem Essen „etwas, was die Gascogner Canaulos (Zopfbrot) nennen, darauf Pfefferkuchen und zum dritten ein zartes Weißbrot, das in Stücke geschnitten gleichwohl zusammenhielt; in die Einschnitte ist Gewürz und viel Salz gestreut, ebenso über die ganze Kruste.“ Bei diesem Gebäck könnte es sich um die sog. „Seelen“ gehandelt haben.

Er beobachtet auch, wovon sich die Landbevölkerung ernährt. „Die Bauern geben ihren Arbeitern zum Frühstück flache, unter der Asche gebackene und mit Fenchel bestreute Brote, darauf eine Schicht in kleine Stücke geschnittenen Specks und etwas Knoblauch liegt.“ Ein Gebäck, das bis heute unter der Bezeichnung „Dünnetta“ bekannt ist.

Besonders ist ihm der Anbau von Kohl aufgefallen. „Überall werden Kohlköpfe gezogen, die man mit einem besonderen Instrument klein zerhackt und dann in großen Mengen in Zubern einsalzt: davon werden den ganzen Winter Kohlsuppen gekocht.“ Etwas weiter östlich, in der Gegend von Augsburg berichtet er über den Anbau von Kohlrüben. „Allenthalben im Land dort werden Rüben und Kohlrüben mit gleicher Sorgfalt zerhackt und zerkleinert Sieben, acht Männer halten in jeder Hand ein großes Messer und schlagen damit im Takt in Gefäße von Gestalt unserer Kelter: das gibt Vorrat, der, wie ihre Krautköpfe, für den Winter eingesalzen wird. Von diesen beiden Gewächsen sind zwar nicht die Gärten, wohl aber die Felder voll.“

Bei einem Abstecher nach Lindau bringt ihn die dortige Küche geradezu zum Schwärmen. „Denn was die Aufwartung bei Tisch betrifft, machen sie solchen Aufwand an Lebensmitteln und bringen in die Gerichte eine solche Abwechslung an Suppen, Saucen und Salaten, und das alles ist in den guten Gasthäusern mit solchem Wohlgeschmack zubereitet, dass kaum die Küche des französischen Adels damit verglichen werden kann.“ Er macht Bekanntschaft mit Gerichten, die ihm bislang unbekannt waren: „Quittensuppe, Suppe, in die

gebackene Äpfel geschnitten waren, und Krautsalat, ferner dicke Suppen ohne Brot, z. B. von Reis, von denen alle gemeinsam essen, da besonderes Gedeck unbekannt ist.“

Bemerkenswert schien ihm auch der Reichtum an guten Fischen. „Forellen sind nicht geschätzt und man isst nur ihren Laich.“ An Fleisch gab es Wild, Schnepfen und junge Hasen. „Wir sahen niemals so zarte Fleischspeisen, wie sie dort täglich aufgetragen werden. Mit dem Fleisch werden gekochte Pflaumen, Birnen und Apfelschnitze gereicht; bald wird der Braten zuerst und die Suppe zuletzt aufgetragen, bald umgekehrt. An Früchten gibt es nur Birnen, Äpfel, die sehr gut sind, und Nüsse, sodann Käse.“ Herr de Montaigne bedauerte, dass er keinen Koch mitgenommen hatte, der die hiesigen Gerichte aufgeschrieben und zuhause nachgekocht hätte. Er gab sogar zu verstehen, dass er in „vielen Punkten die Annehmlichkeiten dieses Landes weit den französischen“ vorziehe. Er passte sich sogar so weit an, dass er hier „den Wein ohne Wasser trank.“⁴⁾

Nach all diesen Schlemmereien, die ihm die schwäbische Küche bot, fand der Herr de Montaigne auf seiner weiteren Reise keine regionale Küche mehr, die es ihm wert schien, in seinem Tagebuch vermerkt zu werden.

Pater Sebastian Sailer (1714–1777)

Sebastian Sailer war Chorherr im Prämonstratenser-kloster Marchtal und Pfarrer in Dieterskirch am Bussen. Er war ein beliebter Festprediger und wiederholt zu Besuch am Musenhof des Grafen von Stadion in Warthausen. In seinem bekanntesten Werk „Die Schöpfung des ersten Menschen, der Sündenfall und dessen Strafe“ zeichnet er als guter Kenner der schwäbischen Eigenart und Sprache ein treffendes Bild der damaligen bäuerlichen Gesellschaft und ihrer Bräuche, in das er „die heilige Geschichte mit all ihrem Pathos in das Leben seiner Bauern projizieren konnte.“ (Carlo Schmid)¹⁴⁾ Dabei kommen auch Essen und Trinken zur Sprache.

Zunächst überlegt Gottvater, welche Jahreszeit für die Erschaffung des Adam am günstigsten sei. Der Herbst scheint ihm nicht geeignet, denn

„Ma lebt in der Ruah
und sauft braf darzua.“

Schließlich entscheidet er sich für den März. Den neu geschaffenen Adam soll ein gutes Essen zu Kräften verhelfen:

„Gieb acht! Oifältiger G'sell!
was i dier do zum Eassa aufstell,
ischt ällas gnua und därfsch die wohl freua,
anderscht as im Schwobaland Hutzelbiera und
Doaraschlaiha.“ [Schlehen]

Nach der Erschaffung wollte Gottvater dem ersten Menschenpaar ein Festessen geben. Doch nach dem Sündenfall wird daraus nichts:

„Ih hett ui uf Kirbe g'lada,
Floisch, Kraut, Knöpfla hett ui gea.
Könnat jetz zua uirem Schada
Seall um uiar Fressa seah.
G'metzgat haun ih huita Moara
Umma drui schau in dar Früah.
O dees wear a Fressa woara
vo zwoi Schof und vo zwua Küah.“

Die Vertreibung aus dem Paradies lässt dann Eva ein Klage lied anstimmen, in dem sie auch auf das Essen zu sprechen kommt:

„Suppa, Knöpfla, Spatza kocha,
schpüala, schaffa ganze Wocha. ...
Schnittla macha, Nudla schupfa,
Erbes und Fasola [Bohnen] schtupfa ...
Rohm [Rahm] aneamma, Butter rühra ...
Mealka, kneatta, Braud [Brot] eischiassa,
Schmalz aussuada, Keeza [Kerzen] giassa.“
Und jeder der Verse endet mit der Klage:
„und darnoh zum Lau [Lohn]
d' Moischterschaft itt hau.“⁶⁾

Carl Borromäus Weitzmann (1767–1828)

Carl Borromäus Weitzmann war Rechtsanwalt in Munderkingen. Bekannt wurde er durch seine satirischen Gedichte mit ihrer furchtlosen Kritik an den Schwachheiten und Verkehrtheiten seiner Zeitgenossen“. Manchmal wirken sie derb, drücken aber seinen ungebändigten Sinn für die ungeschminkte „Wahrheit“ aus, mit dem er die allgemeinen Zeitübel geißelt.¹⁴⁾

Bis weit ins 19. Jahrhundert war der Speisezettel im Alltag sehr einfach. Hauptgerichte waren Schwarzes Mus, Kraut oder Rüben, Suppe, später Kartoffeln mit Milch. Fleisch gab es selten. Zu besonderen Festen, z. B. Hochzeiten, Taufen, Sichelhenke oder Kirchweih wurden keine Kosten gescheut, die feinsten Gerichte aufzutischen. Dabei wurde oft so „aushau-

sig“ gelebt, dass sich Bauern durch allzu großzügige Hochzeiten in den wirtschaftlichen Ruin gestürzt haben.

Carl Borromäus Weitzmann bietet in seinem Gedicht „Der Bauern - Congreß in Poppelfingen“ eine ganze Palette dessen, was bei festlichen Anlässen auf den Tisch gebracht werden konnte. Diese Darstellung ist sicher überzeichnet, listet aber einen ganzen Katalog feiner Speisen auf, die damals serviert wurden und er kritisiert auch, wie man manchmal im Unverstand und gegen alle Vernunft lebte (und fraß).

„Uf oimal hoißt es, z'Poppelfinga
Sei g'rad der Schultesa-Congreß,
Ma könnt's it g'nuag uf d'Wäga bringa,
So sei's a Gsüf dot und a G'fräß.
Und wo hr isch g'wea, dot sind se g'sessa
Der Ochsawiath hot Tag ond Nacht
Thyrolerwei mit Kübel g'meassa
Und Leaberwüst und Plunza g'macht.
s' Reis hot ma praschla g'hairt und kracha.
Und volla Ruaß im ganza G'sicht,
Hot d'Wiathe Scheibaküachla bacha
Und d'Hutzlabrüah in Ordnung g'richt
Däs hot derweil für's Kurrla [Magenknurren] g'holfa,
Für's nüachter Mäggle in der Früah,
Noch hat ma aist die Leut um Olfa
Zum reachta Eassa z'sämma g'schria.
Jetz sind se an der Tafel g'sessa,
Und haud enander schier verdruckt,
Mit Voarleglöffel d'Suppa g'fressa
Und ganze Kügela verschluckt.
Am Rindfloisch hot's en au it grausat,
Sie haud ganz redle und vertraut
A Oechsle bis an Schwanz ag'mausat,
Und no zwoi Säula uf em Kraut.
Noch sind zwölf Brotasplatta komma,
So fürnehm, as der Koiser hot.
Und in der Brüah sind Gruiba g'schwomma
Und Kräutelweark und Speacksallot.
Noch Enta, Gäns uf älle Weisa,
Und fremde Vögel ällerhand,
Und z'letzsta gar no Extraspeisa
Vom Mohra- und Schlawackaland.
D'Krebs haud sie asa ganz verbissa,
Und Koiner hot koi Wöatla g'sait
Und d'Spargela am Maul verrissa
Und's besser Thoil uf's Teller glait.

Es haud die Schneckahäusles-Brocka
 Aells laut in deane Mäuler kracht,
 Absonders bei de Atischoka,
 Do haud sie baise Goscha g'macht.
 No älle haud die Kerle g'schnappat,
 Und haud die Speisa doch it kennt,
 Und mo sie no sind ane tappat,
 So haud sie wieder's Maul verbrennt.
 Der Wiath hot g'moit, sie seiet b'seassa,
 Sie haud da Schunka zaista ganz,
 Noch aist's Papier am Schunka g'freassa,
 Und z'letzsta gar da Blumakranz.“⁵

Johann Baptist Pflug (1785–1866)

Von der Waldburg'schen Gutsverwaltung ist aus dem Jahr 1767 der wöchentliche Speiseplan für die dortigen Angestellten überliefert. Er galt für die Handwerker, Landarbeiter und Fronarbeiter und stellt somit eine Aufstellung dessen vor, was die unteren Volksschichten gegessen haben. Am Montag gab es zum Frühstück Suppe, ein Körnermus in Wasser, Rüben oder Kraut, einen Napf voll Milch und ein Laible Brot. Abends ein gebrenntes Hafermus, Kraut oder Rüben und einen Napf Milch. Am Dienstag „wie am Montag“. An den übrigen Wochentagen „wie an den vorhergehenden Tagen“. Nur am Sonntag wurde die Monotonie durch „eine Pfanne mit gerösteten Knöpflein“ angereichert.¹⁶⁾ Ähnlich dürfte das Essen überall in Oberschwaben gewesen sein.

Doch: es gab auch Unterbrechungen dieses langweiligen Einerleis. An den Hochfesten, an der Fasnet, zu Hochzeiten, zur Sichelhenke und Kirchweih sowie anderen Festlichkeiten gab es ein üppiges Festessen. Wie ein Fanfarenstoß in diesem täglichen Einerlei wirkt das Kirchweihessen, das der Biberacher Genremaler Johann Baptist Pflug um das Jahr 1800 geschildert hat. Es zeigt, dass man sich auch auf eine gute, gepflegte Küche verstand:

„Am „Kirchweihsonntag“ nach abgehaltenem Gottesdienst fand ein Voessen statt, das aus gerösteter Leber, sauren Lungen, Kutteln usw. bestand – dazu wurde Bier oder Wein, je nach dem Vermögen des Bauern, gegeben. Die Katholiken steckten wie jetzt noch eine große Fahne auf dem Turm aus; auch das Innere der Kirche wurde mit Blumen, Kränzen und Tannenzweigen geschmückt. Alte Sitte war's, zum Kirchweihfest aus nah und fern einzuladen. Auf viele Stunden Weges kamen Freunde und Verwandte

zusammen, und es freute sich Alt und Jung auf diesen Tag, namentlich aber freuten sich die Diensthöfen, die mit allem möglichen Fleisch in der verschiedenartigsten Zubereitung und mit weißem oder mit Birnbrot bewirtet wurden; das gewöhnliche Schwarzbrot war an diesem Tag eine Schande gewesen. Den Schlachtreigen eröffnete die „Kirchweihsuppe“ aus gerösteten Eierknödeln usw.; dann wurden Blut- und Leberwürste, geräuchertes Fleisch mit Kraut aufgetragen, gesottenes Rind- und Schweinefleisch mit Meerrettich, Rettichsalat und Senf folgte; der vierte Gang brachte Bratwürste mit (Kartoffel- oder grünem) Salat, ein weiterer Gang eingemachtes Kalbfleisch mit dem beliebten „Eierhaber“ oder leckeren kleinen runden, in Schmalz gebackenen Kuchlein. Den Beschluss machte Kalbs- und Schweinebraten mit Rotkrautsalat. Als Nachtisch wurden Äpfelkuchlein, „Bauernhocker“ (dicke Kuchlein) mit gekochten dünnen Zwetschgen, Butternudeln (die Butter durch ein Tuch oder einen Schaumlöffel derart gedrückt, dass sie ein feines, gekräuseltes Aussehen bekam) und Honig vorgesetzt.“⁷⁾

Mitte des 19. Jahrhundert wurde das tägliche Essen zunehmend abwechslungsreicher, wie eine Statistik im Königreich Württemberg 1884–1885 belegt.¹⁷⁾

„Culturbilder aus Württemberg von einem Norddeutschen“ (1877)

Im Jahr 1877 besuchte ein unbekannter „Norddeutscher“ das Königreich Württemberg. Er fasste seine Eindrücke in einem Büchlein „Culturbilder aus Württemberg von einem Norddeutschen“ zusammen. In diesem herzerfrischenden Situationsbericht wollte er den preußischen Lesern seine Ansicht darlegen, die „von den lichten Höhen norddeutscher Kultur...auf die noch zumeist mittelalterlich zurückgebliebenen Verhältnisse im Königreich Württemberg ... mit teils satirisch geschärften, teils milde anerkennenden Blicken herabschaute.“⁸⁾ In seiner Tour d'horizon geht er auch immer wieder auf die Ess- und Trinkgewohnheiten der Schwaben ein. Diese findet er für einen Norddeutschen gelinde gesagt ungewöhnlich, ja unmöglich.

Er stellt fest, dass z. B. die „schwäbischen Holzspäler“ bis Mittag dreimal frühstücken „Brod, Käse, Most“ und jeweils eine Arbeitspause machen, während in der gleichen Zeit „der norddeutsche Holzhaacker in einer kleinen Pause etwas Schnaps und Brod

verzehren wird.“ Überhaupt esse der Schwabe mehr als der Norddeutsche. Am Nachmittag nehme er wieder ein „Vesper mit Bier, Käse oder rother Wurst (neben den Spätzeln das württembergische Nationalessen)“ zu sich. „Dieselbe rothe Wurst isst hier der Bauer, der Arbeiter, der Professor und der Minister... Dies ist einer jener Züge, die eine Folge des mehr demokratischen Grundwesens in Süddeutschland sind.“ Selbst die Bierkneipen in Süddeutschland würden nie zwischen Ständen oder Vermögensklassen unterscheiden.

Die schwäbische Küche schätzt er nicht sehr. „Feinere Sachen pflegen die wenigsten Württemberger zu lieben. Selbst in den reichsten Häusern versteht man keinen Braten zu bereiten, wie auch die ganze Kost im wesentlichen bäurisch ist: Brod, Gebackenes, Mehlsachen, Rindfleisch.“ Von einer feinen und mannigfaltigen Zubereitung des Fleisches wie in Norddeutschland habe man hier keine Ahnung.

Geradezu entsetzt ist der norddeutsche Landsmann über die vielen Feier- und Markttag vor allem in SüdWürttemberg. An diesen Tagen werde nicht nur nicht gearbeitet, sondern „dem Trieb zum Wirthshausleben noch mehr nachgegeben.“ Besonders an den Markttagen befänden sich Gruppen von ange-trunkenen Bauern auf dem Heimwege. Getrunken werde Wein, Bier und Most. Schon gegen 8 Uhr gehe man ins Wirthshaus, um den ersten Schoppen Wein zu trinken, „zu dem sich dann bis Mittag noch mehrere gesellen.“

Den Tiefpunkt der Verkommenheit erlebte der norddeutsche Gewährsmann im Oberschwäbischen in einer Dorfschenke, wo er ein junges Liebespaar beobachtete, „welches Hand in Hand sitzend in ziemlich kurzer Zeit nachmittags à 7 Schoppen (halbe Liter) Bier trank und à 2 rothe Würste aß, welche der Geliebte bezahlte.“ Bei einbrechender Dämmerung hätten sie „sehr geröthet“ den Heimweg angetreten. Unser norddeutscher Berichterstatter mutmaßt, sie hätten auf dem Rückweg wohl „nicht aus dem Gebetbuch vorgelesen oder über die letzte Predigt des Pfarrers gesprochen.“

Dieses Erlebnis ist dem Schreiber Anlass, sich grundsätzlich über schwäbische Mädchen auszulassen, etwas, das am Ende dieses Abschnitts nicht vor-enthalten werden soll. „Das schwäbische Mädchen,

das naturgemäß ein weit heißeres Blut hat als das Mädchen unserer Küstengegend, so dass es schon durch seine angeborene Gluth den Übergang zu den leidenschaftlichen Italienerinnen bildet, dieses Feuer aber noch in künstlicher Weise durch alkoholische Getränke mehr zu entflammen pflegt, was bei nord-deutschen Mädchen kaum vorkommen dürfte.“ Die Folge sei, dass „die Unsittlichkeit besonders auf dem Lande“ wesentlich stärker ausgeprägt sei als in Nord-deutschland.⁸⁾ Mögen diese mahnenden Worte aus dem Norden im Süden dankbar eine Bewusstseinsänderung bewirken!

LITERATUR

- 1 Stoffer, Der Hortulus des Walahfrid Strabo Sigmaringen 1989 (Thorbecke)
- 2 Kühn, Ich Wolkenstein Frankfurt 1977 (Insel)
- 3 Richental, Chronik des Konstanzer Konzils Konstanz 1965 (Bahn)
- 4 Montaigne, Tagebuch über eine Reise durch Italien Frankfurt 1988 (Insel)
- 5 Weitzmann, Sämtliche Gedichte in oberschwäbischer Mundart Munderkingen 1974 (Locher)
- 6 Sailer, Schwäbische Schöpfung und Sündenfall Kempten 1965 (Heimatpflege)
- 7 Günther, Erinnerungen eines Schwaben Nördlingen 1877 (Beck)
- 8 Kulturbilder aus Württemberg Reutlingen 1974 (Knödler)
- 9 Hutter, Denkwürdigkeiten Dizingers Biberach 1934 (Anzeiger v. Oberland)
- 10 Rösener, Bauern im Mittelalter München 1986 (Beck)
- 11 Franz, Quellen zur Geschichte des Bauernkrieges München 1963 (Oldenbourg)
- 12 Wolkenstein, Frölich geschray so well mir machen München 1975 (Heimeran)
- 13 Erath, Bäuerliche Gerichte und Essensbräuche (Kreisfreilichtmuseum Kürnbach)
- 14 Welsler, Lebensbilder bedeutender Oberschwaben Ehingen o. J. (Buck)
- 15 Kolb/Liedel, D'schwäbische Küche Kempten 1973 (Allgäuer Zeitungsverlag)
- 16 Barczyk, Essen und Trinken im Barock Sigmaringen 1987 (Thorbecke)
- 17 Ergebnisse der Erhebungen über die Lage der bäuerlichen Landwirtschaft des Königreichs Württembergs 1884 – 1885 Stuttgart 1886