

Allitera Verlag

Kulinarisches Bayern

Verführerische Streifzüge durch die Literatur

Herausgegeben von
Gerd Holzheimer & Dietlind Pedarnig


Allitera Verlag

Weitere Informationen über den Verlag und sein Programm unter:
www.allitera.de

November 2017
Allitera Verlag
Ein Verlag der Buch&media GmbH, München
© 2017 Buch&media GmbH, München
Umschlaggestaltung: Moritz Mayerhofer, studionice, Berlin
Layout: Johanna Conrad
Printed in Europe · ISBN 978-3-86906-980-7

INHALT

PROLOG 10

 Was gibt's zum Essen? 14

SUPPE

Bertolt Brecht

An die Frauen 16

Sir Benjamin Thompson, Graf von Rumford

Kulinarische Sparsamkeit 18

Karl Valentin

Der Hasenbraten 19

Joseph Schlicht

Eine gruselige Adventsuppe 21

DAS TÄGLICHE BROT

Oskar Maria Graf

Wie ich das Kaisersemelwirken gelernt habe 23

Christian Morgenstern

Steine statt Brot 25

Liesl Karlstadt

Die deutsche Laugenbretzel 26

Karl Valentin

Klagelied einer Wirtshaussemmel 27

Felix Hoerburger

Die scheißtraurige gschicht von der schönen salzbrezn und dem frustrierten leberknedl 29

KRAUT UND RÜBEN

Norbert Göttler

Gute Vorsätze 33

Jean Paul

Aufgewärmtes Sauerkraut 33

August Heinrich Hoffmann von Fallersleben

Schmierige Radiweiber 34

Paul Heyse

Loblied auf den Rettig 35

Bertolt Brecht

Lied von der Zubereitung des schwarzen Rettichs 36

James Krüss

Barbarischer Kartoffelsalat 36

Karl Valentin

Rezept zum komischen Salat 38

Anna Wimschneider

Kletzen 41

KNÖDEL

Karl Valentin

Semmelknödeln 43

Felix Hoerburger

leber knedl denger dedl 45

Edward Wilberforce

Das bayerische Nationalgericht 46

Lena Christ

Leberknödel 47

Ludwig Thoma

Der vornehme Knabe 47

Oskar Maria Graf

Vom Imsinger-Girgl selig 48

FLEISCH, FISCH UND FEDERVIEH

Bertolt Brecht

Fröhlich vom Fleisch zu essen 50

Thomas Mann

Pflanzerl 51

Oskar Panizza

Abschied von München 52

Ludwig Thoma

Stadelheimer Sehnsüchte 54

Jörg Maurer

Der Schweinsbra'n 55

Anna Wimschneider

Einmal haben wir eine Sau schwarz geschlachtet 56

Lena Christ
Ein Gulasch im Schoß von Frau Laternanzünder 57

Oskar Maria Graf
Putzhaderngulasch 58

Gerd Holzheimer
Heit gibt's a Rehragout 58

Josef Ruederer
Das Gansjung 61

Oskar Maria Graf
Backendl 65

Gerd Holzheimer
Der Hendlkönig 66

Jean Paul
Würste unfrankiert 68

Julius Kreis
Eine gekränkte Leberwurstgeschichte 69

Leo Slezak
Ich esse sie mit Salz 71

Karl Valentin
Weißwürst in der Soß 72

Thomas Grasberger
Königin im Schweinsdarm 72

Ulrike Draesner
Weißwurst und Wissensgeruch 73

Bruno Jonas
Aus, Äpfel, Amen 74

Ludwig Thoma
Finstere Zeiten oder der Leberkäs 78

Oskar Maria Graf
Der Leberkäs 81

Jörg Maurer
Menüfolge mit Leberkäse 82

Georg Greflinger
Leberreim 85

Herzog Max in Bayern
Die Leber ist von einem Hecht 85

Christian Morgenstern
Der Hecht 86

Lena Christ
A fischige Sau 87

Keto von Waberer
Die Forelle 88

NACHSPEIS

Oskar Maria Graf
Schmalznudeln mit Hitler 90

Joseph Maria Lutz
Der Käse und der Kas 93

Durst!!! 96

BIER

Gottfried Keller
Kranke Schweizer 100

Jean Paul
Bierbriefe 100

Georg Jacob Wolf
Die Münchnerin und das Bier 102

Ödön von Horváth
Starkbiersaison 102

Bertolt Brecht
Liedchen aus alter Zeit 103

Bertolt Brecht
Kleines Lied 104

Edward Elgar
Lebensfreude in Oberbayern 104

Helmut Qualtinger
Bierstadt München 105

Jörg Maurer
Gerstensäfte 106

Benedikt Feiten
Feierabendbierchen 109

Godfried Bomans
Gedanken hinter einem Glas Bier 111

Bruno Jonas
Bayerische Flüssigkeiten 112

WEIN

- Georg Grefflinger
Ein Bissen zum Trunck 116
- Johann Peter Uz
Der Sommer und der Wein 117
- Friedrich Rückert
Liebestrunken 118
- Georg Britting
Im Wein birgt sich viel 119
- Jörg Maurer
Bayerischer Wein 119
- Norbert Göttler
Carpe Diem 120

KAFFEE

- Eugen Roth
Lob des Kaffees 121
- Josef Wittmann
kuacha & kafä 122
- ## DIONYSISCHES
- Walther von der Vogelweide
Übertrunken 124
- Johann Peter Uz
Die Trinker 125
- Karl Stieler
Na trink ma no a Maß! 126
- Franz von Kobell
Die Gschicht vom Brandner-Kasper 127
- Georg Britting
Rausch 129



Wo gibt's was? 130

WIRTSHAUS

- Georg Jakob Wolf
Auf dem Keller 135
- Heinrich Heine
Im Montgelasgarten in Bogenhausen 136
- Michael Georg Conrad
Wo Braten quietschen und Haxen dampfen 136
- Lena Christ
Habts heut a Lungl? 137
- Erich Mühsam
Die »Torggelstube« 138
- Paula Schlier
Im Bürgerbräukeller 139
- Grete Weil
Am Tegernsee 141
- Christian Morgenstern
Das Einhorn 142
- Peter Paul Althaus
Im Seerestorang 142
- Lena Christ
Kochen und Braten im Martlbräu 143
- Siegfried Sommer
Im Bierkeller 144
- Ludwig Fels
Biergarten an einem Regentag 145
- Ludwig Fels
Wirtschaft 146
- Friedrich Ani
Unbändig da sein 147
- ### HOFBRÄUHAUS
- Anonymus
Ein Fremder sitzt auf einem Faß 148
- Frank Wedekind
Im Hofbräukeller 148
- Klabund
Frühschoppen im Hofbräuhaus 149
- Jan Neruda
Hofbräuhaus-Schmutz 150
- Herbert Rosendorfer
Im Speisehaus 151
- Siegfried Sommer
Stammtisch der Völker 151

KAFFEEHAUS

Gottfried Keller
Im gelobten Land 154

Johannes R. Becher
Café Stefanie 154

Jan Neruda
Im Kaffeehaus 155

PERSONAL UND INVENTAR

Lena Christ
Die Wirtsleni 158

Carry Brachvogel
Münchner Kellnerinnen 159

Lion Feuchtwanger
Stammtisch »Da fehlt sich nichts« 162

Eugen Roth
Altbairische Wirtshäuser 163

Edward Wilberforce
Wirte-Monopol 164

Oskar Maria Graf
»Herr bin ich hier« 164

Oskar Maria Graf
Heil Hitler! 165

DAHEIM

Oskar Maria Graf
Essen bei Ganghofers 168

Gisela Elsner
Die Mahlzeit 171

Ludwig Fels
Ein Suppenkasper war er nie gewesen 174

Marianne Ach
Die Dienstmagd 176

Andreas Altmann
Mittagessen 179

AN DER HÖFISCHEN TAFEL

Wolfram von Eschenbach
Das Köstlichste von allem 180

Anonymus
Das Friedensbankett zu Nürnberg im Jahre 1649 182

Theodor Hierneis
Die Hofküche 183

TRAUMORTE

Hans Sachs
Das Schlaraffenland 185

Georg Queri
Der schönere Traum 186

Ludwig Thoma
Ein Münchner im Himmel 188

Thomas Wolfe
Schlaraffenland München 189



Wann gibt's was? 190

OSTERN

Oskar Panizza
Schweinerne mit Ostersymbolen 194

Lena Christ
Oarsülot 195

WEIHNACHTEN

Oskar Maria Graf
Die Weihnachtsgans 196

Anna Wimschneider
Rauhacht 200

FIRMUNG UND KONFIRMATION

Karl Valentin
Der Firmling 201

Fitzgerald Kusz
Schweich, Bou! 203

HOCHZEIT

Jean Paul
Das Hochzeitsfest 207

Ludwig Ganghofer
Babettles Hochzeit 208

KIRCHWEIH

Lena Christ
Schlachttag an Kirchweih 211

Ludwig Thoma
Kirta! 212

Lena Christ
Kirchweihsonntag 213

Johann Friedrich Spörer
Kirchweihpredigt 214

WIESN

Thomas Wolfe
Ein Hunger nach Fleisch 216

Rainer Maria Rilke
Jahrmarkt 220

Ludwig Thoma
Hundert Jahre Oktoberfest 221

Herbert Rosendorfer
Das Fest des Herbstmondes 222

Joachim Ringelnatz
**Schneiderhüpfel vor dem Ochsen am
Spieß** 224

Ernst Hoferichter
Das Wies'nhendel 225

Siegfried Sommer
Blasius geht auf die Wies'n 225

Wolfgang Koeppen
Oktoberfest 226

BEERDIGUNG

Jean Paul
Dr. Frenks Leichenrede 228



Wenn's aber nix gibt? 232

Wernher der Gartenaere
Iß lieber Roggenbrot! 236

Franz von Pocci
Hungersprüche des Kasperl 236

Joseph Schlicht
Rasttag für's Maul 238

Oskar Maria Graf
Presssack am Fasttag 239

Lena Christ
Stadtleute in der Sommerfrische 240

Lena Christ
Hunger 240

Oskar Maria Graf
Es ging uns miserabel 241

Klaus Mann
Hamstern und Hungern 242

Golo Mann
Kriegsjahre 243

Karl Valentin
Ich bin ein armer magerer Mann 245

Anna Wimschneider
Weil wir so viel Hunger hatten 246

Margaret Kassajep
Essen ist was Schön's 247

EPILOG

A BISSL WAS GIBT'S IMMER! 248

ANHANG

Register der Autorinnen und Autoren 249

Viten der Autorinnen und Autoren 250

Textnachweise 263

Verwendete Kochbücher (Auswahl) 270

Rezepte 271

Rezepte alphabetisch 272

Abkürzungen 273

Editorische Notiz 273

PROLOG

Dieses Buch ist eine Wanderung durch die Küchen Bayerns, ganz so, als wäre das Bayernland eine einzige große Küche. Und diese Küche ist natürlich auch mit einer veritablen Bibliothek ausgestattet, in der sich so Vieles und Gutes findet, was einem das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt. Liebhaber der Literatur sind nicht selten auch gutem Essen und Trinken zugetan, und das mit großem Genuss, sodass dieses Buch eine schöne alte bayerische Dreieinigkeit enthält: kochen, essen, lesen.

Eine pfundige Lust

Als gäbe es auch eine unanständige Lust, hat das Münchner Stadtmuseum im Jahr 1993 eine Ausstellung veranstaltet mit dem Titel *Die anständige Lust*, dokumentiert in einem mehrpfündigen opulenten Katalog. Doch ist auch diese Lust längst in Verruf geraten durch zahllose Kampagnen, die stets von neuem in eine bestehende Spaßgesellschaft spaßfreie Schneisen schlagen. Nächste dem Wetter wird kaum über etwas so viel gesprochen wie über die neuesten Erkenntnisse, was die Ernährung betrifft – und es sind fast immer Erkenntnisse, die Einschränkungen vorsehen. Unglaublich, was man alles nicht darf. Um es gleich von Anfang an zu sagen: In diesem Buch geht es um die Lust, um die Lust zu essen, die Lust zu kochen und die Lust, etwas darüber zu lesen. Gerne folgen wir geistig Kulturgeschichten der Genussmittel mit Titeln wie *Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft* von Wolfgang Schivelbusch oder *Texte zur Abwehr idealer Körperformen* mit dem Titel *Durch dick und dünn*, herausgegeben von Volker Caysa, oder der *Lebenslust* des Manfred Lütz mit gleich mehreren solch wundervoller Untertitel wie *Wider die Diät-Sadisten und den Fitness-Kult* sowie *Ein Buch über Risiken und Nebenwirkungen der Gesundheit und darüber, wie man länger Spaß am Leben hat*. Das Buch beginnt mit dem Motto *Die ständige Sorge um die Gesundheit ist auch eine Krankheit*. Man denkt, es beschreibt eine Pest unseres Zeitgeistes, doch stammt das Zitat von Platon und ist über zweitausend Jahre alt. Nun findet auch Manfred Lütz – seines Zeichens Doktor der Medizin ebenso wie der Theologie –, dass man es übertreiben kann mit der Lust, doch will er dem etwas entgegensetzen, dass »der lustvolle Angriff auf die Lust die höchste Form des Lustgewinns« in unseren Zeiten ist: »Es ist Zeit, dass irgendjemand aufsteht und die Lust verteidigt!« Von dieser Anschauung lassen auch wir uns leiten, bloß haben wir nichts zu »verteidigen«, wir fühlen uns erst gar nicht angegriffen, sondern frönen gleich der Lust und breiten der verehrten Leserschaft literarische Kostbarkeiten wie kulinarische Köstlichkeiten aus dem schönen Bayernland über dem Tischtuch aus. »Pfundig« steht in Ludwig Zehetners Standardwerk der bairischen Sprache *Bairisches Deutsch* für »großartig, super, geil!« Genau, da wollen wir hin, pfundig!

Man muss in Bayern gar nichts dazutun, muss nichts aufbretzeln, es ist ja schon alles da, was den Sinnen Freude und Lust bereitet, vor allem überall da, wo der Barock seine Spuren hinterlassen hat: in Kirchenform als Bau, Stuck, Fresko und einem Himmel aus Heiligenfiguren, vor allem einem Himmel, einem Himmel auf Erden mit allem, was Spaß

macht: der Liebe, dem Essen und Trinken, der Musik, der Literatur, dem Theater, den Bildern selbst, gern in einer gewissen Rundung, also allem, was sich verschlingt, zur Breze wird oder zum Kipferl, zum Busen oder zu Pöbacken, aus vollen Backen in Posaunen hineinbläst, dass es nur so scheppert. Transparente werden enthüllt, und auch das Fliegen ist kein Kunststück: voller Heiterkeit, weil es unten heiß hergeht, in der Hölle, wo gesiedet, gesotten und gebraten wird auf Teufel komm raus, aber die heiße Luft steigt auf und nimmt alles, was leicht ist, mit nach oben. Ob das wirklich der Fall ist oder bloß auf Einbildung beruht, ist wurst. So genau nimmt man es nicht mit dem Sein, weil es auch leicht bloß ein Schein sein könnte; ein großes Spiel, von dem man nicht weiß, wer es mit einem spielt; es herauszubekommen, wer es ist, ist eine Möglichkeit. Wer weiß, dass dies zu nichts führt, ist weise und spielt selber mit in dem großen Spiel. Möglicherweise erschuf Gott den Menschen, weil er Geschichten liebt. Und die erzählt man sich am besten beim Essen und Trinken.

Lebensmittel als Textur

Für das Kochen haben wir diesem Buch Rezepte beigegeben und zum Lesevergnügen literarische Texte. Man kann sie vor dem Essen lesen, zum Appetit anregen, man kann sie nachher lesen, gemütlich auf einem Sofa, man könnte mit diesem Buch auch einmal einen klösterlichen Brauch aufgreifen, nämlich dass während des Essens vorgelesen wird. Im Kloster ist dafür in wechselndem Turnus jeweils ein anderer Bruder zuständig. So können die Mönche bei der Mahlzeit nicht nur den Körper, sondern auch den Geist nähren. Unter Freunden oder in der Familie könnte diese Tätigkeit von einem der am Tisch Sitzenden übernommen werden. Dieses Buch spiegelt eine solche Möglichkeit, Geist und Körper im gleichen Zug zum gleichen Thema zu erquicken: Man kann daraus kochen und man kann daraus vorlesen, passend zu dem jeweiligen Rezept. Ein kürzerer Text oder Textausschnitt mag genügen, zur Anregung und damit der Vorleser oder die Vorleserin nicht zu kurz kommt beim Essen und Trinken.

So fügt sich alles zusammen. Auch in unserem Begriff »Text« treffen sich diese Ebenen. Er leitet sich aus dem lateinischen »texere« ab: »weben«, »flechten«. Es handelt sich also bei Texten um ein Gewebe, um ein Gewebe von Gedanken in Sätzen, und auch in der hohen Kunst des Kochens spricht man von der »Textur«. Die Textur eines Gerichtes wird mit all unseren Sinnen wahrgenommen: mit den Augen, den Ohren, der Nase, den Händen, dem Mund und dem Hals. Sie kann pappig sein oder luftig, mürbe oder wie ein Gummi, dahinschmelzen oder in Brösel zerfallen, wie auch immer: Sie bestimmt, wie wir ein Essen wahrnehmen. Und natürlich hängt die Textur von der Kompositionsfähigkeit des Kochenden ab, weshalb das Wort in gewissen gourmetnahen Kreisen etwas inflationär im Gebrauch ist. Wir wollen den Mund also nicht zu voll nehmen, in kein Fettnäpfchen treten, damit niemand etwas in den falschen Hals bekommt, aber auch nicht um den heißen Brei herumschleichen, sondern uns freuen, welche zentrale Bedeutung das Essen und das dafür notwendige Kochen nicht nur für unser Leben als Ganzes, sondern auch für die Sprache im Speziellen hat!

Kochen als Kunstform

Thomas Klausmann beschreibt in seinem Buch *Suppenküche Inc.* das Kochen als »eine der wenigen Tätigkeiten, in denen ich mich ganz und gar auszudrücken vermag. In gewissem Sinne, denke ich, ist Kochen vielleicht die einzige Kunstform (und es handelt sich dabei zweifelsohne um Kunst), die ihre Unschuld noch nicht gänzlich verloren hat«.

Kochen und Essen als existenzielle Bedeutung

Kochen und Essen sind einmal zentrales Ereignis in einer Familie gewesen, das alle Mitglieder dieser Familie zusammengeführt hat oder zumindest die meisten, quer durch die Generationen, gerne am Sonntag. Und bei vielen Familien bildeten sich dann bestimmte Rituale heraus, ohne die man nicht auszukommen glaubte – oder die dem einen oder anderen auch furchtbar auf die Nerven gehen konnten.

Bei meinen Großeltern väterlicherseits spielte sich das in der Küche eines kleinen Lebensmittelgeschäfts ab, in der sich die Familie kurz vor dem *Zwölfuhrläuten* des Bayerischen Rundfunks einfand. Jede Sendung begann mit der immer gleichen Formel »Unweit von«, also beispielsweise: »Unweit von Regensburg in einem kleinen Weiler namens ...« und so weiter – da hörte man im Radio schon die Glocken von diesem kleinen Weiler unweit von Regensburg. Und dann war zwölf Uhr mittags am Sonntag in Bayern. Gebetet wurde bei den Großeltern nicht. Die Funktion übernahm praktisch das Zwölf-Uhr-Läuten aus dem Radio.

Bevor wir aber zum Mittagessen in die Küche gingen, begab sich die ganze Familie in den unweit davon gelegenen Lagerschuppen, in dem eine Waage stand mit echten Gewichten. Ein Familienmitglied nach dem anderen hatte sich dem auszusetzen. Das Wiegen oder genauer: Gewogenwerden hatte in meiner Familie das gleiche rituelle Gewicht wie das Zwölf-Uhr-Läuten selber. Vor allem die weiblichen Mitglieder der Familie mussten unbedingt wissen, ob sie die magische 130-Pfund-Grenze zu überschreiten drohten oder nicht. Erst dann konnte das stets mehrgängige Sonntagsmittagsmenü meines Großvaters munden oder nicht. Mein Großvater war gelernter Koch, und das war sein Glück. Denn in seinem eigenen Ladengeschäft hatte er Betretungsverbot, ausgesprochen durch seine Frau, meine Großmutter. Grund: bester Kunde in seinem eigenen alkoholischen Lager sowie starke Neigung zur weiblichen Kundschaft. Irgendwann war er dann Hausmann, früher Vorreiter einer Bewegung, die damals noch niemand ahnen konnte. Also besann er sich wieder auf seine Kochkünste, und die waren exzellent. Sein Bruder, mein Onkel Eduard, war auch Koch, sogar auf der »Queen Elizabeth« – allerdings ebenfalls gefeuert, aus den gleichen Gründen. Nur war die tragische Fallhöhe aus der Kombüse der »Queen Elizabeth« ins Nichts im Vergleich zum Herausfallen aus »Heinrich und Lina Holzheimer. Spirituosen. Weine. Liköre. ff Wurstwaren« natürlich ungleich höher.

Unverdrossen machte sich mein Großvater wieder ans Kochen, und er kochte wie gesagt exzellent, so exzellent, dass sich meine Mutter jahrelang weigerte, selbst zu kochen, weil sie sich grundsätzlich unterlegen fühlte. Am meisten scheute sie das Backen von

Kuchen. Die Meisterschaft des Großvaters im Kuchenbacken war nicht zu übertreffen. Er hatte auch nicht viel anderes zu tun, außer halt noch ins Wirtshaus zu gehen, das praktischerweise gleich neben dem Schuppen, in dem die Familie gewogen wurde, sein Gartentürl hatte. Virginier dazu, Schafkopf mit seinen Spezis, und der Lebensinhalt meines Großvaters war erfüllt.

Was gibt's zum Essen?



»Der Bayer nimmt seine Ernährung ernst.«

Richard W. B. McCormack

KNÖDEL

Der Knödel als Symbol des oberbayerischen Zentralismus

Wenn man von bayerischer Küche spricht, in dieser verallgemeinerten Formulierung, muss man aufpassen, weil es zu viele Regionalismen gibt, die sich natürlich auf die Küche durchschlagen. Ein fränkisches Kesselfleisch in seiner Deftigkeit sucht seinesgleichen im restlichen Nicht-Beute-Bayern – vergeblich. Die Ingredienzen sind beinahe furchteinflößend: Bauchfleisch mit Schwarte und Knochen, auch Wammerl genannt, Schweinskopf, Herz, Leber und Nieren, da wird nichts ausgelassen, aber schon rein gar nichts, und noch ein Kronfleisch dazu, vulgo das Zwerchfell, in dem die Griechen den Sitz der Seele vermuteten, also davon ausgehend auch das Lachen, mit dem die Wampe ins Wackeln gerät. Da tun sich die Schwaben schwerer mit ihren Spätzle, auch wenn sie so liebenswerte Erwähnung in der Literatur finden wie bei Hermann Lenz. Lenz, gebürtiger Schwabe, hat zeit seines Schriftstellerlebens in München gelebt und zugleich sich zeit dieses Schriftstellerlebens in seinen Romanen seiner schwäbischen Herkunft erinnert. In dem Roman *Verlassene Zimmer* beschreibt er einen Gottesdienst in seiner alten Heimat, alles ist gut und schön, der Organist spielt, einmal nimmt er kurz die Hände von den Tasten – und in der Stille dieser kurzen Pause werden die Worte eines unentwegt mit seinem Nachbarn plaudernden, aber bis dahin die Deckung des Orgelklangs nutzenden Kirchgängers hörbar: »... ond Spätzle«. »Danach«, heißt es in dem Roman, glänzten lauter freundliche Gesichter in der Kirche und schauten zur Empore auf.

Freilich deutet allein schon die Verkleinerungsform »Spätzle« an, dass man sich eventuell unterlegen fühlen könnte, was an ethnischen und geopolitischen Zusammenhängen liegen mag: immer redlich, immer fleißig, am Schaffe, immer am Häuslebaue, aber einen eigenen Staat haben sie nie zusammenbekommen, die Schwaben. Immer eingeklemmt, angenagt oder aufgeteilt von den Großen, immer gezwungen, in ihrem Schatten ihr sparsames Dasein zu fristen, halb Bayern, halb Württemberg und doch keines von beiden. Selbst auf ihrem ureigensten Tisch finden sie mancherorts keine Spätzle mehr, stattdessen Knödel, ausgerechnet Knödel, den oberbayerischen Knödel, Symbol des verhassten bayerischen Zentralismus: Rund, dick und schwer liegt er dem Schwaben im Magen – wie dem Oberbayern, der noch tagelang nach dem Genuss von Kasspatzen das Gefühl hat, sein Magen wäre zubetoniert, eine Retourkutsche immerhin.

Allerdings ficht das den echten, den wahren Knödelbayern nicht an, allenfalls hält er sich ein wenig zurück, wie etwa der Malerfürst Franz von Stuck, wenn mit Max Liebermann Besuch aus dem hohen Norden sich angesagt hat. Stucks Villa ist in den Jahren 1897/98 erbaut, zugleich morbid und vital – etwas, was eigentlich nicht geht, düster und hell in einem. Ein Apoll aus Niederbayern, genauer gesagt: aus Tettenweis in der Nähe von Passau. Als Sohn eines Müllers am 23. Februar 1863 zur Welt gekommen, tritt Stuck in der Münchner Gesellschaft im Römergewand auf und legt einen kometenhaften Aufstieg in der Kunstszene hin. Als 26-Jähriger erhält er die mit 60 000 Mark dotierte Goldmedaille

auf der ersten Ausstellung im Münchner Glaspalast, mit 32 ist er bereits Professor an der Kunstakademie. Berühmte Kollegen kommen zu Besuch, zum Beispiel eben der Maler Max Liebermann, der allein schon vom Essen beeindruckt ist in der Villa Stuck: »Sagen Sie mal, Stuck«, fragt Liebermann, »essen Sie immer so viele Knödel?« Eine gute Frage für Stuck: »Normal ess ma no vui mehra, aber vor Eahna hamma uns geniert!«

Von Liebermann freilich ist der legendäre Satz überliefert, den er gesagt haben soll, als die Nationalsozialisten am Tag ihrer Machtübernahme, am 30. Januar 1933, vor seinem Haus am Pariser Platz in Berlin vorüberzogen: »Ick kann jar nich so viel fressen, wie ick kotzen möchte.« Aber das ist eine andere Geschichte, eine traurige, zutiefst traurige, die einem auf den Magen schlägt. Herausreißen aus dieser Stimmung kann einen nur der kleine Enkel, der schon morgens die Fragestellung seiner Großmutter mit der Antwort aufhebt:

»Was magst denn zum Frühstück? Müsli oder –«

»Oda Knödel!«

KARL VALENTIN

SEMMELNKNÖDELN

LIESL KARLSTADT: Ja sag einmal, warum bist du denn heute mittag nicht zum Essen gekommen? Zwei Stunden hab ich auf dich gewartet.

KARL VALENTIN: Ja, ich hab da draußen gleich gegessen, wo ich zu tun ghabt hab, in der kleinen Wirtschaft, und da ißt man sehr gut, fast tadellos.

L. K.: No, so gut, wie ich koche, wird's bestimmt nicht sein.

K. V.: Doch, doch.

L. K.: Aber jetzt ist es neun Uhr abends, wo warst du denn in der langen Zwischenzeit?

K. V.: Nirgends, da hab ich auf das Mittagessen gewartet.

L. K.: Ja, ist dir denn das nicht zu langweilig geworden?

K. V.: Nein – in der Zwischenzeit hab ich mit der Kassierin gesprochen.

L. K.: Was, neun Stunden warst du mit der Kassierin beisammen? Über was habt ihr denn da gesprochen?

K. V.: Ja über des, daß die Semmelknödeln so lange nicht kommen.

L. K.: So lang wartet doch kein vernünftiger Mensch auf das Mittagessen.

K. V.: Da war ich ja nicht vernünftig, ich war ja hungrig.

L. K.: Papperlapapp – wenn man das Essen um zwölf Uhr bestellt, und in einer halben Stunde ist es noch nicht da, dann geht man einfach.

K. V.: Freilich, dann frißt's ein anderer für mich.

L. K.: Und ausgerechnet Semmelknödel hat er sich bestellt, wo doch ich heute auch Semmelknödel gemacht habe.

K. V.: Was, dieselben?

L. K.: Ah, dieselben! Unsinn – andere hab ich halt gemacht, aber Semmelknödel sind Semmelknödel.

K. V.: ...deln.

L. K.: Was deln?

K. V.: Semmelknödeln heißt's.

L. K.: Ich hab ja gsagt Semmelknödel.

K. V.: Nein, Semmelknödeln.

L. K.: Nein, man sagt schon von jeher Semmelknödel.

K. V.: Ja, zu e i n e m – aber zu m e h r e r e n Semmelknödel sagt man Semmelknödeln.

L. K.: Aber wie tät man denn zu einem Dutzend Semmelknödel sagen?

K. V.: Auch Semmelknödeln – Semmel ist die Einzahl, das mußt Ihnen merken, und Semmeln ist die Mehrzahl, das sind also mehrere einzelne zusammen. Die Semmelknödeln werden aus Semmeln gemacht, also aus mehreren Semmeln, du kannst nie aus einer Semmel Semmelknödeln machen.

L. K.: Machen kann man's schon.

K. V.: Jaja, machen schon, aber wenn du aus einer Semmel zehn Semmelknödeln machen tätst, dann würden die Semmelknödeln so klein wie Mottenkugeln. Dann würde das Wort Semmelknödeln schon stimmen. Weil's bloß aus einer Semmel sind. Aber solange die Semmelknödeln aus mehreren Semmeln gemacht werden, sagt man unerbitterlich: Semmelknödeln.

L. K.: Da sagst es aber auch nicht richtig, jetzt hast grad gsagt Semmelknödeln.

K. V.: Nein, ich hab gsagt Semmelknödeln.

L. K.: Richtig muß es eigentlich S e m m e l n knödeln heißen, die Semmel muß man betonen, weil die Knödel aus Semmeln gemacht sind – überhaupt das Wichtigste ist der Knödel – Semmelk n ö d e l n müßte es ursprünglich heißen.

K. V.: Nein, das Wichtigste ist das n zwischen Semmel und Knödeln.

L. K.: Ja wie heißt es dann bei den Kartoffelknödeln?

K. V.: Dasselbe n, Kartoffel n knödeln.

L. K.: Und bei den Schinkenknödeln ah – hahaha –

K. V.: Da ist's genauso – da ist das n schon zwischendrin, es gibt keine Knödeln ohne n.

L. K.: Doch, die Leberknödeln.

K. V.: Ja, stimmt – Leberknödeln kann man nicht sagen!



SEMMELEKNÖDEL

*6 Semmeln vom
 Vortag
 2 Eier
 1/4 l lauwarme Milch
 40g Butter
 1 kleine Zwiebel
 120g Mehl
 1 El Petersilie, klein
 gehackt
 Salz*

Semmeln in feine Scheiben schneiden. (Der Tiroler im Übrigen beharrt hier auf der Zubereitung in kleine Würfel). Eier in der lauwarmen Milch verquirlen und über die Semmeln gießen, salzen und alles zugedeckt etwa 1/2 Std. ziehen lassen. Inzwischen die fein geschnittene Zwiebel zusammen mit der Petersilie in heißem Fett andünsten. Zur Semmelmasse geben, mit Mehl bestreuen und salzen. Mit nassen Händen Knödel formen, in kochendes Salzwasser einlegen. Danach Hitze stark reduzieren, das Wasser sollte nicht mehr kochen, sonst zerfallen die Knödel. Ca. 10–12 Min. garen. Die Semmelknödel sind fertig, wenn sie oben auf dem Wasser schwimmen.

FELIX HOERBURGER LEBER KNEDL DINGER DEDL

schnex – dex –
 schnex dere bex dedl
 dedl dere bex dedl

bemer dedl bem dedl
 schtemer bepper lem dedl
 hemer zipfl bemer dedl
 leber knedl denger dedl

wemper schtrem bembesl

EDWARD WILBERFORCE

DAS BAYERISCHE NATIONALGERICHT

Das Haupterzeugnis dieser kleinen Bauernhöfe ist eine Art Fett, Schmalz genannt, das man erhält, wenn man Butter abkocht, und das ein wesentlicher Bestandteil aller ländlichen Speisen ist. Im Winter pflegen die Bauern weder Milch noch Butter zu verkaufen, da sie alle ihre Erzeugnisse zur Herstellung von Schmalz verwenden, und sogar im Sommer, wenn die Stadtleute auf dem Lande leben, weigern sich die Bauern, diese zu versorgen. Ich kenne mich nicht aus in der Bewirtschaftung von Bauernhöfen, aber ich kann mir vorstellen, daß diese Art, Butter zu verwenden, nicht die vorteilhafteste ist. Die Menge von Schmalz, welche die Landbevölkerung verbraucht, ist ungeheuer, besonders an Festtagen; und es scheint ebenso hoch wie die Luft zum Atmen geschätzt zu werden. Ihre Nahrung besteht hauptsächlich aus Speisen, die mit Schmalz gekocht werden, denn sie essen wenig Fleisch und behaupten, daß sie nicht so gut arbeiten können, wenn sie sich mit Fleisch ernähren, wie wenn sie Mehlknödel essen, die in Schmalz gebacken werden.

Diese Mehlknödel sind das bayerische Nationalgericht und treten in vielen Variationen auf. Der Gattungsname ist »Nudel«, aber sechs oder acht qualifizierende Adjektive werden mit ihm verbunden. Die reine Nudel wird aus Mehl und Hefe mit Eiern und Milch gemacht und wird in Schmalz gebraten; eine andere wird mit geronnener Milch hergestellt und heißt »Topfennudel«; eine noch nahrhaftere Art wird beim großen Dorffest, das jedes Jahr stattfindet, zubereitet und heißt »Kirchweihnudel«, nach dem Namen des Festes. Eine vierte Art, noch besser, wird in München hergestellt und kommt unter dem Namen »Dampfnudel« an das Niveau eines englischen Puddings heran. Natürlich wird die einfachste Art am häufigsten von der Landbevölkerung gegessen, während die besseren Arten den Sonntagen und hohen Feiertagen vorbehalten sind.



FEINE FRÄNKISCHE MEHLKNÖDEL

*500g Weizenmehl
500 ml Wasser
(oder Hälfte durch
Milch ersetzen)
3–4 Eier
4 Semmeln vom
Vortag
40g Butter
Salz*

Semmeln in kleine Würfel schneiden und im Fett goldgelb anrösten. Aus Mehl, Wasser, Eiern und Salz einen zähflüssigen, glatten Teig erstellen. Die gerösteten Semmelwürfel unterheben und alles 1 gute Std. ruhen lassen. Mit 2 Esslöffeln Knödel formen und in kochendes Salzwasser legen. Mit Topfdeckel halb zugedeckt und je nach Knödelgröße 20–30 Min. leise köcheln lassen. Und sollte etwas übrigbleiben: Knödel in Scheiben geschnitten und in Fett abgeröstet mit Salat oder Gemüse auftischen.

DIESES BUCH BESTELLEN:

per Telefon: 089-13 92 90 46

per Fax: 089-13 92 9065

per Mail: info@allitera.de

Weitere Informationen über den Verlag und sein Programm
unter:

www.allitera.de

www.facebook.com/AlliteraVerlag

Allitera Verlag

Allitera Verlag • Merianstraße 24 • 80637 München
info@allitera.de • fon 089-13 92 90 46 • fax 089-13 92 90 65 •
www.allitera.de • www.facebook.de/AlliteraVerlag