

AUF DEN SPUREN EINER LEIBSPEISE

Es braucht nur ein paar ganz einfache Zutaten. Mehl, Eier, Käse, Butter, Salz, Zwiebeln, und fertig ist das Leibgericht. Warum es rund um Kässpätzlen trotzdem ein Geheimnis gibt. Und wieso das Gericht gleich in drei Ländern zum kulinarischen Kulturgut zählt.

TEXT: CHRISTIAN SCHREIBER FOTOS: FLORIAN BACHMEIER

Vor der Hütte knistert ein Feuer, die Menschen rundherum wärmen ihre Hände an heißen Glühweintassen. Eine Bilderbuch-Winternacht. Dicke Flocken fallen auf die Wollmützen, die Bäume ringsum sind schon vollgepackt mit Schnee.

Michael Kreck aber braucht kein heißes Getränk. Er schwitzt derweil drinnen in der Küche seiner Wannenkopfhütte (1.350 m) im Allgäu über einem brodelnden Wassertopf. Und er reibt und reibt und reibt. Immerhin haben sich für heute 40 Gäste angemeldet. Alle wollen sie seine legendären Kässpätzlen kosten. Direkt aus der Pfanne, die den Umfang eines Kutschenrads hat und schon ohne Füllung 52 Kilo wiegt, bekommen sie die von Michael in der Küche auf den Teller serviert, das hat hier Tradition.

Ein Erlebnis für die Sinne. Der käsigräftige Duft steigt sofort in die Nase. Und die Augen können sich gar nicht sattsehen an den goldgelben Spätzle, die Michael mit geringelten, in Butter braun gebratenen Zwiebeln gekrönt und obendrein mit Schnittlauch grün getupft hat. Zart-säuerlich legt sich der Käsegeschmack auf die Zunge, während die Zwiebeln zwischen den

Zähnen knuspern. So zart sind die Spätzle, dass sie sich mit der Zunge zerdrücken lassen. So schmeckt pures Glück. Man wird schnell satt davon, isst aber trotzdem weiter. Die folgende Trägheit ist nicht von schwermütiger Natur. Nein, man fühlt sich zufrieden und lehnt sich entspannt zurück.

„Ja, wir können Kässpätzlen“, sagt Michael und lächelt sanft. Seine Wannenkopfhütte ist der geografische Mittelpunkt der Kässpätzlen-Landkarte. Man fährt den Riedbergpass zur Hälfte hoch und steigt anschließend 146 Höhenmeter zu Fuß durch den steilen, verschneiten Wald. Klingt zwar nach dem Ende der Welt, doch Vorarlberg ist nur ein Katzensprung entfernt, die Schwaben liegen ganz nah, die Schweizer nicht weit. Kässpätzle-Völker ringsum also.

Kein Gericht ist im Alpenraum und in Süddeutschland so populär wie das Gemisch aus Mehl, Ei, Käse, Butter, Salz und Zwiebeln. Es sorgt für hitzige Diskussionen, wenn Österreicher auf Bayern treffen und die dann ihre Kässpätzlen-Rezepte austauschen – ach was, verteidigen! Jeder ist der Meinung, dass er selbst die besten kocht. Und dann kommt er auf die Wannenkopf-

hütte und muss neidlos anerkennen: Der Michael füllt nicht nur einfach eine Riesenspfanne, er macht aus den Kässpätzlen ein Gesamtkunstwerk mit einem speziellen Käse und extra Geschirr. Die Allgäuer nehmen es nämlich sehr genau. Sie schwören zum einen auf den Weißlacker, einen Stinkerkäse, der das stärkste Mannsbild in die Knie zwingt, und essen ihre Kässpätzlen von eigenen Keramiktellern.

DEN SCHWABEN SEI DANK

Geht man der „Wer hat’s erfunden?“-Frage nach, stößt man auf ein Durcheinander, wie es sich in der größten Kässpätzlen-Pfanne nicht findet. Es gibt weder eine Geburtsstunde noch einen genauen Geburtsort für das Urprodukt Spätzle. Die württembergischen Schwaben reklamieren die Erfindung für sich. Als Belege führen sie Gedichte, Lieder und Rezepte in schwäbischer Mundart an, die bereits Anfang des 19. Jahrhunderts weit verbreitet waren. Die erste urkundliche Erwähnung der „Spazlen“ stammt gar aus dem Jahr 1725, wie Heidi Huber erklärt, die das Spätzlemuseum im württembergischen Bad Waldsee gegründet hat. Karl Lerch, ♦



Draußen & drinnen. Eine Winteridylle bietet die Landschaft bei Gunzesried. Weit reicht der Blick auf die nahen Allgäuer Alpen. Und mittendrin in den Bergen liegt die urige Wannenkopfhütte, auf der Michael Kreck seine weit über die Grenzen hinaus berühmten Kässpätzlen kocht. Bis zu 100 Portionen passen gleichzeitig in die Riesenspfanne.





Salz & Zeit. Im Milchwerk Sonthofen wird der für die Kässpätzlen ideale Weißlacker-Stinkerkäse mit Salzlake bestrichen. Das verleiht ihm die besonders intensive Geschmacksnote. Unten: Nach zwei Tagen im Salzbad und 15 Monaten Reifezeit ist der Weißlacker so locker und bröselig, wie ihn die Allgäuer lieben.



Butter & Schmalz. So werden die Kässpätzlen auf der Wannenkopfhütte serviert - mit knusprig gebratenen Zwiebeln obenauf.

KÄSSPATZEN von der Wannenkopfhütte

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN
Zeitaufwand: ca. 45-60 Minuten

500 g Mehl
¼ Liter Mineralwasser
4-5 Eier
250 g Weißlacker, geriebener Bergkäse und Emmentaler
5 Zwiebeln
Salz, Butter, Butterschmalz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Wasser, Eier und Salz verrühren, bis ein klebriger, aber lockerer Teig entsteht. Diesen rund 30 Minuten ruhen lassen.
2. Während der Teig ruht: Zwiebeln in Ringe schneiden und bei mittlerer Hitze im Butterschmalz anbraten (ca. 10 min).
3. Den Teig durch den Spätzlehobel in kochendes (100 °C) und gesalzenes Wasser drücken. Die Spätzle abschöpfen, wenn sie oben schwimmen.

4. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, dann die Spätzle einfüllen und schwenken. Je nach Geschmack nicht oder ganz zart anbraten.

5. Den Käse dazugeben, verrühren und leicht anschmelzen lassen.

6. Die fertigen Spätzle in Keramikschalen füllen, die krossen Zwiebeln darüberstreuen und schnell servieren.

Eine beliebte Alternative ist im Allgäu das Backen der Kässpätzlen im Ofen. Dazu eine Auflaufform vorwärmen und eine Schicht gekochter Spätzle hineingeben. Dann eine Lage gemischten Käse darüberstreuen. Diesen Vorgang wiederholen, bis die Spätzle und der Käse aufgebraucht sind. Die Auflaufform in den auf 80 °C vorgeheizten Backofen stellen und so lange darin lassen, bis der Käse leicht angeschmolzen ist.

Autor des Buches „Spätzle-Brevier“, ist überzeugt, dass zu dieser Zeit schon Bäuerinnen im Alpenraum Mehlspeisen à la Spätzle auf den Tisch brachten. Noch dünner ist die Quellenlage für die eigentlichen Kässpätzle. Nach Meinung des Allgäuer Heimatpflegers Albert Wechs lässt sich nicht ergründen, welcher Volksstamm das Gericht erstmals mit Käse aufpeppte. „Käse war lange Zeit eine Delikatesse und teuer. Deswegen dürften Kässpätzle kaum älter als 150 Jahre sein“, sagt er.

ACHTUNG, NASE ZUHALTEN!

Das deckt sich in etwa mit der Erfindung des Weißlackers, der in der Sennerei Wertach 1874 zum ersten Mal seinen betörenden Duft verströmte. Auch heute liegt er dort in der Verkaufstheke. Er hat einen Sonderplatz weit hinten in der Kühlung, damit der Geruch nicht etwa auf Bergkäse und Butter abfärbt. „Achtung, Nase zuhalten, wer empfindlich ist“, ruft die Verkäuferin, als ein Kunde nach einem Stück Weißlacker verlangt. 50 Gramm reichen ihm. Noch am Abend soll er in die Kässpätzlen wandern. ♦



Bunt & lackiert. Die Manufaktur Allgäuer Keramik in Altstädten bei Sonthofen fertigt neben Spatzenschüsseln – dem klassischen Geschirr für Kässpätzle – auch Teller und Schalen mit traditioneller und kunstvoller Hörnle-Malerei.

NAMEN, ZUTATEN & TRICKS

Kässpätzle: Als Zugabe kommt im **Allgäu** Mineralwasser rein, damit der Teig fluffiger wird. Die Allgäuer hobeln ihre Spätzle durch ein Sieb direkt ins heiße Wasser. Die Form ist rund: Knöpfe statt Spätzle. Pflicht ist Bergkäse, Krönung ist der Weißlacker-Käse, den man nicht lange lagern darf, sonst wird er zu intensiv. Echte Allgäuer servieren das Gericht in der original Kässpätzle-Keramik.

Kässpätzle: Die **württembergischen Schwaben** haben keine klare Linie beim Käse. Neben klassischem Bergkäse mischen sie auch Limburger bei. Wichtig: Die Schwaben schaben – sie schneiden die Spätzle mit dem Messer dünn vom Brett, wodurch sich eine längliche Form ergibt.

Chäschnöpfli: Die **Schweizer** haben eine eigentümliche Chäschnöpfli-Mischung kreiert. Sie servieren oftmals Apfelmus als Beilage. Käsemäßig verlassen sie sich natürlich auf ihren original Emmentaler. Als Zugabe gibt es entweder Appenzeller oder Greyerzer.

Käsknöpfe: Die **Montafoner (Vorarlberg)** greifen zum Greyerzer, was an der Nähe zur Schweiz liegt. Besonders sind ihre Knöpfe allerdings dank „Surakäs“ – quasi der Urkäse der österreichischen Alpen, der heute noch dort produziert wird. Er entsteht aus entrahmter, gesäuerter Milch. Die Säure bringt eine besondere Note ins Gericht. Die Montafoner sagen, diese bringe die ganze Kässpätzle-Mischung erst so richtig zum Singen. Auch die Ennstaler Kasnockn werden mit einem Sauerkäse, dem Steirerkas, hergestellt.

Käsknöpfli: Die **Liechtensteiner** profitieren vom Kässpätzle-Einfluss aus Österreich und der Schweiz. Sie kennen das Gericht mit Surakäs und Appenzeller. Wen wundert's, dass auch hier Apfelmus mit auf den Tisch kommen kann.

Kasnockn: Die **Pinzgauer (Salzburger Land)** mischen gerne heimischen Bierkäse bei. Der schmeckt zwar auch gut zum Pils, hat seinen Namen aber vom leicht herben und pikanten Geschmack.

Zuhause im Kühlschrank möchte ihn niemand lange lagern. „Ich pack ihn einfach in die Tiefkühltruhe“, sagt Käser Georg Kierein – und rät augenzwinkernd, stets eine Ecke Weißlacker mit auf Bahnreisen zu nehmen. „Ein freier Sitzplatz ist dann garantiert“, sagt er schmunzelnd. Dabei ist der Stinkerkäse, dessen Konsistenz an Feta erinnert, ein Zufallsprodukt.

Josef und Anton Kramer aus Wertach im Oberallgäu, die Urväter des Stinkers, wollten eigentlich Limburger Käse herstellen. Sie hatten sich aber mit dem Salz vertan und wussten nicht weiter. Verkaufen ging nicht, wegschmeißen wollten sie den so entstandenen Käse auch nicht. „Also haben sie ihn liegengelassen und eines Tages gemerkt: Hoppla, der schmeckt ja!“, erzählt Georg. Wir lernen daraus, es zahlt sich gelegentlich aus, die Dinge einfach ruhen zu lassen.

* **Wannenkopfhütte**, Passstraße 8, 87538 Obermaiselstein, Tel.: 08322/9785 20 wannenkopfhuette.de; weitere Infos: allgaeuer-keramik.de; hof-milch.de