

**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](http://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 gekränkete 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 Zutaten 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 Knödl!«

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 »Topfnudel«; 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](mailto:info@allitera.de)

Weitere Informationen über den Verlag und sein Programm  
unter:

[www.allitera.de](http://www.allitera.de)

[www.facebook.com/AlliteraVerlag](http://www.facebook.com/AlliteraVerlag)

### Allitera Verlag

Allitera Verlag • Merianstraße 24 • 80637 München  
[info@allitera.de](mailto:info@allitera.de) • fon 089-13 92 90 46 • fax 089-13 92 90 65 •  
[www.allitera.de](http://www.allitera.de) • [www.facebook.de/AlliteraVerlag](http://www.facebook.de/AlliteraVerlag)