

Nur Suppe und dann was Süßes

Das Leben von Großmutter und Großvater war wohlgeordnet, auch kulinarisch. Er verdiente in der Fabrik das Familieneinkommen, das er sofort seiner Frau übergab. Sie kümmerte sich ums Haus und die Mahlzeiten. Für Opa kein schlechter Deal. Zwei-, dreimal die Woche backte Oma einen Hefezopf, zum Eintunken in den morgendlichen Milchkaffee. Und legte der Mann nach fünf harten Arbeitstagen am Freitagabend erleichtert seinen Blauen Anton in die Schmutzwäsche, dann hatte ihm seine fürsorgliche Frau schon ein großes Stück noch warmen Kuchen hingestellt: war der Opa doch das, was die Schwaben einen „Süßen“ nennen.

Samstags stand Punkt zwölf ein Gaisburger Marsch auf dem Tisch. Der hieß allerdings „Kartoffelschnitz und Spatzen“ und wurde oft nicht mit Rindfleisch serviert, sondern mit einer heißen Fleischwurst. Auf jeden Fall war er ordentlich mit brauner Butter geschmelzt. Sonntags dagegen gab es immer Fleisch, einen Braten mit viel Soße, Spätzle und Kartoffelsalat; es blieb zuverlässig noch genug für Montag übrig. Mittwochs und donnerstags improvisierte die Hausfrau mit dem, was Garten, Keller und der „Konsum“ im Angebot führten.

Das war viel selbst angebautes Gemüse – Oma schätzte besonders Tomaten, Bohnen, Rettich und Ackersalat. Der Höhepunkt der Woche aber war – zumindest aus der Sicht von Opa – zweifellos der Dienstag. Dienstags gab es im Hause immer vorneweg eine (dünne) Suppe und als Hauptgericht eine mächtige Mehlspeise: Dampfnudeln oder Grießschnitten oder Reisbrei oder Waffeln oder Pfitzauf oder Flädle – und dazu Zwetschgenkompott, Apfelmus oder eingemachte Mirabellen, Renekloden, Kirschen.

Prost Mahlzeit



Menü Nicht nur am Dienstag war Großmutter's Speiseplan klar geregelt. Das waren noch Zeiten. *Von Susanne Veil*



Pfizauf mit Apfelkompott: eine schwäbische Mehlspeise, die in einer Spezialform gebacken wird

Foto: Mauritius

Eine Ausnahme machte der Fasnachtdienstag. An diesem Tag ließ die Köchin zwei Packungen Palmin schmelzen und backte darin Fasnachtsküchle aus. Das waren ziemlich kleine Bollen aus Hefeteig, die niemals wie Berliner mit Gsälz gefüllt wurden, auch wenn die Enkel noch so

sehr bettelten. Streuzucker musste genügen. Dazu gab es wieder Kompott. Oma verbrauchte eine Menge Mehl in ihrer Küche. Weil sie auch noch ihr Brot selber backte – einen runden Laib aus grobem Vollkorn und ein weißes Kastenbrot mit Kümmel – kaufte sie es säckeweise in der Mühle und zog es auf dem Leiterwagen nach Hause.

Als Kind und Teenager machte ich mir gar nicht viel aus Süßem, und ich hielt mich lieber ans Vorgericht, eine Nudelsuppe zum Beispiel, eine Eierflockensuppe oder eine Gemüsesuppe mit Einbrenne. Erst als ich eine eigene Küche hatte (und einen eigenen Mann), erinnerte ich mich an Omas Mehlspeisen. Die Dampfnudeln hockten wie wabbelige Haremsdamen auf einer zentimeterdicken Kruste, nicht blass, nicht schwarz, sondern appetitlich gebräunt. Sie besaß dafür einen schwarzen eisernen Topf, den sie nur für diesen Zweck benutzte – zumindest in der Erinnerung.

Ihre rot-irdene Pfizauf-Form erinnerte an ein archäologisches Exponat, stammte aber vermutlich lediglich von der Urgroßmutter. Dafür war das Waffeleisen elektrisch und immer blank poliert. Der Reisbrei schmurgelte über Stunden auf dem Beistellherd, ohne anzubrennen! Ein Rätsel, das noch nicht gänzlich gelöst ist.

Das Köstlichste aber waren die Grießschnitten. Während Pfannkuchen und Waffeln, mit einiger Übung auch Dampfnudeln und Pfizauf gelingen: Omas Grießschnitten sind bis heute unerreicht. Ein doppelter Genuss in zwei Schichten, mit zwei Konsistenzen. Außen der blonde, buttermierende Überzug aus Ei, mit knusprigen braunen Einsprengseln – und innen die Schnitte aus weißem, weichem, duftendem Grießbrei. Eine schwäbische Götterspeise. Hätte ich bloß in Omas Küche besser aufgepasst.