

Neig'schmeckte Herrgottsbescheißerle

Viel G'schäft ¹ ist es. Günstige Zutaten, aber viel G'schäft. Egal ob Herrgottsbescheißerle² oder Käsespätzle³ – man steht stundenlang in der Küche. Und das, obwohl man weiß, dass man es ihnen nicht recht machen kann. Denn meckern ist hier genauso selbstverständlich wie das Häusle⁴ bauen. Und selbst wenn das Sprichwort, nicht g'schimpft ist g'nug g'lobt⁵, einer all zu vernichtenden Kritik schmunzelnd hinterhergeschoben wird, so stehen zwei Dinge fest: (1) die Kritik war als solche gemeint und (2) man selbst ist ein Neig'schmeckter⁶ und sollte sich hüten, mit einem Augenzwinkern über Schwaben zu sprechen.

Schwaben sind stolz.

Wir selbst leben erst seit kurzem (5 Jahre) im Ländle⁷. Ich bin gebürtiger Frankfurter, meine Frau stammt aus Tokio. Zwar kommt meine Mutter aus Stuttgart, ich wurde jedoch weitestgehend ohne Dialekt aufgezogen. So schleicht sich stetig der Genitiv in meine Sätze; wir werden unseren Immigrationshintergrund so schnell nicht ablegen können.

Jeder Schwoab⁸ durchläuft eine komplexe Sozialisation. Diese startet natürlich mit dem Dialekt⁹, geht weiter beim Ausführen der Kehrwoche¹⁰ und wird durch die Zubereitung obiger Speisen vollendet. Insofern versteht es sich von selbst, dass wir uns hier der Abrundung des Gesamtprofils widmen – eine verlässlicher Quelle teilte mir mit, dass eine Mindestverweildauer von 20 Jahren zur Einbürgerung notwendig sei; bei guter Führung.

Damit Sie, lieber Leser, auch oiglassa¹¹ werden, hier unsere Erfahrungen mit dem großmütterliche Rezept der schwäbischen Maultaschen:

Wie es sich für Neig'schmeckte gehört, wandeln wir das Rezept so ab, dass es wenig Arbeit macht. Die Hauptarbeit ist nämlich die Zubereitung des Teiges.

Zutaten: (siehe Bild 1)

- 1) 25 gr. Speck,
- 2) 1 Zwiebel
- 3) 1/2 Bund Petersilie
- 4) 1 Blatt Lauch
- 5) 200 gr. Tiefkühlspinat
- 6) 250 gr. frischer Blattspinat
- 7) 2 altbackene Brötchen (=Brötchen, die 2 - 3 Tage alt sind)
- 8) Salz, Pfeffer, Muskat
- 9) 200 gr. Hackfleisch
- 10) 200 gr. Bratwurstbrät (das Innere einer Kalbstbratwurst)

¹ Arbeit

² Maultaschen.

³ Sollte ich beschreiben, was Maultaschen oder Spätzle sind, so würde ich sagen: „Gyoza bzw. Pasta – nur ganz anders.“

⁴ Haus

⁵ Nicht zu schimpfen ist ein Lob.

⁶ Ein Fremder. Eine nicht aus Schwaben stammende Person.

⁷ Schwaben: Region in Baden-Württemberg.

⁸ Schwabe: Person aus Baden-Württemberg.

⁹ Ein schwäbischer Slogan lautet: „Mir kennat alles. Außer Hochdeitsch.“ (Wir können alles, außer Hochdeutsch.)

¹⁰ Im wöchentlichen Wechsel ist einer der Hausbewohner für die Reinigung des Hause inkl. Bürgersteig verantwortlich.

¹¹ Reingelassen; eingebürgert.

11) 3xEier

12) Wantan-Teig (!!!) – dies ist natürlich unsere Variation

Zubereitung:

Alle Zutaten werden klein geschnitten.

1. Zwiebel + Speck: gemeinsam andünsten.
2. Dazu geben: Petersilie, Lauch, Tiefkühlspinat, Blattspinat. Alles zusammen andünsten.
3. Brötchen klein reiben und mit dazugeben (siehe Bild 2).
4. Würzen: Pfeffer, Muskat und 1 Teelöffel Salz
5. Herd ausschalten und alles kalt werden lassen.
6. Sobald die Masse kalt ist: Hackfleisch, Bratwurstbrät + Eier dazu
7. Alles in die Mixer zu einer Schlonz¹² verrühren. Es muss sich alles total miteinander verbunden haben (siehe Bild 3).
8. Die Füllung in den Wantan-Teig portionieren. Die Wantan Seiten mit Wasser befeuchten, umschlagen und zusammen drücken (wie „Gyosa“-Taschen).
9. 10 min. in kochendes Salzwasser. Fertig (siehe Bild 4).



Wir wünschen guten Appetit.

Von Jonas Metz

¹² Homogene Masse. D.h. den Mixer möglichst lange und gut rühren lassen.

よそもの版マウルタッセン

ーシュバーベン地方の Herrgottsbescheißerle

(訳者注：謝肉祭後等の肉を食べられない時に、こっそり肉を忍ばせて食べていたから「神を欺く小さな物」という別名を持つ、シュバーベン地方の名物料理、餃子のようなもの)

それは大変な仕事です。材料費はあまりかからないのですが、かなり手間がかかります。マウルタッセンだろうが、チーズシュペッツレであろうが(マウルタッセンとシュペッツレの違いを尋ねられれば、餃子とパスタとでも申しませうか。

とにかくまったくの別物です)一台所に何時間も立つことになります。そうしたって、とうてい地元の人々の満足いくようにはできっこないのはわかっているのですが。だってこの地方では、ぎゃあぎゃあ文句を言うのは、家を建てるのと同じぐらいあたりまえのことなのです。あまりにも何にでも否定的な批判することから、「けなされないということは、ほめられたのも同然」という言い回しが、自嘲的に使われていますが、2つのことが明らかです。(1)ご批判はそのとおり。(2)よそものは、あたかも訳知り顔に、シュバーベンについて語るのは避けた方がいいようです。シュバーベンの人たちはプライドが高いのです。私(筆者本人)は最近、(5年前から)バーデンヴュッテンベルグ州に住むようになりました。私はフランクフルトの生まれで妻は東京出身です。私の母はシュトゥットガルト出身ですが、私は方言なしで育てられました。(しかし妻によるとところどころ方言を話しているのが現状です。)ですからドイツ語文法の2格(属格)が頻繁に私の文章には入ってきます。(こちらの方言では2格がありません)私たち移住者はそのバックグラウンドをそんなに早く取り除くことは出来ませんから。どの「シュポーブ」(訛って、シュバーベンの人々の意)もこの複雑に込み入った社会に適応しています。これはもちろん方言に始まり、一週間交代で回ってくる家とその前の歩道のお掃除当番がそれに続き、そして上記のお料理を作ることで完結します。というわけで、私たちがシュバーベン人の全側面の総仕上げであるこのマウルタッセン作りに励んだこともおのずとご理解いただけるでしょう。-ある信頼できる筋から聞いたところによると、こちらの市民の仲間入りをするためには少なくとも20年間の滞在期間が必要だということです。しかもよい指導者がいればですが。親愛なる読者の皆様もシュバーベン人となれますように、祖母のシュペービッシュマウルタッセンのレシピをもとに私たちが作っているものをご紹介します。よそものにありがちなこととして、仕事を減らすために、レシピを変更させました。作業の大半は生地作りでしたから。

材料：(写真1)

- 1) ベーコン 25グラム
- 2) 玉ねぎ 1個
- 3) パセリ 1/2束
- 4) ネギ 1本
- 5) 冷凍ハウレンソウ 200グラム
- 6) ハウレンソウ 250グラム
- 7) パン粉 (2、3日置いて固くなったパン2個分)
- 8) 塩、胡椒、ナツメグ
- 9) ひき肉 200グラム
- 10) ソーセージ 200グラム(子牛のソーセージの皮を取った中身)

1 1) 卵 3つ

1 2) ワンタンの皮!!—これはもちろん私たちバージョンです。

調理方法

全ての材料は小さく切ります。

1. 玉ねぎとベーコンを一緒に炒めます。
2. パセリ、ネギ、冷凍ハウレンソウ、ハウレンソウをそこに加えて一緒に炒めます。
3. パン粉を加えます (写真2)
4. 胡椒、ナツメグ、塩小さじ1を加えます。
5. 火を止めて冷まします。
6. 冷めたらひき肉、ソーセージ、卵を加えます。
7. ミキサーでしっかりと混ぜ合わせます。(写真3)
8. 中身をワンタンの皮で包みます。(餃子と同じ要領で)
9. 10分沸騰した塩水でゆでて出来上がりです。(写真4)

おいしく召し上がれ！！

ヨーナス・メッツ (訳 真理子・メッツー岡)

ドイツ語の脚注：

1. 仕事
2. マウルタッシェン
3. 日本の食べ物に例えると、餃子とうどんです。まったく違いますが。。
4. 家
5. 罵倒しないのは褒めること
6. よそもの。バーデンヴェッテンベルグ出身ではない人
7. バーデンヴェッテンベルグ州
8. バーデンヴェッテンベルグ州出身の人
9. バーデンヴェッテンベルグのスローガンは“私たちは標準ドイツ語以外なんでもできる”
10. 週ごとの家 (歩道含む) そうじ
11. 市民権を得た
12. ミキサーで可能な限り長く、うまく混ぜ合わせる