



Von der schwäbischen Küche im Allgemeinen und Maultaschen im Besonderen

Die Schwäbische Küche ist eine herzhafte, bodenständige, die im Schwabenland, in der Region Bayerisch Schwaben, im Allgäu und bis hinein ins Österreichische beheimatet ist. Eine zentrale Bedeutung in ihr haben Eierteigwaren in verschiedensten Varianten, von denen die Spätzle und Maultaschen sicher zu den bekanntesten gehören.

Eine Vielzahl von Legenden und Erzählungen ranken sich um die Maultasche. So soll es im 14. Jahrhundert eine Gräfin namens Margarethe von Maultasch gegeben haben, die die Spezialität aus Tirol mitgebracht haben soll.

Die inzwischen populärste Geschichte zur Herkunft liefern die Zisterziensermönche des Klosters Maulbronn:

In den Hungerjahren des 30-jährigen Krieges im 17. Jahrhundert bekamen die Mönche in der Fastenzeit ein großes Stück Fleisch geschenkt. Auf das Fleisch zu verzichten, war den Mönchen nicht möglich. Sie hackten es klein und vermischten es mit reichlich Kräutern und Spinat aus dem Klostergarten, dass es auf den ersten Blick nicht mehr als Fleisch zu erkennen war. Damit der Herrgott auch wirklich ja nichts bemerke, umhüllten sie die Masse zusätzlich mit einem Teigmantel und teilten sie in kleine Portionen. Dieser Legende zufolge leitet sich die Bezeichnung Maultasche von „Maulbronner Teigtaschen“ ab. Gern werden sie deshalb bis heute auch „Herrgottsbescheißerle“ genannt.

Original schwäbische Maultaschen hand- und hausgemacht mit Fleisch von Schwäbisch-Hällischen Schweinen (Ökotest Urteil: Sehr gut) gibt es in den Feinkostbistros Die Maultasche Köln und Berlin stets frisch.

Die Laugenbrezel

Im Schwabenland ist die Laugenbrezel ein fundamentaler Bestandteil einer jeden Vesper. Als Butterbrezel (aufgeschnitten und mit Butter bestrichen) ist sie für viele das Frühstück und mit einem Wein darf sie auf keiner Feier fehlen.

Legenden um die Laugenbrezel

Der ehemalige Stuttgarter Bürgermeisters Manfred Rommel erklärt die Herkunft der schwäbischen Klugheit über die Brezel:

Der Schwaben Klugheit? Dieses Rätsel, die Lösung heißt: Die Laugenbrezel. Schon trocken gibt dem Hirn sie Kraft, mit Butter wirkt sie fabelhaft, erleuchtet mit der Weisheit Fackel, noch das Gehirn vom größten Dackel !

Zur Entstehung der Brezel gibt es eine Vielzahl von Legenden, die historisch nicht wirklich stichhaltig, aber dennoch ganz reizvoll sind. Eine dieser Legenden möchten wir hier kurz vorstellen: Vor Hunderten von Jahren hatte Graf Eberhard von Urach einen berühmten Hofbäcker, der leider eines Tages beim Stehlen überführt wurde. Ein schweres Verbrechen zu jener Zeit. Der Bäcker sollte zum Tode verurteilt werden. Der Graf jedoch wollte seinen Bäcker nicht verlieren und gab ihm eine Chance, sein Leben zu retten. In nur drei Tagen sollte er ein neues Gebäck erfinden, durch das die Sonne dreimal scheinen konnte. Der Bäcker hatte keine Idee und war der Verzweiflung nah. Da sah er eine Frau, die mit verschränkten Armen im Türrahmen lehnte und sich mit der Nachbarin unterhielt. Er arbeitete in das Gebäck die Form der verschränkten Arme ein und hatte die Aufgabe erfüllt.

**Diese Pressemeldung und Fotos zum Download unter
www.die-maultasche.de/pressemappe**

Kontakt Presse

Gisela Woite Öffentlichkeitsarbeit

Bettinastraße 16

14193 Berlin

Telefon 030 – 8441 8489

Fax 030 – 89726194

E-Mail gislea.woite@t-online.de

und

Frauke Kleist COMMUNICATION CONSULTING

Auf der Heidekaul 5

50997 Köln

Telefon 0221 – 35 17 91

Fax 030 – 9 35 23 27

E-Mail: mail@frau-ke-kleist.de