

Geschlagen, geschabt, gegessen

Wie in der Höhnisch-Mensa aus 35 Kilo Mehl rund 80 Kilo Spätzle entstehen

Während die Schüler auf dem Höhnisch Vokabeln büffeln, Mathe lernen und Französisch üben, geht's in der Mensa-Küche hoch her. Kürzlich haben dort der Dußlinger Bruno Müller und der Gomaringer Jürgen Hirning Kässpätzle gemacht. Selber, versteht sich. Jürgen Hirning erzählt, wie das war.



Mit dem Teigpressen ins heiße Wasser kam Jürgen Hirning (im Muskelshirt) kaum nach, so schnell war Bruno Müller (rechts) mit dem Teigschlagen. Bild: Rippmann

Es ist kurz nach acht Uhr morgens. Frohen Mutes schwinge ich mich auf mein Alltagsrennrad. Eine muntere Weise aus einem Hornkonzert von Mozart vor mich hinpfeifend, lenke ich mein leichtes Gefährt auf den Höhnisch. Im Personalzimmer ziehe ich geschwind mein Kochgewand an - eine weiße Schürze mit Haube, in meinem Falle ungebügelt. Ich hasse bügeln.

Alle anderen Köchinnen und Köche sind schon da. Wir sind die Montagskochgruppe „MO 3“ des Mensatreffs. Wir wollen heute aus 35 Kilogramm Mehl Kässpätzle machen. Auf dem Herd dampfen schon zwei große Kochtöpfe und Bruno, Mensakoch seit der ersten Stunde (wie beruhigend!), hat bereits eine Schüssel Probeteig geschlagen, mit dem großen Kochlöffel und von Hand.

Feinstes Mehl aus Gomaringen

Das Mehl hat er in der Gomaringer Mühle geholt. „Feinstes Spätzlemehl“ steht auf den drei 12,5 Kilo-Säckchen. Es sei besonders „griffig“, so hatte Müller Konrad Renz den Inhalt gepriesen und sich, als er vom geplanten Verwendungszweck erfuhr, respektvoll an die Müllerkappe getippt und gutes „Teigen“ gewünscht. Der erste Teig ist schon fast perfekt, ein wenig fester soll er noch werden, „bhäber“, weniger „laufig“. Und Salz muss noch mehr ran, „a bissle“. Wir messen also genau die Mehl- und Wassermenge ab, die nach der innigen Vermischung mit einem Liter pasteurisiertem flüssigem Ei unseren Wunschteig ergibt. An der glibberigen Masse führt kein Weg vorbei, wir müssten nach den Hygienevorschriften ansonsten nach jedem aufgeschlagenen Hühnerprodukt Hände und Gerätschaften desinfizieren. Unmöglich! Die Uhr schreitet gen neun.

Wir würden mit nur einer Spätzlepresse elendiglich scheitern, so war uns lange schon klar, hatten wir doch schon einmal 25 Kilo Mehl verschafft und waren damals wahrlich auf den letzten Drücker erst fertig geworden mit dem alten „Spätzleschwob“, jenem legendären Teigpressgerät, das seit Generationen die leibliche und gemütsseitige Weiterexistenz unseres Volksstammes sichert. Also durfte ich maschinelle Verstärkung in Form eines so genannten „Spätzehobels“ käuflich erwerben, gebilligt durch die Kassiererin höchstselbst. Ob das Ding wohl was taugt? Wir zweifeln.

9.10 Uhr: In beiden Töpfen kocht es heftig. Ich befülle den Trichter hurtig mit Teig und reibe ihn, einer ebenso kurzen wie vagen „Anleitung“ folgend, mit raschen, gleichmäßigen Bewegungen ins Salzwasser. Es entstehen, o Wunder, taugliche, halblange Spätzle. Wir sind gerettet.

Und nun beginnt der Wettlauf mit der Zeit. Um 11.15 Uhr werden die ersten Hungrigen da sein, um kurz vor 12 müssen wir weit über einen Zentner unseres Hauptessens fertig haben, schön in halbhohe Wannen geschichtet, mit Gratinkäse und Butterflöckchen belegt. Immer drei Füllungen gelingt es mir auf einmal in den heißen Brodem zu schaben, unablässig darauf achtend, dass der zweite Topf nicht überkocht und nie zu lange leer bleibt. Ja keine Zeit verlieren! Und so eile ich fortan von Topf zu Topf, hier schnell die fertigen Spätzle herausnehmend, dort frischen Teig zu Wasser bringend. Nebenher muss unablässig der Wasserkocher befüllt werden. Spätzletöpfe müssen stets zwei Drittel voll sein, sonst wird die schwäbische Hauptspeise nichts.

Nach einer Stunde ist alles pappig und mit einer glitschigen Schicht überzogen: Schüsseln, Löffel, Teigschaber, die Arbeitsfläche, die Hände, die Schürze. Vom Hobel trieft der Teig von überall und ich kann es nicht verhindern, dass ab und zu ein kleines Rinnsal am Topf hinunter läuft, um auf der heißen Herdplatte sodann heftig rauchend und stinkend zu einer schwarzen Kugel zu verkohlen. Keine Zeit, den Topf dauernd abzuwischen.

Tonnenschwerer Wassertopf

Bruno hat es geschafft, schneller zu teigen, als ich sein Vorprodukt ins Wasser schufteln kann. Das gefällt ihm. Er hat mit seinem Teig die anstrengendere Arbeit. „Heut schaffen wir analog, nicht digital“, bemerkt er scherzend. Ich lache mit.

10.30 Uhr: Pause. Die brauchen wir alle. Zuvor aber müssen wir das Wasser im „schnellen“ Topf ausgießen, es ist trübe und klebrig geworden. Tonnen scheint der siedend heiße Kessel zu wiegen, als wir ihn zu zweit in den Abfluss entleeren. Wir tauchen aus einer Dampf Wolke wieder ans Küchenlicht. Spülen, neues Wasser hinein und wieder zum Kochen bringen. Hinsitzen. Welche Wohltat! Ich esse drei Brezeln, unschwäbisch reichlich mit Butter beschmiert, und trinke die zweite Flasche Sprudel leer. „Kannst du noch?“ frage ich meinen Teiglieferanten, „oder sollen wir tauschen?“ „Nein, nein, es geht gut, wir machen so weiter.“

Zwiebeln! Wir dürfen die gedämpften Zwiebeln nicht vergessen. Wie viele? 20 große, so mein Vorschlag. Wir fragen in die Runde. Wer kann? Brigitte und Sabine sind mit dem Salat soweit fertig, dass sie sich den beißenden Schalengewächsen widmen können. „Kannst du mal die Suppe probieren?“, bittet mich Claire. Ich kann nicht. Links kocht es heftig, muss rausfischen. Immer schneller wird mein Teigproduzent, er mischt und knetet mit traumwandlerischer Sicherheit.

Drei Schüsseln hat er Vorsprung. Ich komm nicht mehr nach mit Teig reinhobeln. „Ich helfe dir mit der alten Presse“. Und bald sind die Teigbehältnisse wieder leer. Ein Stumpfen Mehl ist noch da, die Formen zum Überbacken inzwischen alle voll. Es müssen an die 80 Kilo Spätzle sein, so schätzen wir. Unsere Gerätschaften, unsere Arbeitsfläche und unsere Töpfe spotten jeder Beschreibung. „Hör auf“, so mein Vorschlag, „das reicht“. Es ist nun kurz nach 12 Uhr. „Nein, ich mach vollends alle, geh du an die Ausgabe, die Claire ist dort ganz alleine“. Kurz noch die Zwiebeln probieren. Sie sind köstlich. Schön langsam in Butter gebraten. Hmmm.

Allen schmeckt's, alle werden satt

Ab 12.15 Uhr herrscht Hochbetrieb. Nachschub an leckersten Kässpätzle ist kein Problem dank unseres „Konvektomaten“, eines - so man ihn zu bedienen versteht - alles könnenden Heißluft- und Dampfgerärs. Eine wahrlich geniale Erfindung, im Range mindestens so hoch zu loben wie tiefe Teller, da sind wir uns einig. Allen schmeckt's. Alle werden satt. Und das für 1,80 Euro. Wir werden gelobt. In manchen Blicken schwingt eine Spur Dankbarkeit mit. Das tut uns allen so gut.

Um 14.30 Uhr stillen wir unseren Hunger. Ich vertilge eine Riesenportion Kässpätzle mit viel Zwiebeln und trinke die dritte Flasche Sprudel leer. Wir sind erschöpft, es waren über 300 Essen. „O wär des schee, wenn jetzt Heinzelmännle komme dätet“, so unser Stoßseufzer, bevor wir wieder aufstehen und unter Aufbietung unserer letzten Kräfte und Vorräte an guter Laune mit Putzen, Aufräumen und Spülen beginnen. Danach wollen wir alle nur noch heim.

Text: Jürgen Hirning