

Liebe

Welches ist Euer Lied?

Stil & Genuss

Schoppala, Dotsch und Schwammerlbröih - meine oberpfälzischen Lieblingsgerichte



Quelle: Christine Kammerer

Zugegeben – mit der leichten mediterranen Sommerküche haben die allermeisten Spezialitäten aus der Oberpfalz wenig zu tun. Was wohl unter anderem daran liegt, dass die Sommer in den nördlichen Regionen Bayerns meistens ziemlich kurz ausfallen. Zudem stammen die althergebrachten Gaumenfreuden allesamt aus der guten, alten Bauernküche. Und das Leben der Bauern im Grenzland war von jeher hart, die Ernährung entsprechend deftig und nahrhaft.

So wird schon der kleine Oberpfälzer herzhaft herangepöppelt, damit er diesen unwirtlichen Breiten später auch gewachsen ist. Kloß mit Soß, Schoppala und

die Erdäpfelsubbn gehörten im Land der Moosbüffel sozusagen schon zur Babynahrung. Und die kam ganz bestimmt nicht aus dem Gläschen, sondern aus dem kargen, steinigen Acker. Denn die traditionellen oberpfälzer Speisen und Gerichte sind fast alle das, was man gemeinhin unter „Armer-Leute-Essen“ subsumiert. Einfach eben. Aber köstlich.

Erdäpfel - überirdisch lecker

Man möchte es kaum glauben, aber der Oberpfälzer ist auf seine Art ein echter Gourmet. Auch wenn ca. 80 Prozent der Gerichte in den typischen landesüblichen Kochbüchern aus Erdäpfeln bestehen. Oder gerade weil. Denn der Oberpfälzer Gaumen weiß eben jeder Kartoffel ihre ganz besondere individuelle Note abzugewinnen und er kann eine Sieglinde ohne weiteres am Geschmack von einem Bamberger Hörnchen unterscheiden. So wie andere halt einen Silvaner vom Riesling. In Erdäpfeln ist er zu Hause – die nahrhaften Knollen waren in der Oberpfalz längst heimisch, bevor die Preußen 1756 den großflächigen Anbau per Dekret anordneten.

Vermutlich gibt es nirgendwo auf der Welt so viele fantasievolle Kartoffel-Variationen wie in der Ober- und vor allem in der Steinpfalz, der nordöstlichsten Region Bayerns. Die Erdäpfelsubbn gab es bis vor nicht allzu langer Zeit an vielen Tagen im Jahr früh, mittags und abends. Fad wurde sie trotzdem nie – bis heute, denn den Weg in die Subbn fand nach dem Zufallsprinzip, was auch immer das Erdreich und die Speisekammer gerade hergaben. Im Winter natürlich alles, was man lagern, trocknen und einlegen kann wie Wurzelfrüchte, Suppengemüse und mit etwas Glück auch manchmal eine Schwarte vom Schwein. Und im Sommer frisches Gemüse und Kräuter wie Maggikraut, Majoran und Petersilie und - besonders lecker - frischer Schmand. Über die werbeträchtigen Zusätze „saisonal und regional“ auf den Karten so

vieler Nobel-Restaurants, die sich die Slow-Food-Bewegung auf die Fahnen geschrieben haben - ja, darüber kann der Oberpfälzer nur milde lächeln.

Und verkommen lässt der Oberpfälzer übrigens rein gar nichts. Ausnahmslos alles, was essbar ist, wird auch recycelt. Altbackenes Brot landet zum Beispiel in der Broudsubb - übrigens eines der einfachsten und köstlichsten Lieblings-Gerichte - und trockene Semmeln in den Semmelknödeln, die besonders zur Schwammerlbröih ganz schrecklich lecker schmecken. Wenn es nicht gerade einen Dotsch dazu gibt.

Dotsch und Schwammerlbröih

Der Dotsch, in Franken als Baggern und im Rest der Welt als Reibekuchen bekannt, ist schon verbal ein Inbegriff der kernigen Oberpfälzer Kultur. Und selbstverständlich halten die Oberpfälzer auch den Weltrekord im Dotsch-Backen: 17,35 qm hatte der Dotsch mit der Bestmarke aus Neualbenreuth, einem Erdäpfel-Paradies an der tschechischen Grenze, das außerdem die mit 418 Metern längste Knödeltafel der Welt zu bieten hatte. Das Städtchen Neustadt an der Waldnaab hat dem Dotsch sogar eine eigene Kirchweih gewidmet. Zentnerweise werden dort die Kartoffeln geschält und kross goldgelb herausgebacken. Je nach Geschmack kommen sie süß mit Kompott oder herzhaft, einfach nur gesalzen oder mit beliebig variablen Beilagen wie zum Beispiel Kesselfleisch und Kraut, daher. Aber kaum ein anderes Gericht kann die Kombination aus einem halben Dutzend knusprig gebrutzelter Dotsch mit einer echten oberpfälzer Schwammerlbröih noch toppen - außer natürlich ein krosser Krustenbraten mit Spouzn und einer Zoigl-Soß und danach noch vielleicht ein paar Schoppala mit heimischen Preiselbeeren...

Was auch immer der Oberpfälzer im Wald findet, landet in der Pfanne oder im Topf. Ob Wild oder Beeren und mit Vorliebe eben der Schwammer, andernorts auch Pilz genannt. Die Essbaren kommen sodann mit gehackten Zwiebeln in eine mit Wasser abgelöschte Einbrenne, köcheln kurz vor sich hin und werden dann nur noch mit Salz und Pfeffer, Kümmel, ein bisschen Essig und einem Schuss Schmand abgeschmeckt und fertig ist eines der leckersten Gerichte der Oberpfälzer Küche. Und wer keinen Wald vor der Haustür hat oder zwar Schwammerl-fündig würde, aber eben nicht kundig genug ist und zum Beispiel einen Bovisten vom Knollenblätterpilz zu unterscheiden, kann natürlich auch die getrocknete Variante käuflich erwerben, allerdings meist nur zu gesalzenen Preisen.

Schoppala

Den Humor der Oberpfälzer als „subtil“ zu bezeichnen würde dem Kern der Sache nicht wirklich gerecht. Wie man ohne weiteres an den gängige Beinamen der Schoppala erkennen kann: Nackade Herrn oder Badte Meis. Unter „nackten Herren“ kann man sich unschwer etwas vorstellen und "gebadete Mäuse" gehören bis heute beinahe konkurrenzlos zu den Lieblingsspeisen der ortsansässigen Rotzbangerten jeden Alters. Schoppala sind so eine Art Fingernudeln aus gekochten und durchgepressten Kartoffeln, die mit einer Prise Salz, Ei und Mehl vermenget zu Nudeln geformt und dann in heißem Fett heraus gebacken werden. Serviert werden sie nach Lust und Laune zum Beispiel mit Speck, oder süß mit Mus oder frischen gezuckerten Beeren.

Und damit sind noch nicht einmal meine Kartoffel-Leibgerichte aus der Oberpfälzer abgehandelt - alleine den Spouzn müsste man einen eigenen Beitrag widmen, Aber dann wäre da immer noch das Wüldragout, ein knuspriges Ganserl oder der gebackene Karpfen... Da muss man Prioritäten setzen, daher zum Schluss noch das Wichtigste:

Das Zoigl - dem Oberpfälzer sein Bier

Hätten Sie es gewusst? Das Reinheitsgebot wurde eigentlich in der Oberpfalz erfunden und zwar schon 1453. Weil nämlich den Regensburger Stadtrats-Mitgliedern das "böse und arge Bier" in den Wirtshäusern nicht mehr schmecken wollte. Also erstellten sie die Regensburger Bierordnung, einen Ehrenkodex, der es den Brauern unter Androhung empfindlicher Geldstrafen verbot, andere Zutaten zu verwenden als eben Wasser, Hopfen und Malz.

Und die Tradition des Zoigl-Bieres ist sogar noch ein wenig älter. Seit nunmehr 600 Jahren besitzen einige Privatleute in der Oberpfalz Haus-Braurechte, die sogar im Grundbuch des jeweiligen Anwesens eingetragen sind. Die Zoigl-Ortschaften verfügen über Kommun-Brauhäuser, in denen die Maische gehopft und sodann von den Brauern mit nach Hause genommen wird. Dort wird sie dann im hauseigenen Gärkeller nach geheimen Rezepturen weiter verarbeitet, so dass ein jedes der Zoigl-Biere genauso individuell ist wie der Wirt, der es ausschenkt. Und der hängt, wenn die Reihe an ihm ist, einen sechseckigen Stern in sein Giebelfenster – das Zunftzeichen der Brauer (Zoigl = Zeichen). Es zeigt an, dass sein Bier und meist auch eine hausgemachte Brotzeit zum Genuss bereit stehen.

Appetit auf mehr? Mein Lieblings-Kochbuch:

http://www.buch-und-kunstverlag.de/page_10_2.php?cms_prodid=12002

Weitere Fotos zu diesem Beitrag:

Alle Bilder im Überblick

Der Beitrag wurde 1486 mal aufgerufen



Beitrag von Christine Kammerer

erstellt am 18.06.2013, 15:02 Uhr um 15:02

Link zu diesem Beitrag: <http://www.seniorbook.de/themen>