

Die alemannische Küche

- Ein kleiner Spaziergang zu ihren kulinarischen Wurzeln -

Eigentlich könnte man meinen, zwischen der **alemannischen** und **schwäbischen** Küche läge kein Unterschied. Weit gefehlt. Beide gehören zwar dem gleichen Bundesland Baden-Württemberg an, doch der badisch-alemannische und der württembergisch-schwäbische Teil des Musterländles haben eine völlig unterschiedliche Geschichte. Der an Frankreich und die Schweiz angrenzende alemannische Bereich gehörte zum überwiegenden Teil über Jahrhunderte hinweg zusammen mit dem Elsass als **katholisches Vorderösterreich** zum Herrschaftsbereich der Habsburger, während die Schwaben als Staatsangehörige von **Württemberg** einer **protestantisch** waren. Und da die Geschichte eines Landes eben nicht nur Land und Leute, sondern auch deren Küchen prägt, verwundert es nicht, dass die beiden Landesteile auch z. T. völlig verschiedene Ess- und Trinkgewohnheiten aufweisen. Es war wohl vor allem der im protestantischen Württemberg nach dem Dreißigjährigen Krieg aufgekommene **Puritanismus**, dessen strenge Selbstzucht und Ablehnung von Vergnügungen u.a. letztlich auch die Koch- und Essgewohnheiten der Schwaben einer deutlichen Prägung unterwarf, so dass sie sich bis heute noch in vielen Bereichen von denen der Alemannen unterscheiden. So finden sich im ehemaligen alemannischen Vorderösterreich und dem späteren Südbaden eben bis heute noch vielfältige Koch- und Essgewohnheiten, die eine ganz eindeutig lebensfrohe (katholisch) österreichische Tendenz aufweisen. Das macht sich nicht nur bei der üppigen Fleischküche, sondern vor allem bei den vielfältigen Mehlspeisen bemerkbar, die sich im Schwoobeländle dagegen oft geradezu bescheiden ausmachen. Und während man dort einst puritanisch weiten Bereichen der Esslust entsagen musste, durfte man sich im benachbarten katholischen Südwesten des Brudervolkes ungehindert in **genussorientierter alemannischer Manier dem Schlemmen ergeben**. Geradezu typisch für die Art von Einschränkungen der kulinarischen Lüste in Württemberg ist die „**Maultasche**“, eine heutige schwäbische Spezialität, die aber seinerzeit im Kloster zu Maulbronn keineswegs als solche, sondern aus der Not heraus erfunden wurde. Denn in der „**Maulbronner Tasche**“ (wie sie vor der sprachlichen Verballhornung hieß), verbarg sich als Füllung das Fleisch, dessen Genuss dem protestantischen Schwaben während der Fastenzeit verboten war. Deshalb heißen die Maultaschen in Württemberg u.a. auch heute noch „**Herrgottscheißerle**“.

Doch heute wird das nicht mehr so eng gesehen und längst nehmen Alemannen und Schwaben das Essen gleichsam wichtig. Entsprechend vielseitig sind deshalb die Fleischgerichte, denen neben reichlichen Gemüse- und Salatbeilagen immer entweder Teigwaren (*Knöpfe, Spätzle, Nudeln usw.*) oder *Kartoffeln* (in allen Variationen, vorwiegend aber als Bratkartoffeln und Kartoffelstock) beigegeben werden.

Die vorausgehende *Suppe* spielt jedoch in der alemannischen Küche eine herausragend große Rolle als Wegbereiter des Menüs, während sie bei den Schwaben schon noch mit der Sparsamkeit zusammenhängt. Das zeigt sich in einem noch heute gebräuchlichen schwäbischen Volksspruch, der da heißt:

„*D Supp und s Ander isch s Beschte*“!

Er signalisiert, dass beim Schwaben nach der Suppe das Essen meistens schon fast gelaufen war, es sei den, dass noch *Sauerkraut und Spätzle oder Knöpfe* anstanden. –

Dagegen fängt beim *Alemannen* nach der Suppe und dem Salat *das Schlemmen* erst richtig an und findet schließlich im fleischernen Hauptgang seinen Höhepunkt und in der Vielfalt der Nachspeise seinen Abschluss.

Auf diese Weise gleicht der Speisezettel der Alemannen ihrer Landschaft: *Kernig, kräftig und ehrlich!*

Und genau so halten sie es mit dem *Wein* und dem *Bier* aus ihren Landen, die beide sowohl beim Kochen, wie beim Essen selbstverständlich nicht fehlen dürfen.

Hubert Roth

12.10.2002