

Objekt der Woche

Der Original Spätzle-Schwob

Von Lea Duffe

Spätzle sind Eierteigwaren, die typisch für schwäbische und alemannische Regionen sind. Sie haben eine unregelmäßige Form, die in Länge, Größe und Breite variiert. Durch die charakteristische Rezeptur der Spätzle entsteht eine raue Oberfläche, die es ermöglicht, dass Soßen gut an ihnen haften. Ihr Ursprung lässt sich bis in die Anfänge des 18. Jahrhunderts zurückverfolgen, jedoch gibt es Uneinigkeit über die Begriffsentstehung. Schaut man sich die Herstellung im 18. Jahrhundert an, wurden kleine Teigstücke per Hand oder mit Hilfe eines Löffels geformt und anschließend in heißes Wasser gegeben. Diese erinnerten in ihrer Form an Spatzen, die auf eine mögliche Herleitung des Wortes Spätzle deuten. Eine weitere Theorie ist, dass es sich bei dem schwäbischen Wort Spätzle um eine Ableitung von dem italienischen Wort *spezzare* handelt. Dies heißt so viel wie *zerteilen*, *stückeln*. Die Geschichte der Spätzle zeigt, dass sie im Laufe der Zeit enorm an Bedeutung für die Kochkultur gewonnen haben. Während Spätzle ab dem 18. Jahrhundert als ein einfaches, nahrhaftes, vielseitig einsetzbares und gut wieder aufzubereitendes Gericht galten, wurden sie zum 20. Jahrhundert hin hauptsächlich an Sonn- und Feiertagen gegessen. Mittlerweile sind sie zum Traditionsgericht geworden, welches aus der schwäbischen Küche nicht mehr wegzudenken ist. Besonders die Herstellung der Spätzle beruht auf Jahrhunderte langer schwäbischer Tradition. Hierbei gibt es genaue Rituale, die bei der Produktion der handgemachten Spätzle beachtet werden müssen. Traditionell werden Spätzle von einem Brett per Hand in kochendes Wasser geschabt. Mit der Industrialisierung kamen erste Haushaltsgeräte - wie der *Spätzle-Schwob* - auf den Markt und brachten eine enorme Erleichterung des Alltags mit sich. Der Teig wurde eingefüllt und anschließend durch die runden Öffnungen gepresst. So konnten in kürzester Zeit wesentlich mehr Spätzle produziert werden als zuvor. Jedoch war auch diese Art der Spätzle Herstellung bei großen Mengen mit einem hohen Kraftaufwand verbunden. Die Firma KULL brachte erstmals vor der Währungsreform 1948 den Original *Spätzle-Schwob* auf den Markt. Dieses *Objekt der Woche* ist eins der ersten Modelle, denn diese Presse wurde 1948 anlässlich einer Hochzeit aus dem *Schwabenländle*



mitgebracht. Das Modell wird heute immer noch produziert und hat sich zu einem echten Küchenklassiker entwickelt. Gefertigt wird die Presse weiterhin aus Aluminium, da sich dies im Alltag als sehr stabil und leicht erwies. Bei dem Objekt handelt es sich um eine silber gebürstete Variante. Mittlerweile gibt es den *Spätzle-Schwob* in allen Farben und variierenden Sondereditionen. Durch den mehrfach gekerbten Henkel an der Seite kann die Presse auf jeden beliebigen Topf aufgelegt werden und bietet somit Standfestigkeit beim Einfüllen und Durchdrücken des Teiges. Auch die Reinigung ist durch den abnehmbaren Hebel einfach handhabbar. Ein weiteres typisches Merkmal für den *Spätzle-Schwob* sind seine kleinen, gleichmäßigen, runden Löcher am Boden. Sie sind perfekt für die Herstellung von Spätzle, Kartoffelpüree und Spaghettieis. Das typische Spaghettieis wurde im Jahre 1969 von dem Mannheimer Eisfabrikanten Dario Fontanella erfunden und ist seit jeher aus keiner Eisdiele mehr wegzudenken. Als meine Großmutter den *Spätzle-Schwob* zu ihrer Hochzeit geschenkt bekam, wurde er schnell zu einem unverzichtbaren Haushaltsgerät. Ihr Onkel hatte die Presse im Schwabenland, ihrer ursprünglichen Heimat, für 30 Reichsmark erstanden. Dies war eine Menge Geld, denn ein gut verdienender Bürger bekam zu dieser Zeit um die 70 Reichsmark im Monat. Heute liegt der Preis pro Stück zwischen 47 und 50 Euro. Viele Jahre lang wurde die Presse in der Küche meiner Großmutter eingesetzt. Dies kann man anhand seiner vorhandenen Gebrauchsspuren leicht erahnen. Vor allem an großen Festen waren die selbstgemachten Spätzle ein gern gesehenes Essen. Insgesamt brachte der *Spätzle-Schwob* eine große Erleichterung für sie mit. Denn nicht nur die Herstellung von Spätzle ging nun schneller, sondern auch das Zerkleinern von Kartoffeln. Für meine Großmutter war es etwas besonderes, Spätzle zu essen und herzustellen, da man zu dieser Zeit keine fertigen Spätzle im Supermarkt kaufen konnte. Doch mittlerweile wird der *Spätzle-Schwob* von ihr nicht mehr benutzt und auch sie greift der Einfachheit halber auf die Fertigprodukte zurück. Jedoch sind laut ihr die beiden Produkte geschmacklich und auch in ihrer Konsistenz nicht zu vergleichen.