

Aus Omas Kochbuch



Alfred Bihl, 68, aus Rottweil hat uns das Rezept seiner Großmutter Ursula geschickt.

DER „SCHÖCHEN“ VON DER SCHWÄBISCHEN ALB

Die aufgehäuften Schichten aus Spätzle, Salzkartoffeln und Sauerkraut erinnern an die Heuhaufen, die mit dem Rechen zusammengezogen und dann mit der Heugabel auf den Wagen geladen werden. Für Alfred Bihl ein Hochgenuss.

REDAKTION: HEIDI KNOBLICH FOTO: EISENHUT & MAYER

EIN RICHTIGES OMA-ESSEN

Der Duft von in Butter goldgelb angeschwitzten, gehackten Zwiebeln war das Signal: Oma kocht Schochen! Der unvergleichliche Duft rief die große Familie freudig zusammen. „Wir Kinder liebten dieses Essen“, schwärmt Alfred Bihl. Oma Ursula wachte darüber, dass vom Schochen reihum so abgestochen wurde, dass jeder am Tisch die gleiche Menge an Sauerkraut, Kartoffeln und Spätzle auf seinem Teller hatte. Bei den abgeschmälzten Zwiebeln allerdings gab es heimlich Gerangel am Küchentisch. „Wir wollten alle ein paar mehr davon oben abfischen, mein Bruder Werner, meine Cousinen Margot und Inge und ich.“ Stets reichte Oma Ursula einen grünen Salat dazu. Er war nur mit Essig und Öl und Salz angemacht. „Die Verbindung der Salatsoße mit den verschiedenen Schichten macht dieses bäuerliche Essen zum Geschmackserlebnis.“ „Es versetzt mich zurück in die Geborgenheit in Omas Küche mit dem holzbefeuerten Ofen und der verglasten Verandatür, die sich beschlug, sobald Oma kochte“, sagt er. „Auf dieser Scheibe malte Opa Karl unter Oma Ursulas Protest mit dem Finger dampfende Lokomotiven für mich.“ Opa Karl war nämlich Lokomotivführer.

BÄUERLICH EINFACH

Der Schochen stammt aus Oma Ursulas Familie. Die Müllertochter war in der Landwirtschaft daheim. Sie wusste, wie man Heu zu Haufen recht, die hierzulande „Schochen“ heißen, und dann mit der Heugabel auf den von Kühen gezogenen Heuwagen lädt. Und sie versorgte die ganze Familie. Sie stampfte das Sauerkraut selber in die irdene Stande ein. Kartoffeln hatte sie immer im Keller, und das Mehl für die Spätzle hielt sie reichlich auf Vorrat. Schochen konnte es also außerhalb des Sommers immer geben.

ÜBER DIE ZEITEN GERETTET

Meistens nutzte Oma Ursula die Gelegenheit zur Resteverwertung, wenn von einem anderen Essen Sauerkraut oder Spätzle übrig waren. Das wieder aufgewärmte Sauerkraut gab dem Schochen nämlich erst die Seele. „Eineinhalb Stunden muss das Kraut schon kochen“, sagt Alfred Bihl, „immer auf kleiner Flamme.“ Die Tradition dieses seltenen Familiengerichts führt er nun weiter. Und wenn er seinen vier Enkeln den Schochen kredenzt, kommt nach wie vor Oma Ursulas niedrige ovale weiße Schüssel zum Einsatz. 🍴



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 1 Stunde

600 g gekochtes und gewürztes, am besten aufgewärmtes Sauerkraut
1 kg gewürfelte Salzkartoffeln
500 g Spätzle
2 mittelgroße Zwiebeln
50 g Butter zum Erwärmen der Spätzle
25 g Butter zum Anschwitzen der Zwiebeln

ZUBEREITUNG

1. Butter in einer Pfanne erhitzen.
2. Spätzle darin erwärmen.
3. In einer niedrigen ovalen Schüssel heiß und ungefähr in gleicher Menge alle Zutaten flach übereinanderschichten: zuerst die gewürfelten Salzkartoffeln, dann das Sauerkraut und zuoberst die Spätzle.
4. Die Zwiebeln hacken.
5. Butter in einer Pfanne erhitzen.
6. Die gehackten Zwiebeln goldgelb anschwitzen.
7. Mit den Zwiebeln den Schochen üppig abschmälzen.

ANMERKUNG

Die Spätzle können auch auf bequemere Weise mit dem Spätzlehobel hergestellt werden.

TIPP

Alfred Bihl fügt in einer verfeinerten Variante dem Sauerkraut einen Schluck Weißwein oder Apfelsaft, einen halben, in feine Streifen geschnittenen Apfel und ca. 100 g durchwachsenen Seitenspeck hinzu. Den Speck schneidet er zuvor ebenfalls in feine dünne Streifen und lässt diese mit feinen Streifen aus einer mittelgroßen Zwiebel in Schmalz aus.

Wenn auch Sie ein fast vergessenes Rezept kennen, schicken Sie uns einfach eine Mail an: redaktion@servus.com