
Das kleine Oberschwaben als melting pot

Gulasch mit „Herz und Seele...“

Alle lieben Gulasch, die Ungarn noch etwas mehr. Kaum ein anderes Gericht begeistert die Menschen so, im Osten wie im Westen. Und erst die Legende: Die Magyaren, Reiter aus dem fernen Asien, haben es mitgebracht nach Ungarn. Die Krieger verwandelten sich in Hirten, die mit ihren Rinderherden durch die Puszta zogen – und am Abend ihr Gulasch im Kessel über dem offenen Feuer kochten. Was den Hirten schmeckte, eroberte auch die Tische des Adels in Österreich-Ungarn, mit den Flüchtlingen aus dem Osten eroberte es spätestens auch die deutschen Küchen – bürgerlich wie bäuerlich. Eine Spurensuche in Kessel und Küchen...

Von Rudi Holzberger



Fotos: Jasmin Hummel



Ein wunderbarer Samstagmorgen im September, wir haben noch Zeit für ein schönes Frühstück im Freien, bis das große Fest um halb elf losgehen soll. Gleich gegenüber, im Park des Schlosses Karoly. Hier lebte einst Alexander Graf Karoly, der ab 1712 Tausende Auswanderer aus Oberschwaben, Bauern und Handwerker, in seine verödeten Ländereien lockt und so ein einmaliges Kapitel der schwäbischen Geschichte schreibt – weit im Osten, an der heutigen Grenze zwischen Ungarn und Rumänien.

Den Park im Blick beobachten wir begeistert das frühe Treiben hier im Herzen der schönen Stadt Carei-Nagykaroly-Großkarol, schön dreisprachig. Zwischen unserem Art-Hotel, dem Schlosspark und der mächtigen orthodoxen Kirche ein fast mediterraner Boulevard, ein Laufsteg: Wer gesehen werden will, promenierte hier auf und ab, ein Spektakel für jeden journalistischen Flaneur. Denn das Leben hier in „Carol“ ist noch authentisch, Armut und Wohlstand prallen alle paar Meter aufeinander, bettelarme Roma weichen den scheinbar so reichen Deutschen gesenkten Blickes aus, sie dämmern in einer anderen Welt. Auch die Häuser bieten gehörige Kontraste, neben den Prachtbauten verfallene Ruinen, überall aber scheinen die Handwerker anzufangen – fast scheint es, als würde sich

dieses Karol, diese Kapitale des „kleinen Oberschwabens in Rumänien“ auf einen neuen Höhenflug vorzubereiten...

Tausende Nachfahren der Oberschwaben leben immer noch hier in der Region Sathmar, in den einst 31 schwäbischen Dörfern. Sie leben heute fast alle in Rumänien, sie sprechen ungarisch, sie denken aber schwäbisch. Viele sind nach der Revolution 1990 „heim ins Reich“ ausgewandert, ja geflohen, Hunderte sind wieder in der Ur-Heimat Oberschwaben gelandet! Kaum weniger sind aber hier in der vertrauten ungarisch-rumänischen Heimat geblieben – sie genießen die neuen Freiheiten, sie bauen die Region tatkräftig wieder auf. Der Hotelier gegenüber – deutschstämmig,

die Vorfahren aus Urnau in Oberschwaben. Der reichste Mann der Region, dem auch das berühmte Weingut Nachbil im nahen Bildegg gehört – deutschstämmig, die Vorfahren wohl aus Ellmannsweiler! Die Geschichte dieser Sathmarer Schwaben ist noch nicht geschrieben, geschweige denn ihre schwäbisch-ungarische Mentalitätsgeschichte. Sicher scheint nur: Hier in der Fremde hat sich so etwas wie die ober-schwäbische DNA in Reinkultur erhalten, mit einem ungarischen Zungenschlag. Eine Symbiose, die wir heute vor Ort und absolut authentisch bewundern wollen, beim großen Kesselgulasch-Fest im Schlosspark.

Halb elf, der Tag wird heiß, zum Glück spenden die Parkbäume Schatten, mächtige und exotische Bäume im Dutzend, ein lebendes Lehrbuch, ein Arboretum. Vorbei an der adligen Remise, in der wir heute noch Lipizzaner bewundern dürfen, und dann was für ein Bild: Eine Wagenburg, 17 Gulaschkanonen und Feuerstellen reihen sich im Kreis auf. An den Tischen schneiden und schnippeln die Frauen emsig, die Männer legen Feuer. Denn, so lerne ich heute: Feuer und Kesselgulasch, das ist Männersache, eine uralte Tradition der magyarischen Hirten.

Und: Offenbar können alle Ungarn kochen, überall dampft und brodelt es jetzt, überall schwitzen Zwiebeln und





Die Tracht vereint: Tanzende Damen auf dem Kesselgulasch-Fest in Großkarol- Nagykarol-Carei. Einige sind waschechten schwäbischen Bluts, andere ungarisch mit schwäbischen Wurzeln und rumänischen Anleihen. Der Stimmung ist es egal, das Fest vereint wie die Gulaschsuppe, die mit Fleisch auch nicht geizt. Hinter den Damen übrigens der Bürgermeister, der die Szene stolz mit dem Fotoapparat festhält. Die Arbeit am Kessel ist Männersache, manch ein Typ verrät noch den echten Magyaren, manch ältere Dame schwätzt am Kessel sauber schwäbisch...

die ersten Paprika im Kessel. Manches Feuerchen brennt direkt auf dem Boden, darüber der kleine Kessel. Mal wird die Kanone innen mit Holz befeuert, mal steht sie über dem offenen Feuer, eine Gaspatrone direkt daneben. Was für ein Glück, dass keine deutschen Kontrolleure hier sind!

„In Deutschland ist alles verboten, in Rumänien ist alles möglich...“. So erklärt es mir Eugen Kovács, der Bürgermeister, dem wir gleich am ersten Kessel begegnen, ein stolzer Ungar in kurzen Hosen, der mächtige Bauch verrät den Liebhaber der Küche. Der Sohn spricht schwäbisch und übersetzt. „Ich bin Ungar, meine Frau ist Rumänin, mein Sohn spricht schwäbisch, mein Schwiegersohn ist Schwabe.“ Mir scheint, Gulasch und Kessel sind die besten Symbole für diese Region, diesen „melting pot“, vereint an den Kanonen, mindestens zwei sind eindeutig in schwäbischer Hand. Ja, hier stiften Gulaschkanonen Frieden! Und das idyllische Bild des Lagerlebens ist alles andere als zufällig: Die Hirtenkultur wird hier gefeiert, aus allen Richtungen reisen sie an, nicht mehr mit dem Pferd, sondern als moderne Nomaden mit Auto und Anhänger, in dem alles verstaut ist: Waschkessel als Kanonen, alles höchst einfach und doch perfekt. Die Kunst der Improvisation, in den kommunistischen Mangeljahren ständig trainiert, sie demonstriert hier ihre Stärke. Nie habe ich Männer geduldiger und geschickter Feuer machen gesehen, was würden sie lachen über unsere westdeutschen Grillkünste...

Der Blick in den ersten Kessel ist bereits eine Offenbarung: Seit jeher steht die Suppe für Stubenwärme und Seligkeit,

die hier ist aber auch noch standesgemäß ungarisch-rot gefärbt, mit einigen weißen Schlieren. Sie dampft und duftet, sie birgt aber auch einige dicke Brocken, als der Bürgermeister am Kessel mit seinem gewaltigen Holzlöffel die glitzernde Flüssigkeit kräftig umrührt. „Die besten Ungarn sind die Schwaben“, spricht er schmunzelnd und belegt das Gastgeschenk mit einer Liste von Firmen und Initiativen in seiner dieser Stadt, die von Schwaben angeregt wurden und erfolgreich sind...

Von Kessel zu Kessel wandern wir, probieren überall, jeder Teller wird zum Rand gefüllt, wer hier brav deutsch nach einer kleineren Portion verlangt, wird ausgelacht, als hätten er oder sie einen guten Spaß gemacht. Achtmal Gulaschsuppe oder echtes Gulasch, die Unterschiede sind fließend, wenn sich der Kessel langsam leert, wird die Suppe zum pörkölt, wie die Ungarn nennen, was wir als Gulasch kennen...

Ach so, das Geständnis muss sein: Wer Feuer macht und Gulasch kocht, muss sich natürlich nebenbei stärken. An

kaum einem Stand kommen wir vorbei, ohne dass wir ein gut gefülltes Gläschen aus geheimnisvollen Flaschen verkosten dürfen oder besser müssen. Anscheinend brennen hier noch alle selber, wieder so eine oberschwäbische Spur, die wir noch verfolgen müssen, auch wenn diese Spurensuche in der Praxis sehr schwierig ausfällt! Ist das Feuer entzündet, ist das erste Gläschen fällig, sind die Zwiebeln angeröstet, das zweite, und natürlich immer eines, wenn ein Freund auftaucht – oder gar ein Besucher aus dem legendären Oberschwaben. Das alle kennen, in dem viele aber noch nie waren. Glas um Glas, von Bier und Wein zu schweigen, das Bier ganz in Ordnung, der Wein oft ungeheuer gut – fast jeder Schwabe hat hier seine Rebstöcke im Garten und den eigenen Wein im Keller.

Ein gewaltiges Fest, in dem kein Geld fließt, nur Schnaps und Suppe. Wie ist das möglich? Die Stadt stellt nicht nur den Bürgermeister am Kessel, sie sorgt für die Infrastruktur, der Schlosspark ist eh Gemeingut, ein wenig Kommunis-





mus mag noch sein. Vor allem aber: Alle 17 Stände haben sich selbst organisiert, sie bringen Fleisch, Kartoffeln und Gemüse mit, sie kochen gemeinsam, sie essen gemeinsam, sie bringen alles mit und gehen erst, wenn die Kessel geleert sind.

Mehr als tausend Menschen werden sich hier und heute die internationalen Bäuche vollschlagen - Gulasch vereint. Die Nomaden haben es wohl aus dem fernen Asien mitgebracht, das Fleisch wie im Wilden Westen unter den Sätteln mürbe geritten. Die schöne Legende wollen wir gerne glauben, sicher ist, dass bei den späteren Hirten in der ungarischen Tiefebene stets ein Gulasch im Kessel köchelte – so wie hier und heute. Das Wort „gulyás“ steht jedenfalls für den Hirten wie für das Kesselgulasch. Viel später erst, nach 1800, suchen die Magyaren als Minderheit im eigenen Lande eine ungarische Identität, das Gulasch wird zum Nationalgericht, so geadelt findet es „aus dem Kessel der Rinderhirten in die Kochtöpfe der Wohlhabenden“ Das Rind bleibt aber nicht alleine im Kessel, die schwäbischen Bauern, die nur wenige Rinder ihr eigen nennen, sie greifen auch und gern zu Schweinefleisch.

Das Schwein hat die Schwaben oft gerettet: Im Krieg, als Speck bei der Flucht oder auf dem bitteren Weg in die Deportation, vor allem aber in den dunklen

Jahren der kommunistischen Zeit. Die Höfe wurden enteignet, die Rinder gestohlen, vielen Familien blieben nur die Gärten und ein, zwei Schweine. Die Selbstversorgung sollte wenigstens noch erlaubt bleiben, ja, die Kommunisten mussten sie erlauben, sonst wäre die Hungersnot ausgebrochen. Mit zwei Schweinen und den Früchten des Gartens aber ließen sich Leib und Seele der vergessenen Schwaben trösten – die kleinen ungarischen Freiheiten wurden als „Gulaschkommunismus“ berühmt. Mit einem Wort: Die Herren kamen und gingen, das Gulasch aber blieb.

Mutig marschieren wir samt Kamera reihum, ein paar Brocken schwäbisch spricht immer irgendeiner. Nur schauen sie ratlos, als ich gerne die Rezepte für jedes Kesselgulasch notieren will. „Wir machen das so, wie schon immer“ oder „Wir machen das mit Gefühl“, so lauten die Antworten und zwischen den Zeilen höre ich: Rezepte, will er haben, ist halt doch ein Deutscher... So verlegen wir uns auf einen anderen running gag: Wir filmen und fragen an jedem Kessel: Wer macht das beste Gulasch? Kaum übersetzt, werfen sie sich in die Brust: Natürlich ich! Lachen und probieren beim Nachbarn. Die schönste Antwort aber gibt uns ein wild aussehender Geselle, ein Arpad mit O-Beinen, der an seinem Lagerfeuer nur noch auf sein Pferd zu warten scheint. Wer das

beste Gulasch macht? Er blickt uns tief in die Augen und verrät das Geheimnis: „Wer Herz und Seele rein tut.“

Wenn mir die Hirten nicht mehr verraten, kann vielleicht ein legendäres Buch weiterhelfen: „Die ungarische Arme-Leute-Küche“. Rolf Schwendter, ein bekannter linker Soziologe aus Wien, der mit seinem Werk „Arme Essen – Reiche speisen“ vielleicht das beste Buch über die feinen Unterschiede beim Essen abgeliefert hat, er verliebt sich über viele Seiten in Gulasch und all seine Varianten, denn Gulasch hat viele Genossen – von Großkarol bis nach Oberschwaben. Erstens die Gulaschsuppe: Zwiebeln werden im Schweineschmalz angeröstet, dann wird der Kessel mit Fleisch, Wasser und Gewürzen aufgefüllt. Erdäpfel werden geschält und in kleine Würfel geschnitten. Sie kommen später in den Kessel, damit Fleisch und Kartoffeln gleichzeitig gar sind. Gerne wird noch mit „Letscho“ gewürzt. Damit nichts anbrennt, wird der Kessel frei nach James Bond gerüttelt, nicht umgerührt. Die Varianten für die Gulaschsuppe sind so zahlreich wie die guten Köche: Manche geben Teigfleckchen („Csipetke“) dazu, andere ersetzen die Hälfte der Kartoffeln mit Petersilienwurzeln, Karotten und zwei Tomaten, alles in Scheiben geschnitten. Am Ende wird jedenfalls gehackte Petersilie darüber gestreut.



GEHT'S UM FLEISCH UND WURST DANN SCHNELL ZU BUCHMANN!



Der Fleisch- und Wurstspezialist
aus Oberschwaben



... DA WEISS MAN, WAS MAN HAT

- ✓ **Buchmann's LandSchwein®** – Schweinefleisch von ober-schwäbischen Erzeugern aus gentechnikfreier Fütterung
- ✓ **Buchmann's BioRind®** – ökologisch erzeugtes Qualitäts-fleisch von oberschwäbischen Bioland-Weiderindern
- ✓ **PrimaRind** – Qualitätsfleisch von Weiderindern aus dem Allgäu & Oberschwaben
- ✓ **Alpical Hähnchen** – Nachhaltige Hähnchen, direkt vom regionalen Bauernhof und nach höchsten Tierwohl-standards herangezogen

Buchmann GmbH Fleisch- und Wurstspezialist aus Oberschwaben

Kaufstrasse 6-8

Telefon: +49 (0) 7 51 - 7 60 50

E-Mail: info@buchmann-gmbh.de

88287 Grünkraut-Gullen

Telefax: +49 (0) 7 51 - 76 05 50

www.buchmann-gmbh.de



Rezept: Ralf Hörger

Haxen-Gulasch

Zutaten für 4 Personen

500g Gulasch vom LandSchwein-Haxen
 2 EL Butterschmalz
 ½ TL Senf, 1 EL Tomatenmark
 10 Schalotten halbiert
 1 Knoblauchzehe fein gewürfelt
 3 Karotten, in Scheiben geschnitten
 200 ml Bier ihrer Lieblingsbrauerei
 600 ml Gemüsebrühe
 1 TL Salz, 1 TL Kümmel, 1 TL Pfeffer, gemahlen
 1 TL Paprikapulver, edelsüß
 1 EL Saure Sahne

Zubereitung

Das Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen. Das Gulaschfleisch im Butterschmalz scharf anbraten und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Wenn das Fleisch eine schöne Farbe angenommen hat und das Wasser verdampft ist, die halbierten Schalotten, den Knoblauch und die Karotten, den Kümmel, Senf und das Tomatenmark dazugeben und kurz weiterbraten lassen. Anschließend mit dem Bier ablöschen und einkochen lassen. Jetzt mit der Gemüsebrühe auffüllen und mit Deckel ca. 1 Stunde köcheln lassen. Etwa 5 min. vor Ende der Garzeit die Saure Sahne einrühren und nach Bedarf noch andicken. Als Beilage passen perfekt Knödel – in Deutschland...

Inzwischen hat es sich ja rumgesprochen: Was die Ungarn als Gulasch (gulyás) bezeichnen, ist unsere Gulaschsuppe, während das österreichische „Gulasch“ sich in Ungarn pörkölt nennt. Nur: Die Übergänge sind in diesem Falle wahrlich fließend, gulyás, pörkölt oder auch die paprikás sind „ein und dasselbe Kochgut“. Wenn wir einem pörkölt zum Schluss noch saure Sahne oder den bei den Schwaben in Ungarn heiß geliebten Schmand zugeben, dann entsteht ein paprikás. Kurz: Gulasch und Genossen werden uns noch lange begeistern und verwirren...

Das Grundrezept für ein echtes pörkölt bleibt dagegen einfach: Am Anfang steht immer die Zwiebel, was ein echter Ungar ist, hat immer eine in der Tasche! Die Zwiebeln werden geschält und in kleine Würfel geschnitten. Wer mag, kann auch noch mehrere Zehen Knoblauch in kleine Stücke schneiden und hinzufügen. Zwiebeln mit oder ohne Knoblauch in Fett anrösten, bis sie etwas Farbe angenommen haben. Die Röstaromen wie die goldige Farbe der Zwiebeln lösen wohl die ersten Glücksgefühle aus – wie bei einem Allgäuer, der die Zwiebeln für seine Kässpätzten röstet, Klüftinger lässt grüßen.

Jetzt wird auch das fette Fleisch in Würfel geschnitten, oder „irgendwie zerkleinert“, wie Schwendter schreibt, dann darf das Fleisch zu den Zwiebeln ins heiße Bett. Großzügig greift der Ungar dann zum Paprikapulver und streut es üppig ins Ehebett – es können ruhig einige Esslöffel sein. Damit das Pulver nicht anbrennt und bitter wird, nimmt der Profi den Kessel kurz vom Feuer. Soziologe Schwendter ist im Gulaschkessel in seinem Element, denn „das Mengenverhältnis von Zwiebeln zu Fleisch“ werde seit Menschengedenken, jedenfalls seit Maria Theresia erbittert diskutiert – das Ergebnis lautet nüchtern 1:1. Das Geheimnis des Geschmacks ist aber wie so oft das Fett: „Das traditionelle ungarische Röstfett ist Schweineschmalz.“ Eindeutig: Das Original schmeckt besser, auch wenn leichtere Öle nicht mehr verboten sind...

Last not least der Paprika: Ein gutes ungarisches Gulasch oder pörkölt ist keineswegs unerträglich scharf, die Schärfe hängt wohl eher vom Temperament der Köche und Köchinnen ab. Meist wird gemischt: Der edelsüße Rosenpaprika und sein scharfer Vetter, der in Ungarn „csipős“ heißt. Schwendter favorisiert zwei Drittel edelsüßen Paprika – ange-



nehm scharf. Gemischt wird gerne auch das Fleisch, am besten 1:1 oder bei einem Kartoffelgulasch 1:1:1. Damit genug, denn der Soziologe zählt noch tausendundeine Variante für ein Gulasch oder pörkölt auf, vom berühmten Szegediner Gulasch mit Sauerkraut über Gulasch aus Innereien bis zum Gulasch mit Gemüse oder gar Pilzen. Da könnten dann die Sterneköche wieder eingreifen.

Wir aber streben nicht nach den Sternen, wir fahren lieber auf den Höchsten: Dort ist im LandZunge-Gasthaus gerade ungarische Woche angesagt, da will ich sehen, was vom Original übrig bleibt. Nur: Das Original ist schon lange da! Wirt Hans-Peter Kleemann geleitet mich in die Küche zu Gergely „George“ Ferenczi: Der Küchenchef ist ein waschechter Ungar, der perfekt schwäbisch spricht und auch schwäbische Wurzeln hat. Seine Beiköchin immerhin stammt

aus der Nähe, der Rest des Küchenteams ist neben zwei Rumänen aus Satu Mare ungarisch! Einer der Köche hat aus dem Urlaub in der Heimat alle Zutaten mitgebracht, bis hin zur Würzpaste „Erös pista“, gemahlener scharfer Paprika, der auf einem ungarischen Tisch nie fehlen darf. Immerhin: „Die Debreciner sind von Buchmann, die sind wirklich so gut wie bei uns. Und die Tomaten bringt uns Früchte-Jork, die muss ich auch loben“, schmeichelt der Küchenchef meiner LandZunge-Seele... Zwiebeln, Tomaten und Paprikaschoten: Dreifaltig vereint im Lecsó. Wenn das Gulasch das Nationalgericht ist, dann das Lecsó die Seele oder die Quintessenz der ungarischen Küche. Drei Zutaten und doch so variabel: Die einen schwören auf beißend scharfe Schoten, andere bevorzugen milde, ja süße Pa-

prika, oder sie kombinieren süß und scharf. Koch Gergely setzt gerne noch ein paar Debreciner „vom Buchmann“ mit in den Topf, „das gibt noch eine Geschmacksnote, noch einen Biss dazu...“. Entscheidend aber ist: Tomaten, Paprika und Zwiebeln müssen im Sommer optimal ausgereift sein! Mit Tomaten aus dem Glashaar oder mit importierten Paprika gelingt das göttliche Gericht nur in einer schwachen Version. Was wir in Sathmar so bewundert haben: Jedes Haus hat seinen Garten, eine authentische Küche funktioniert nur mit einer echten Gartenkultur! „Den Donauschwaben erkennst du an seinem Garten“, lautet das Sprichwort. Im Winter werden frische Tomaten und Paprikaschoten vor allem beim Gulasch mit eingemachtem Lecsó ersetzt. Beim Einmachen füllt man das fertige Gericht



Das Symbol der ungarischen Seele: Der legendäre Lecsó – links. Das Original aus bestem Gemüse, der Dreifaltigkeit von Zwiebeln, Tomaten und natürlich Paprika. Mancher Koch schmuggelt aber auch noch ein paar kleine Debreciner („vom Buchmann“) in das einmalige Gericht. Das wunderbar harmoniert mit Krautwickeln schwäbisch-ungarischer Art oder einem „Paprikas“, einem Gericht oder Gedicht vom schwäbischen Huhn mit ungarischem Rahm...



noch heiß in sterilisierte Gläser und begießt es sofort mit 1 Esslöffel Fett. Als Würze in kleine Gläser, als eigenes Gericht in große Einmachgläser. Jetzt aber das Rezept für dieses wunderbare Gemüsegericht: 1 Kilo Paprikaschoten vom Stiel befreien, in fingerbreite Streifen schneiden, 500g Tomaten entstielen und zerdrücken, eine große Zwiebel fein hacken und im Fett unter Rühren glasig dünsten. Vom Herd nehmen und 1 gehäuften Teelöffel Paprikapulver darüber. Die Paprikaschoten zugeben, salzen und zugedeckt etwa 10 Minuten dünsten. Die Tomaten dazu und alles weich garen.

Ein Traum, ein Gedicht für Vegetarier, aber natürlich passen auch klein geschnittene Debreciner oder andere Würste bestens dazu, auch angebratener und im Gemüsesaft gequollener Reis, ja sogar Eier, die eingerührt werden, bis sie stocken. Und natürlich machen zwei Zehen Knoblauch das Gericht göttlich...

Mit Gergely studieren wir seine Speisekarte für die ungarischen Wochen, nach

zwei Besuchen habe ich alles durch. Die Gulaschsuppe stimmt ein, sie ist hier klar und ungebunden – „gulyásleves“, das Original. Das Gulasch, wie wir es kennen, dagegen „feurig“ mit original ungarischen Nudeln: Ein „Marhapörkölt sajt nevelésű marhából Gyermely tarhonyával“ – Poesie auf der Speisekarte! Für die Vegetarier ist auch gesorgt: Knöpfle, wir sind ja schon knapp im Badischen, mit gebratenen Eiern, frischen Kräutern aus der eigenen Wiese – und natürlich mit dem Sauerrahm, der niemals fehlen darf! Ob auf dem Höchsten oder im Sathmarer Land...

Der Palatschinken, den ich nur als süßes Dessert kannte, ist hier mit Fleisch und Paprikasauce gefüllt, wahr-

lich eine Hauptspeise, mehr noch ein schmelzender Traum, wunderschön verpackt zudem. Dann aber der Gipfel für Glück und Genuss: Ein „paprikás“. Oder genauer: Ein Paprikahuhn, das schwäbische Huhn vom Geflügelhof Rohrdorf wunderbar weich und schmackhaft, die Sauce sämig, von leichter Schärfe, sie „kitzelt die Zunge“, wie es mir Gergely mit all seinem ungarischen Charme versprochen hat. Den er heute an einem Sonntag auch braucht, denn ich habe zwei Familien aus Aulendorf und Muttenweiler eingeladen, Sathmarer Schwaben, die mit dem Koch sogleich fachsimpeln, da sie die Gerichte alle kennen und alle anders zubereiten. Das Lob für Gergely-George aber bleibt einhellig. Und das Erlebnis



AUSGEZEICHNETER WEIN VOM BODENSEE

*Das Weingut Aufricht hat einen 1. Platz
beim Deutschen Rotweinpreis belegt!*

*Wir freuen uns über diese große, erstmalig
an den Bodensee vergebene Auszeichnung
in der Königsdisziplin mit unserem
Spätburgunder „Aufricht Isabel 3 Lilien“.*

*Besuchen Sie unser Weingut oder erfahren
Sie mehr über unsere Weine auf*

www. aufricht.de

WEINGUT – ROBERT UND MANFRED AUFRICHT

Höhenweg 8 | D - 88719 Meersburg / Stetten
Tel. 07532 / 24 27 | E-Mail: info@aufricht.de

1. PLATZ
DEUTSCHER
ROTWEINPREIS
2016

Vinum
EUROPAS WEINMAGAZIN

AUFRICHT.DE



**WALDBURGER
SCHINKEN**

Umgeben von der malerischen Landschaft des Allgäus, mit wunderbarem Blick auf den Bodensee und die umliegenden Alpen entstehen bei uns Produkte aus echter Handwerkskunst. Die traditionelle Herstellung, der Rauch von Buchenholz und die nötige Zeit und Geduld schenken dem Waldburger Schinken seine unvergleichliche Geschmacksnote. Aber auch unsere Wurst- und Fleischwaren werden mit Leidenschaft und handwerklichem Geschick zu echten Waldburger Spezialitäten.

„Unsere Heimat schenkt unseren Produkten ihren unverwechselbaren Geschmack und Charakter. Deshalb sind sie der Inbegriff Allgäuer Lebensart und unsere kulinarische Liebeserklärung an eine Region.“

EIN QUALITÄTSVERSPRECHEN AN UNSERE HEIMAT



grafik-brandner.de



Krautwickel, ungarisch

Zutaten für 4 Personen

1 Weißkohl
 500–600 g Hackfleisch, gemischt
 150 g geräuchertes Stück von der Schulter
 250 g Sauerkraut
 75 g Reis
 100ml Brühe
 2 Eier
 2 Zwiebeln, gewürfelt
 2 Knoblauchzweibeln
 1/2 rote Paprika, gewürfelt
 1 EL Schmalz, Schwein oder Gans
 1 TL Majoran
 2 EL Paprika edelsüß (Kalocsai-HU)
 Salz, schwarzer Pfeffer
 100ml Saure Sahne (Schmand)
 2 Lorbeerblätter

Zubereitung

Den Weißkohl in gesalzenes kochendes Wasser geben, nach und nach etwa 8 Blätter ablösen und heraus nehmen. Die dicke Blattrippe am unteren Ende etwas abschneiden. Den restlichen Kohl in Streifen schneiden und später ganz unten in den Topf legen.

Einen großen Topf mit Schmalz ausstreichen, die Hälfte vom Sauerkraut und die geschnittenen Krautreste darauf ausbreiten. In einer Pfanne das Schmalz erhitzen, Zwiebeln hinein, bei mittlerer Hitze glasig braten. Dann die Paprika mit dem gehackten Knoblauch kurz mit andünsten, nur wenige Sekunden, am besten die Pfanne schon vom Feuer nehmen und auskühlen lassen. Aus Hackfleisch, Eiern, Reis und dem Inhalt der abgekühlten Pfanne samt den Gewürzen mischen – nach Geschmack würzen! Portionsweise in Kohlblätter wickeln und auf das Sauerkraut setzen. Mit der anderen Hälfte von Kraut und Sauerkraut abdecken. Brühe darüber gießen, Lorbeerblätter und das geräucherte Stück Schulter dazu geben, dann das Ganze 60–70 Minuten garen. Servieren, natürlich mit saurer Sahne!

wird perfekt mit zwei Flaschen Wein, original aus dem Sathmarer Land – Rotwein vom Weingut Nachbil, das auch hierzulande bereits guten Ruf genießt und einen „Blaufränkischen“ von einem kleinen Winzer in Fienen. Meine Hoffnung aber: Der beste Wein aus dem kleinen Oberschwaben in den Land-Zunge-Gasthöfen im großen Oberschwaben...

Am Dessert vermag ich dann nur noch zu schnuppern, aber es wird ja bald wieder ungarische Wochen auf dem Berg geben: Dann mache ich mich ran an Somlói Galuska – Belga Csokoládé Szószal. Natürlich lacht auch George nur bei meinem Ruf nach den Rezepten: „Ein guter Koch hat keine Rezepte, er hat Erfahrung und eine gute Zunge. Du brauchst kein Rezept, du brauchst Ge-

> Info



Das Projekt „Sathmarer Spuren“ hat sich den Sathmarer Schwaben verschrieben. Die einst aus Oberschwaben ins ferne Ungarn ausgewandert sind und dort eine ganze Region bis heute prägen. Viele leben bis heute dort, viele wieder in Oberschwaben, in der Ur-Huimat der Ahnen. Wir suchen noch Geschichten und Lebensläufe von Sathmarer Schwaben hier wie dort. Und auch nach Rezepten der Sathmarer Küche!

Kontakt über info@rudi-holzberger.de
www.rudi-holzberger.de

schmack, kochen heißt probieren, probieren, würzen und nochmals probieren.“ Aber siehe da: Zwei Tage später flattern dann doch die gewünschten Notizen vom Höchsten ins Haus. Auch für die „Krautwickel, wie man bei uns in Ungarn macht.“ Ein wunderbares Beispiel für die Ehe zwischen schwäbischer und ungarischer Küche. Das ich schon mal probiert (!) habe, denn es soll dann bei der ersten „Sathmarer Woche“ auf dem Höchsten auf der Karte stehen – ja vielleicht gelingt uns sogar eine Aktion in vielen Gasthöfen der Aktion Land-Zunge.

Da kommt der Koch auf dem Höchsten gerne an den Tisch: Mit den Sathmarer Schwaben kann er in der Heimatsprache parlieren und die schwäbisch-ungarische Küche diskutieren...

