

Pressemitteilung

Froschkutteln, Sauschwänzle und Schmalzgebäck

Kulinarische Erlebnisse zur närrischen Zeit im Süden

STUTTGART – Deftig und handfest geht es seit jeher zu, wenn die traditionsreichen Figuren der schwäbisch-alemannischen Fasnacht in den närrischen Tagen das Regiment übernehmen. Die gesellschaftliche Ordnung steht Kopf und es wird ausgiebig den weltlichen Genüssen gefrönt. Kein Wunder, schließlich steht das Fest in enger Verbindung zur unmittelbar anschließenden, entbehrungsreichen Fastenzeit. Wir haben die kulinarischen Highlights und Überraschungen der fünften Jahreszeit zusammengetragen.

Ohne Fleiß kein Preis – Narrenbrot und Brezel

Während das sogenannte Narrenbrot heute meist aus Süßigkeiten besteht, wurden früher häufig Backwaren verteilt. Der alte Brauch des Brotauswerfens lebt bis heute etwa in Edingen am Kaiserstuhl fort. In Schramberg spielt dagegen die Brezel eine besondere Rolle. Denn die Schwarzwaldgemeinde ist nicht nur für ihre spektakuläre „Da Bach Na-Fahrt“ bekannt, sondern auch für den alljährlich am Fasnachtssonntag stattfindenden Brezelsegen. Zu den Klängen der Stadtmusik werden an die Besucher des „Hanselsprungs“ innerhalb einer Stunde rund 25.000 Brezeln verschenkt, welche die Narren auf langen Brezelstangen und in Holzzubern transportieren. Umsonst gibt es die „Hanselbrezeln“ allerdings nicht, erst muss ordentlich gesungen und gesprungen werden.

Süß und fettig – Schmalzgebäck

Ob in Form von Fasnachtsküchle, Scherben, Nonnenfürzle oder Schenkele, Schmalzgebäck ist aus der närrischen Zeit kaum wegzudenken. Einst kreierte, um verderbliche Lebensmittel wie Eier und Milch vor der Fastenzeit aufzubrauchen, erfreut sich die süße Köstlichkeit noch immer größter Beliebtheit bei Groß und Klein. Beim „Heischen“ oder „Küchleinholen“ erbettelt man sich seit Generationen mit gereimten Versen bei Freunden, Familien- und Zunftmitgliedern das süße Gebäck. Dass der Donnerstag vor Aschermittwoch früher der letzte Schlacht- und Backtag vor Beginn der Fastenzeit war, an dem entsprechend viel Schmalz anfiel und verarbeitet wurde, brachte dem „Schmotzigen Donnerstag“ dann auch seinen Namen ein. Denn das alemannische Wort „schmotzig“ bedeutet nicht etwa „schmutzig“, sondern „schmalzig“.

Mit Stumpf und Stiel – Sauschwänzle

Nicht jedermanns Sache, aber besonders in Oberschwaben und auf der Schwäbischen Alb fest mit der fünften Jahreszeit verbunden, sind die klassisch mit Sauerkraut und einem Stück der Gesäßbacke servierten Sauschwänzle. Der Bad Saulgauer Figur des „Dorausschreiers“ hängt als Symbol des Sauschwänzle-

Essens am „Gompigen Donnerstag“ daher häufig ein Ringelschwänzchen aus dem geschnitzten Mund. Und in Grosselfingen wird das Kesselgericht vor dem Verzehr unter verschiedenen Ritualen von den Narren durchs Dorf getragen. Das Schwein spielt im Fasnachtsbrauchtum traditionell eine wichtige Rolle: Ihm wird mit der Völlerei eines der Hauptattribute der Fasnacht zugeschrieben.

Echte innere Werte – Kutteln

Saure Kutteln, Nierle und sonstige Innereien sind beliebte Gerichte, die im Süden nicht nur zur Fasnachtszeit auf den Tisch kommen, dann aber auf keinen Fall fehlen dürfen. Eine besondere Form der Kutteln gibt es im oberschwäbischen Riedlingen. Hier trifft man sich jeden Fasnachtsdienstag im Rathaussaal zum Froschkuttelschmaus, zu dem auch prominente Gäste aus der Politik geladen sind. Aufgetischt werden allerdings keine Frösche, sondern Innereien vom Rind, die mit Rotwein und Gewürzen verfeinert wurden. Der Name „Froschkutteln“ ist der Legende nach entstanden, da Riedlingen als Storchenstadt gilt und zu den Leibspeisen des Federviehs Frösche zählen. Dazu passend soll der Ursprung der althergebrachten Veranstaltung zudem im ehemaligen örtlichen Gasthaus Storchen liegen.

Vorboten der Fastenzeit – Schnecken

Schon in der Antike galten Schnecken als Delikatesse und gelangten mit der Ausweitung des Römischen Reiches bis auf die Schwäbische Alb und darüber hinaus. Seit dem Mittelalter steht das Kriechtier durch seine Gewohnheit des Winterschlafs im verdeckelten Gehäuse, aus dem es sich im Frühjahr befreit, als Symbol für die Auferstehung und ist somit auch mit dem Osterfest verbunden. Da die Schnecke außerdem weder Fisch noch Fleisch zugeordnet war, entwickelte sie sich schnell zu einer beliebten Fastenspeise. Bis heute lebt im Hegau, auf der Baar und in anderen Gegenden daher der Brauch, die Fastenzeit am Aschermittwoch mit einem geselligen Schneckenessen einzuläuten.

INFO

Weitere Informationen sowie Rezepte gibt es unter [schmeck-den-sueden.de](https://www.schmeck-den-sueden.de).

Kontakt:

Dr. Martin Knauer
Pressesprecher
Tel.: 0711 / 238 58 – 50
m.knauer@tourismus-bw.de