



Die Zeiten des manuellen Spätzlehobels sind auf dem Frischhof in Königsbrunn seit etwa 20 Jahren vorbei. Heute wird der Teil in eine Maschine gegeben, die selbstständig die typische Spätzleform fabriziert und sie ins kochende Wasser gleiten lässt. Fotos: Marcus Merk

Rezept-Tipp



Spätzleauflauf mit Spitzkohl

VON ROSEMARIE WEBER

Vorsitzende DHB Netzwerk Haushalt, Augsburg

1 Kopf Spitzkohl (oder eine andere Kohlsorte)
300 g Champignons
500 g Spätzle (fertig gekocht)
100 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne
2 Zwiebeln
100 g Appenzeller
Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer, Paprika (edelsüß)

Den Kohl putzen, in circa ein Zentimeter breite Streifen schneiden, abbrausen und in Öl etwas weich dünsten. Dann würzen und in eine Auflaufform geben. Darauf kommen die fertigen Spätzle. Die Champignons putzen, in Scheiben schneiden und ebenfalls in Öl anschwitzen. Dann mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen, etwas einkochen lassen, würzen und auf die Spätzle geben. Appenzeller oder anderen Käse reiben und darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Celsius überbacken, bis der Käse leicht anbräunt. In der Zwischenzeit die Zwiebeln in Ringe schneiden und im restlichen Öl anbraten. Über den fertigen Auflauf geben und sofort servieren.

Die Spätzle schmecken auch zum Frühstück

Unser Essen Mittwochs werden auf dem Frischhof in Königsbrunn Spätzle gefertigt.

Wie in dem Familienbetrieb nach einer alten Rezeptur pro Schicht etwa 250 Kilogramm der beliebten Beilage fabriziert werden. *Serie, Teil 19*

VON STEFFI BRAND

Königsbrunn Am Mittwoch ist auf dem Frischhof in Königsbrunn Spätzletag. Dann schaut Karin Frisch, deren Metier eigentlich der Hofladen ist, noch lieber als sonst bei ihrer Schwester Sabine Frisch in der Küche der Hofwirtschaft Nepomuk vorbei. Der Grund: Die frischen Spätzle wecken Kindheits Erinnerungen. „Manchmal genehmige ich mir ein Schälchen frische Spätzle als zweites oder drittes Frühstück“, gesteht die 43-Jährige und lacht. Ganz frisch schmecke die beliebte Beilage am allerbesten.

Für die Angestellten auf dem Frischhof beginnt die Spätzle-Produktion schon einen Tag zuvor. Am Dienstag werden die Eier aufgeschlagen, gemixt und gerührt. Wie das genau funktioniert, zeigt ein Film, den sich Kunden im Hofladen ansehen können. Alle verwendeten Eier stammen ausnahmslos von den Hühnern des Frischhofs. Aus zehn Litern Ei (etwa 180 Eiern) werden später etwa 30 Kilogramm Spätzle, so lautet die Faustformel. Am Mittwoch wird die Spätzlemasse aufgesetzt. „Der Teig wird hier wie daheim gemacht“, erklärt das Geschwisterpaar – und zwar ohne Zusatzstoffe. Aus Eiern vom Hof, Mehl aus dem Allgäu und Salz entsteht un-



Zum Frischhof in Königsbrunn gehört auch die Hofwirtschaft Nepomuk. Dort stehen natürlich auch Kässpätzle auf der Speisekarte.

ter Rühren der Spätzleteig. Neben dem Einsatz frischer und möglichst regionaler Produkte hat die Sauberkeit auf dem Hof oberste Priorität.

Die Zeiten des manuellen Spätzlehobels sind auf dem Frischhof seit etwa 20 Jahren vorbei. „Früher war das noch echte Muskelarbeit“, erinnert sich Karin Frisch. Heute wird der Spätzleteig in die Maschine gegeben. Diese fabriziert selbstständig die typische Spätzleform und lässt die Spätzle ins kochend heiße Wasser gleiten. Nach ein paar Minuten – die Mitarbeiter sind sich einig, dass das „Gefühlssache“ ist – sind die Spätzle fertig. Beim Kochen müssen die Spätzle ganz genau beobachtet werden, denn Sabine Frisch erklärt lachend: „Zu lange dürfen sie nicht kochen, sonst werden sie zu Wasserle-

chen.“ Die fertigen Spätzle werden abgeschreckt und kommen in eine Kiste zum Auskühlen. Anschließend werden sie in der Nudelküche hinterhalb des Hofladens abgepackt, verschweißt und etikettiert.

200 bis 250 Kilogramm Spätzle werden an einem regulären Produktionstag binnen fünf Stunden gefertigt. Mit Blick auf die Faustformel werden für 250 Kilogramm Spätzle mehr als 80 Liter Ei benötigt. Das sind umgerechnet 1500 Eier. Vor Feiertagen, Weihnachten und Ostern wird in Doppelschicht gearbeitet. So kann die doppelte Menge fabriziert werden, die im Hofladen, auf Wochenmärkten und im fahrbaren Eierladen verkauft und in der Hofwirtschaft Nepomuk serviert wird. Auch im Herbst ist die Nachfrage groß,

denn die Kässpätzle, die unter anderem auch mit Käse aus dem Augsburger Land gefertigt und mit selber gemachten Röstzwiebeln serviert werden, sind bekannt und beliebt gleichermaßen. „Die genaue Käse-Rezeptur ist geheim“, erklärt Sabine Frisch. Saisonal fertigt der Frischhof auch Spezialitäten wie Spinatspätzle, Bärlauchspätzle, Kürbisspätzle oder Tomatenspätzle. Die hohe Qualität der Eier, die auf Hühnerfutter aus eigenem Anbau zurückzuführen ist, sorgt auch für leckere Nudeln vom Frischhof und Eierlikör, der hier mit echter Vanille gefertigt wird. In der Herbst- und Winterzeit ist zudem die Hühnersuppe der Verkaufsschlager, die besonders von Erkältungsgeplagten gerne gekauft wird.

Das Team des Frischhofs ist ein waschechter Familienbetrieb und die Schwestern sind sich einig: „Die Eltern haben hier die Oberhand.“ Mit einer Banklehre und einer Ausbildung zur Hauswirtschafterin ist die 43-jährige Karin Frisch Ansprechpartnerin im Hofladen. Ihre 41-jährige Schwester Sabine weiß ihre Lehre im Steuerfach bestens zu nutzen für die Kalkulation in der Hofwirtschaft Nepomuk. Und die Dritte im Bunde, die 38-jährige Tina Frisch, die gerade in Elternzeit ist, packt an, wo sie nur kann. Und wer weiß, vielleicht treffen sie sich die Schwestern ja regelmäßig zum Spätzle-Frühstück in der Küche der Hofwirtschaft Nepomuk ...



Karin Frisch kümmert sich in dem Familienbetrieb um den Hofladen. Mittwochs ist sie auch beim Spätzlemachen dabei. Hier füllt sie den Teig in die Spätzlemaschine.

Wissenswertes über Spätzle

- **Form** Spätzle sind schwäbische Teigwaren, die je nach Region unterschiedlich geformt sind. Bei uns in Bayrisch-Schwaben ist eher die Knöpfle-Form beheimatet. Die Grundzutaten für Spätzle sind Mehl, Eier, Wasser und Salz. In welchen Mengen genau, das ist meist Familienehemis. Die genaue Zusammenstellung entscheidet, ob längliche Spätzle oder Knöpfle das Ergebnis sind.
- **Nährstoffe** Spätzle gehören zu den Sättigungsbeilagen. Sie sind durch Mehl und Eier kohlenhydrat- und eiweißreich. Je nach Mehlsorte und

in Vollkorn sind sie auch reich an Mineralstoffen und Ballaststoffen.

- **Zutaten** Mittlerweile werden Spätzle oft nicht nur allein aus den Grundzutaten hergestellt, sondern auch mit Kräutern oder Gemüseanteilen verfeinert. Im Frühling zum Beispiel mit Bärlauch, im Herbst mit Pilzen oder Kürbis. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Die Grundzutaten für Spätzle sind heutzutage über das ganze Jahr erhältlich, deswegen gibt es keine Saison für diese Beilage.
- **Sonderformen** Spätzle gibt es auch mit ganz anderen Zutaten, zum

Beispiel Brät- oder auch Leberspätzle. Hier ist das Wort Spätzle allein auf die Form bezogen und zeigt, dass diese Form bzw. diese Herstellungsprozesse mit Hobel oder Schaber zu unserer Tradition gehören.

- **Geschützt** Seit März 2012 dürfen Schwäbische Spätzle und Schwäbische Knöpfle mit dem EU-Qualitätssiegel für „Geschützte geografische Angaben (g.g.A.)“ versehen werden. Sie sind dadurch europaweit als regionale Spezialität geschützt. Bedingungen für die Hersteller: Die Herstellungstufen des Produktes – also Erzeugung, Verarbeitung oder Her-

stellung – müssen im definierten Herkunftsgebiet stattfinden. Das Herkunftsgebiet für Schwäbische Spätzle und Schwäbische Knöpfle ist ganz Baden-Württemberg sowie der Regierungsbezirk Schwaben in Bayern.



Alexandra Hiebl ist Diplomökotrophologin am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Augsburg (Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung).



Hier wird's bunt: Auf dem Frischhof werden auch Spinat-, Bärlauch-, Kürbis- und Tomatenspätzle hergestellt.