

# Wie mache ich einen Süddeutschen Kartoffelsalat ?

## I. Zur landeskulturellen Einstimmung:

...Wie fangen wir am besten an...? Vielleicht so:

Den „Ebiera-“, „Grombiera-“, „Erdäpfel-Salat“ etc. machen die badischen-, elsäßischen-, schweizer-, allgäuer- und bairischen\* Schwaben - genauso wie die Bayern jenseits des Lechs - alle auf die gleiche oder ähnliche Weise wie die Württemberger im heutigen schwäbischen Kernland.

Weil sich „Schwaben“ - und damit auch der schwäbische Sprach- und Kulturraum - ethnologisch bis in die heutige Schweiz/ Graubünden, Lichtenstein, Elsaß, Vorarlberg und Bayern (bis zum Lech) ausdehnt, liegt man natürlich mit „Schwäbischer Kartoffelsalat“ prinzipiell nicht falsch. Aber um politisch korrekt zu bleiben, belassen wir es bei „Süddeutsch“, um nicht Gefahr zu laufen, dass vor allem die friedvoll per Volksentscheid 1952 annektierten und seitdem chronisch beleidigten „Gelbfüßler“ sich auf den Schlips getreten fühlen...! Aber der Korrektheit halber muss es dennoch gesagt werden: Auch der überwiegende Teil der erst seit dem 12.Jhrt. als „Badener“ (eigentlich „Zähringer“) bezeichneten Landsleute sind ethnologisch betrachtet Nachfahren der suebischen Räuberbanden (Verwandte der Vandalen), die während der Völkerwanderung ab etwa 300 n.Chr. aus den Tiefen des heutigen Brandenburg, Meck-Pomm und dahinter im Süddeutschen einfielen und sich hier nach und nach breit gemacht haben. Wie man sieht: Geschichte wiederholt sich halt...

Damit sind auch unsere badischen Landsleute, die fast zeitgleich im 11.Jhrt. mit uns württembergischen Schwaben erst durch das jeweils damals nichtsnutzig in der Gegend herumstehende gleichnamige Adelsgeschlecht zu „Badenern“ und „Württembergern“ gemacht worden. Ethnologisch betrachtet sind sie bis zum heutigen Tag ebenfalls Schwaben und damit Nachfahren der jähzornigen Vandalen-Verwandtschaft...!

Ätsch! Da hilft auch größte Empörung heute nichts mehr. Da kommen die nicht mehr raus...

Natürlich hat sich seit der Römerzeit allerhand Zeugs in die genetische Ursuppe der heutigen Schwaben eingekreuzt: Kelten, Römer, Sueben/Alemannen, Franken, Osis, als Trophäen aus den Kreuzzügen mitgebrachte Palästinenser, Osmanen, Nubier, später Italiener, Kroaten, Franzosen, - keine Engländer! - ansonsten halt alles, was Lust hatte, sich mit einer/em Schwaben nähers einzulassen. Man muss also kein Gehirnakrobat sein, um zu erkennen, welch imposanter Gen-Pool sich im heutigen schwäbischen Kartoffelsalat verbirgt! Internationaler geht's eigentlich nicht, weshalb man gute Gründe hätte, den Kartoffelsalat noch vor dem lädschigen

McDonaldsHamburger als „Global Food“ zu bezeichnen. Macht man aber nicht, weil wir bescheiden sind und unser Kulturgut lieber selber verputzen...“. Andere, mit größerem Kraddl - also Stolz - , hätten wahrscheinlich schon längst einen Antrag zur Aufnahme des Ebierasalats in das Unesco-Weltkulturerbe gestellt...

\* ) Das „i“ hat der vom Helenentum ziemlich benebelte Lola-Montez-Lüstling König Ludwig I. erst Anfang des 19.Jhrts. ungefragt durch ein nobleres „y“ ersetzt und damit handstreichartig aus **Baiern** ein **Bayern** gemacht.



## II. Tatsächliches Kartoffelsalat-Verbreitungsgebiet (siehe Karte "Schwäbischer Kreis")

Weil die Kartoffel allerdings erst in der Folge der Entdeckung Amerikas 1492 durch Kolumbus in Europa eingeführt wurde, kann man - nüchtern betrachtet - in Europa mit der Genesis des Kartoffelsalats eigentlich erst im 16.Jhrt. einsteigen.

Die Verbreitung der Ebiera begann allerdings bereits mit der Rückkehr von Kolumbus im März 1493, als der schwäbischen Smutje **Johann Bartholomäus Sellwillimoia** wegen ständigem sauerkrautbedingtem Ranzenpfeifen (Diarrhoe), auf der "Santa Maria" abmusterte und auf dem Heimweg von Palos de la Frontera/ Andalusien über Piemont nach Grüningen/ Strohgäu zwischendurch gelegentlich seine mitgebrachten Reiseandenken gegen ein Kriagle Wein oder einen Riebl Brot eintauschte.

Insoweit hat sich - wahrscheinlich - das Verbreitungsgebiet des schwäbischen Kartoffelsalats eher an den politischen und kulturellen Grenzen des 17.- 18. Jhrt. orientiert - vorher war die Kartoffel ziemlich verpönt, weil niemand mit der Grombiera was anfangen konnte. Meine Tante Maria Mauch aus Serres, gleich neben Werscha hat gelegentlich darauf hingewiesen, dass 1701 - also lange vor dem Alten Fritz in Preußen - ihr Waldenser-Vorfahr **Antoine Seignoret** aus seiner piemontesischen Heimat die "Trifulles oder Potates" nach Württemberg gebracht habe.

Dass man die Ebiera nicht unbedingt essen musste, haben die Reußen im 19.Jhrt. herausgefunden, den durstig wie sie waren, haben sie damals wegen höherer "Erträge" das Schnapsbrennen von Getreide auf Kartoffel umgestellt. Andere Länder, andere Sitten eben...So erklärt sich auch, dass es in Russland zum Rostbraten heutzutage keinen Kartoffelsalat, sondern eine Flasche Wodka als Beilage gibt...

## III. Jetzt gehts aber los! Wie packt man am besten die Herstellung eines Kartoffelsalats an?

### Man nehme:

Pro Person ca. 3-4 festkochende mittelgroße Kartoffeln (Größe vom Hunger abhängig). Aber man sollte mindestens 2-3 Portionen vorbereiten, den Kartoffelsalat schmeckt nach 1 Tag (Kühlschrank!) noch besser. Die folgenden Angaben beziehen sich deshalb immer auf eine ordentliche Portion von etwa 10 Kartoffeln.

- Die Kartoffeln kocht man mit 1-2 großen Tassen (1/2 L) Wasser am besten im Schnellkochtopf. Den Druck bis auf 2 Ringe aufbauen, danach Herdplatte ausschalten, Topf auf der Herdplatte stehen lassen und warten, bis sich der Dampfdruck langsam wieder abgebaut hat. Das dauert in der Regel ca.  $\frac{1}{2}$  Stunde). Wenn man das Sonntag-Vormittags macht, kann man in der Zwischenzeit auch wieder ins Bett hüpfen und dort weitermachen...
- Danach die abgekühlten, lauwarmen Kartoffeln schälen und sofort mit einem Hobel (kann ein Gurkenhobel sein, der muss aber **dicke ca.2-3mm**dicke Scheiben/ Rädla produzieren, sonst gibt's nur Matsch!) in eine Schüssel hobeln ("nei rädla"). Hier ist **wichtig**, dass die Kartoffel beim Hobeln einigermaßen fest und nicht verkocht sind.
- **Kartoffelrädla > 4mm** sind nach meinem Geschmack zu grob und solche Salate lass' ich

in aller Regel stehen! Andererseits... Der Hunger treibt auch derartig verhunztes Dingsbums manchmal na (also runter)...! Zu **dünne Rädla** geben jedenfalls Matsch. Das frisst nicht mal mehr unsere Katz', ist aber ein guter Kleber - und am Haus gibts ja immer was zu reparieren...

- Dann ca. 1 Teelöffel **Salz**, etwas weißen oder schwarzen **Pfeffer** (nur zu, der tut nicht weh...) und **Muskat (mit der Reibel)** auf die Kartoffeln geben. Manche tun noch „Fondor“ oder ähnlichen *Geschmacksverstärker* drüber. Das muss aber nicht sein und ist schon aus gesundheitlichen Gründen nicht erforderlich. Ich brauchts jedenfalls nicht. Aber wie gesagt, manche machen das.
- Dazu kann man eine kleine, fein geschnittene **Zwiebel** geben. Wer kein Zwiebelliebhaber ist und Flatulenz befürchten muss, gibt stattdessen oder auch zusätzlich (so mach ichs) einen fingerlangen Streifen **Senf** (kleiner Teelöffel) dazu. Oft ist der Kartoffelsalat noch ein bisschen „lahm“, dann fehlts meistens am Salz. Das kann man aber auch noch ganz am Schluss - zur Not auch im Teller, nachwürzen.
- Die gerädelten Kartoffeln werden noch im warmen Zustand in einer Schüssel mit ca.  $\frac{1}{2}$  L (oder mehr!) Fleischbrühe übergossen. Das muss man dosieren. Als Maß gilt, dass etwa 1/3 bis die Hälfte der Kartoffelrädla in der Schüssel mit Brühe angefüllt werden. Bei kleinerer Kartoffelmenge braucht man halt weniger, aber Fleisch- oder Gemüsebrühe (zur Not reicht ein Brühwürfel aus) ist die Basis des *Geschmacks*. Wenn der Salat nach ein paar Minuten noch zu bäbbich - also klebrig - ist, einfach schuggerlesweise mit heißem Wasser vorsichtig nachgießen.
- Jetzt kommen 2-3 Esslöffel normaler **Rotweinessig** dazu. Das ganze dann mit einem Löffel vorsichtig vermischen und  $\frac{1}{4}$  Stunde **durchziehen lassen**. Ggfs. nachwürzen. Ganz am Schluss gibt man 1-2 **Esslöffel Sonnenblumen-** oder Rapsöl (hat aber stärkeren Eigengeschmack) dazu und vermischt nochmals.
- **Wer vorher Öl zusammen mit dem Essig dazu gibt, kapiert nicht was in dem Salat vorgeht. Denn:** Öl verschließt die Gefäße der Kartoffelrädla und man blockiert das Durchziehen der Brühe. Dann schmeckts nur halb so gut.

Die Konsistenz sollte nicht zu „suppig“ sein. Falls Flüssigkeit fehlt, kann man am Schluss immer noch heißes Wasser dazu geben. Umgekehrt ists schwieriger... und außerdem: wer will schon „Kartoffelsalatsuppe“ essen? Eben...! Des will koi Mensch...!

Je nach Lust und Laune kann man noch ein bisschen Gurke dazurädeln. Aber Obacht! Gurken bestehen zu über 95 % aus Wasser und das merkt man in salzigem Milieu nach einer Weile auch an deren lädschiger Konsistenz. Das hat was mit Osmose zu tun, braucht man aber nicht zu wissen. Wichtiger ist, dass man weiß: Gurke im Kartoffelsalat kann auch schiefgehen und im Wortsinne regelrecht „absaufen“! Also für **Ebierasalat-Novizen: erst mal „gurkenlos“** probieren. Im Idealfall ist der Aggregatzustand des Salats am Schluss **„schlonzig“** und nicht bäbbich = pappig/ klebrig oder - noch schlechter - flüssig. Wichtig auch, dass die Kartoffeln bei der Verarbeitung noch lauwarm sind, weil in diesem Zustand die Flüssigkeit in die Kartoffelrädla am optimalsten einzieht. Manche zieren den Salat noch mit Peterling, was ich aber persönlich für kropfunötig halte.

Den Salat sollte man danach eine Weile in Ruhe lassen, was schwierig ist, weil die meisten Leute vorher ständig an dem Werk herumprobieren wollen - und lauwarm soll er angeblich am

besten schmecken. Mir nicht. Reife Herren mögen reife Kartoffelsalate lieber...

So, jetzt aber das Ganze schleunigst auf den Tisch und mit dem üblichen Schnitzel, Rostbraten, paniertem Fisch, Bratwürsten, Brodes mit Schbädzla ond Soß, gerösteten Maultaschen, gerösteten Nudeln/ Spätzle oder einfach solo aufessen.

Guten Appetit wünscht

Rudolf Dürr

*\*Der Initiatorin meiner seit Studententagen andauernden Kocherei, meiner herzallerliebsten Mutter Emma Dürr und meiner unvergessenen Nussdorfer Ahne Pauline "Paihle" Mauch, der Königin sparsamster Küchenrezepte, gewidmet.*