

Wie mache ich einen süddeutschen Kartoffelsalat?

Prolog zur landeskulturellen Einstimmung

Wie fangen wir am besten an? Vielleicht so: Den „Ebbiera-“, „Grombiera-“, „Erdäpfel-Salat“ etc. machen die badischen, elsässischen, Schweizer, Allgäuer und bairischen¹ Schwaben genauso wie die Baiern jenseits des Lechs - alle auf ähnliche Weise wie die Württemberger im 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 um identitäre Distanz bemühten „Gelbfüßler“ sich auf den Schlipsis getreten fühlen!

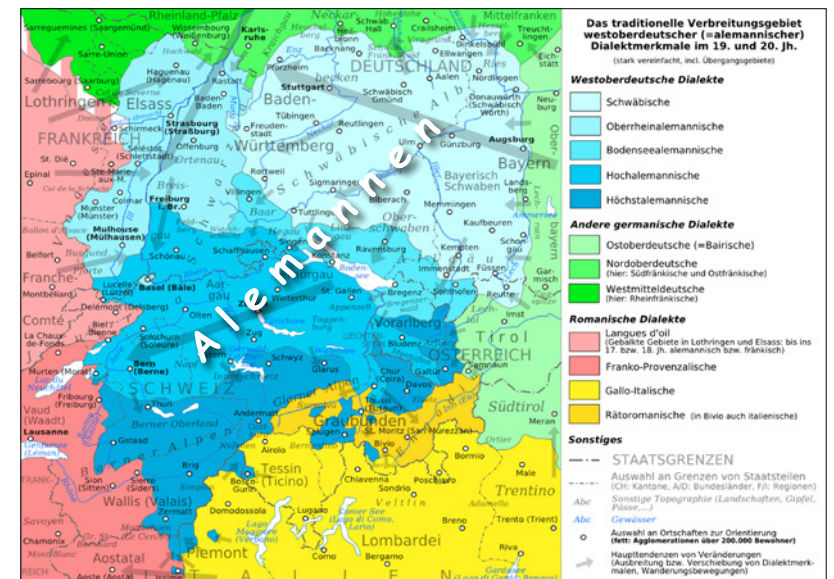
Aber der Korrektheit halber muss es dennoch gesagt werden: Ein großer Teil der erst seit dem 12. Jahrhundert unter der Fuchtel der „Badener“ (ursprünglich „Zähringer“) lebenden Landsleute sind ethnologisch betrachtet Nachfahren der suebischen Räuberbanden (Verwandte der Vandalen), die während der Völkerwanderung ab dem 3. Jahrhundert aus den Tiefen der Gefilde am „**Mare suebicum**“ („Schwäbisches Meer“, heute lapidar „Ostsee“)² im Süden einfielen und sich hier als Alemannen nach und nach breit gemacht haben. Denn unsere südbadischen Landsleute, die vormals vorderösterreichisch oder fürstenbergisch dominiert waren, sind wie die - übrigens fränkischen - Kurpfälzer im Norden Badens erst zu Napoleons Zeiten zum neuen Großherzogtum Baden hinzugeschlagen worden. Ethnologisch betrachtet sind die Südbadener, die ihren Dialekt zur Abgrenzung von den Schwaben gerne Alemannisch nennen, also bis zum heutigen Tag ebenfalls Schwaben und damit Nachfahren der hitzköpfigen Vandalen-Verwandtschaft! Ätsch, da kommen sie nicht mehr raus...

Natürlich hat sich seit vorchristlicher Zeit allerhand Zeugs in die genetische Ursuppe der heutigen Schwaben eingekreuzt: Angefangen bei den Kelten über die

- 1) Das „i“ hat der vom Hellenentum benebelte Lola-Montez-Lüstling König Ludwig I. erst Anfang des 19. Jahrhunderts ungefragt und handstreichartig durch ein vermeintlich nobleres „y“ ersetzt.
- 2) Unsere Ahnen haben offenbar die Weltmacht Rom damals so beeindruckt, dass sie die heutige Ostsee „Mare suebicum“ („Schwäbisches Meer“) nannten! Heute ein Beinamen für den Bodensee.



Quelle: Wikimedia Commons



Quelle: Wikimedia Commons

multiethnischen Römer haben sich die Sueben mehr oder weniger freiwillig mit Burgundern, Langobarden, Vandalen, Franken, Goten, Hunnen oder Baiern vermischt und sind womöglich deshalb „Allemanen“ genannt worden. Später kamen noch ein paar Byzantiner, Sizilianer, Sarazener und Lothringer, Sinti und Roma, Waldenser und andere vertriebene Hugenotten bzw. öfters einfallende Franzosen jeglicher Couleur - keine Engländer! - und neuerdings Gastarbeiter aus nahezu allen südeuropäischen Ländern, Osis und Flüchtlinge hinzu. Ansonsten halt alles, was Lust hatte, sich mit einer Schwäbin oder einem Schwaben näher einzulassen. Man muss also kein Gehirnakrobat sein, um zu erkennen, welch imposanter Gen-Pool sich im schwäbischen Kartoffelsalat niederschlägt! Internationaler geht's eigentlich nicht, weshalb man gute Gründe hätte, den Kartoffelsalat noch vor dem lädschigen McDonalds-Hamburger 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 Ebbierasalats in das UNESCO-Weltkulturerbe gestellt...

Weil die Kartoffel allerdings erst in der Folge der Entdeckung Amerikas in Europa eingeführt wurde, kann man - nüchtern betrachtet - mit der Genesis des Kartoffelsalats frühestens im 15. Jahrhundert einsteigen: Die Verbreitung der Ebbiera begann womöglich bereits nach der Rückkehr von Kolumbus im März 1493, als der schwäbische Smutje „**Johann Bartholomäus Sellwillimojna**“ 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 gelegentlich seine Überseemitbringsel gegen „a Kriagle Wei“ oder „en Riabl Brod“ eintauschte.

Tatsächlich orientiert sich das Verbreitungsgebiet des schwäbischen Kartoffelsalats eher an den politischen und kulturellen Grenzen des 18. Jahrhunderts. Denn vorher war die Kartoffel ziemlich verpönt, weil niemand mit der Grombiera etwas anfangen konnte oder wollte. Meine Tante Maria Mauch aus Pinache, gleich neben Werscha, hat übrigens gelegentlich darauf hingewiesen, dass 1701 - also lange vor

dem Alten Fritz in Preußen - ihr Waldenser-Vorfahr Henry Arnaut aus seiner piemontesischen Heimat die „Trifulles“ oder „Potates“ nach Württemberg gebracht habe.

Dass man die Ebbiera nicht unbedingt essen musste, haben die Russen im 19. Jhdt. herausgefunden, denn durstig wie sie waren, haben sie damals wegen höherer „Erträge“ das Schnapsbrennen von Getreide auf Kartoffeln umgestellt. Andere Länder, andere Sitten eben... So erklärt sich auch, dass es in Russland zum Braten keinen Kartoffelsalat, sondern eine Flasche Wodka als Beilage gibt...

Jetzt geht's aber los!

Wie packt man am besten die Herstellung eines Kartoffelsalats an?

Man nehme pro Person ca. 3-4 **festkochende** mittelgroße Salatkartoffeln aus eigenem oder Öko-Anbau. Die Anzahl ist vom Hunger abhängig. Aber man sollte mindestens zwei bis drei Portionen vorbereiten, denn Kartoffelsalat schmeckt nach einem Tag (Kühlschrank!) noch besser. Die folgenden Angaben beziehen sich deshalb immer auf eine ordentliche Portion von etwa zehn Kartoffeln.



Bild: Erkaha, Wikimedia Commons

- Die Kartoffeln kocht man mit 1-2 großen Tassen (1/2 Liter) Wasser am besten im Schnellkochtopf. Den Druck bis auf zwei 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 rund eine halbe Stunde. Wenn man das am Sonntag Vormittag angeht, kann man in der Zwischenzeit auch wieder ins Bett hüpfen und dort weitermachen... Aber nicht übertreiben: Überkochte und aufgeplatzte Kartoffeln führen unrettbar zu einem matschigen Salat!
- Danach die abgekühlten, lauwarmen Kartoffeln schälen und sofort mit einem Hobel (kann ein Gurkenhobel sein, der muss aber **ca. 2-3 mm dicke** Scheiben/Rädla produzieren, sonst gibt's ebenfalls Matsch!) in eine Schüssel hobeln („nei rädla“). Hierfür ist **wichtig**, dass die Kartoffeln beim Hobeln einigermaßen fest sind. Dickere **Kartoffelrädla** sind nach meinem Geschmack zu grob und solche Salate lass' ich in aller Regel stehen! Andererseits: Der Hunger treibt auch derartig verhunztes Dingsbums na (also runter). Zu **dünne Rädla** ergeben andererseits Matsch. Das frisst nicht mal mehr unsere Katz, ist aber ein guter Kleber - und am Haus gibt's ja immer was zu reparieren...
- Dann ca. 1 Teelöffel **Salz**, etwas weißen oder schwarzen **Pfeffer** (nur zu, der tut nicht weh) und ordentlich **Muskat (mit der Reibe!)** auf die Kartoffeln geben.
- Dazu kann man eine kleine, fein geschnittene **Zwiebel** geben. Wer kein Zwiebelliebhaber ist und Flatulenz befürchten muss, gibt stattdessen oder auch zusätzlich (so mach ich's) einen fingerlangen Streifen oder einen Esslöffel **Senf** dazu.
- Die gerädelten Kartoffeln werden noch im warmen Zustand in einer Schüssel mit ca. **½ Liter** (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 bis 3 Esslöffel normaler **Rotweinessig** dazu. Dann das Ganze mit einem Löffel sachte vermischen und $\frac{1}{4}$ Stunde **durchziehen lassen**. Gegebenenfalls nachwürzen. Oft ist der Kartoffelsalat noch ein bisschen „lahm“, dann fehlt's meistens am Salz. Das kann man aber noch hinterher - zur Not auch im Teller - korrigieren.
- Ganz zum Schluss gibt man **1-2 Esslöffel Sonnenblumen-** oder Rapsöl (hat aber starken Eigengeschmack) dazu und vermischt nochmals. Wer **vorher Öl zusammen mit dem Essig dazu gibt, hat nicht kapiert, was in dem Salat vorgeht**. Denn das Öl verschließt die Gefäße der Kartoffelrädla und blockiert damit das Durchziehen der Brühe. Dann schmeckt's nur halb so gut!



So schlonzich sollte ein Kartoffelsalat sein. Beim Grünzeug scheiden sich allerdings die Geister ...

Die Konsistenz sollte nicht zu „suppig“ sein. Falls Flüssigkeit fehlt, kann man am Schluss immer noch heißes Wasser dazu geben. Umgekehrt ist es schwieriger - und außerdem: Wer will schon „Kartoffelsalatsuppe“ essen? Eben...! Des will koi/koa/kein Mensch! Je nach Lust und Laune kann man noch ein bisschen Gurke (im Enzgauschwäbisch „Gugommer“, franz. „Concombre“) dazurädeln. Aber Obacht! Gurken bestehen zu über 95 Prozent 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 **Ebbierasalat-Novizen**: erst mal „gurkenlos“ probieren. Im Idealfall ist der Aggregatzustand des Salats am Schluss „schlonzich“ und nicht bäbbich = pappig/klebrig oder - noch schlechter - flüssig. „Schlonzich“ leitet sich von „Schlonz“ ab und lässt sich am ehesten mit „schleimartig-zäh“ übersetzen, also als Zustand irgendwo zwischen klebrig und schleimig, aber nicht rotzig. Nur fast! „Rotziger“ Kartoffelsalat wäre ansonsten auch für einen Schwaben negativ konnotiert...

Wichtig auch, dass die Kartoffeln bei der Verarbeitung noch *lauwarm* sind, weil in diesem Zustand die Flüssigkeit in die Kartoffelrädla am besten einzieht. Manche zieren den Salat noch mit Peterling, was ich aber persönlich für kropfunnötig 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

Nachtrag vom 24. August 2022

Nachdem sich seit der Offenbarung meines persönlichen Kartoffelsalat-Rezeptes doch einige Reaktionen angesammelt hatten, die von purer Begeisterung, über nüchterne Verbesserungsvorschlägen („...da gheehrt abr au no a Messerschbitdze Curry nei...!“) bis zu empörter Ablehnung reichen („Des schdemmt abr fei nedd, Herr Dirrrr!!! Dess muss i scho amol saga!“), habe ich den Text um ein paar Ergänzungen erweitert, aber nur an wirklich wichtigen Stellen und nur dann, wenn Gefahr drohte, dass ich mich zum Beispiel bei meiner Verwandtschaft nicht mehr hätte sehen lassen können. ³ So etwa, als ich den Geburtsort von meiner Tante Maria Mauch fälschlicherweise mit Serres statt Pinache angegeben hatte... Sorry!

Und! Es gilt bei diesem Rezept wie bei allen anderen Rezepten außerhalb der professionellen Sternekocherei: Sei es Kartoffelsalat, Gaisburger Marsch, Maultaschen, Lensa mit Schbädzla, Brodes mit Schbädzla ond Soß, Zwiebelkuchen, Gugommer-Salad etc. pp. In keinem einzigen Fall gibt es das allein selig machende, wahrhaftige Rezept! Es gibt nur sodde ond sodde - also solche und solche - oder eben „saugute-, gute-, und Geht-so-Rezepte“. Nicht mehr, aber auch nicht weniger.

Und auch hier ist am besten beraten, wer auf einen stabilen Selbstverteidigungsreflex zurückgreifen kann, was vielleicht am sinnhaftesten mit gut gemeinter, aber leider häufig völlig missratener Vornamenswahl vergleichbar ist. „Carmencita Hurlebaus“ hört sich halt ähnlich übergeschnappt an, wie spitzmäulige „Maultäschle auf Trüffelsöble“ oder „Kartoffelsalat mit Ingwer-Einlage“ auf mich wirken. Wir sehen auch hier: Der Herrgott hat halt einen großen Tiergarten...

3) 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.