

So gut wie bei der Großmutter: **Zwirl, Dampfnudeln, Apfelmaultaschen** – so gelingen Mehlspeisen

„Ein kulinarischer Schatz“

Bayerische Gerichte ohne Fleisch – das kann jeder lernen, sagt Irm Hofmann. Ihr Kochbuch hilft dabei

Wenn du des nächste Mal kimmst, dann mach i dir Baunzerl!“ Mei, wie habe ich als Kind dieses Versprechen meiner Oma geliebt. Gemeint waren Buchteln mit ein bisserl Zimt oben drauf und Vanillesoße. Herrlich. Da sie es liebte, mich zu verwöhnen, stand das Essen schon dampfend auf dem Tisch (und die Küche schaute schon aus wie ein Schlachtfeld), wenn ich von der Schule eintrudelte. Das Problem: So lernte ich nie, die Lieblings-Mehlspeise selbst zu machen.

Das lässt sich Gott sei Dank aufholen. Irm Hofmann hat schon 18 Kochbücher geschrieben, ihr neuestes beschäftigt sich mit 63 bayerischen Mehlspeisen, die schon den Generationen vor uns mundeten. Die AZ hat sich mit der Niederbayerin getroffen.

AZ-INTERVIEW

mit Irm Hofmann

Die Autorin zahlreicher Kochbücher stammt aus Mitterfels in Niederbayern.

AZ: Frau Hofmann, Erdäpfelschmarrn, Zwirl und Apfelmaultaschen zählen zu den sogenannten Mehlspeisen. Oft ist Mehl aber gar nicht die Hauptzutat. Warum also der Name?

IRMI HOFMANN: Die Österreicher würden sich auch wundern, was bei uns Mehlspeisen sind. Sie nennen nämlich Kuchen und Torten so. Bei uns in Bayern dagegen sind mit Mehlspeisen fleischfreie Gerichte gemeint. Ob die Hauptzutat Kartoffeln sind, ist nicht entscheidend. Das Wesentliche ist, dass es fleischnah ist – mit mehr oder weniger Mehl.

Warum gab es die Gerichte früher so häufig?

Mehlspeisen sind in einer Zeit entstanden, in der man Gerichte aus wenigen Mitteln zubereiten musste. Die Frauen mussten sich überlegen, wie sie mit den verfügbaren Zutaten jeden Tag etwas anderes auf den Tisch brachten. Es gab damals kaum Fleisch, allenfalls mal zu Weihnachten und es hielt sich auch nicht lange frisch. Dazu kamen die Fastenzeiten und das Freitagsgebot der katholischen Kirche. Also wick man auf Zutaten aus, die man hatte: Mehl, Hirse, Schmalz, Eier, Butter und natürlich bediente man sich aus dem Gemüse- und Obstgarten. **Den Frauen damals sind damit ziemlich viele Variationen eingefallen, wenn man Ihr Kochbuch so durchblättert.**

Ja, sie waren erfinderisch. Es ist ja so: Meist kommen Erfindungen aus der Not heraus und nicht aus dem Überfluss.

Sie schreiben in Ihrem Buch: Die Mehlspeisen sind bayerisch, traditionell, bodenständig. Haben Sie Angst, dass sie verlorengehen könnten, wenn die junge Generation sie nicht mehr kochen kann?

Ja, das war immer mein Anliegen und deswegen habe ich immer schon Rezepte gesammelt. In das Buch sind Rezepte aus 40 Jahren Kochen für meine Familie eingeflossen. Es sind Gerichte, die ich an meine Kinder



Irm Hofmann kocht mit ihrer Enkelin in der heimischen Küche.

Fotos: Irm Hofmann



und Enkel und an andere Kinder und Enkel weitergeben möchte. Mehlspeisen sind ein kulinarischer Schatz in unserem Land. Viele verbinden diese Speisen auch mit der guten Erinnerung an die Kindheit, der Geborgenheit in der Küche und der guten Atmosphäre bei der Oma. Es wäre doch ewig schade, wenn das verlorengeht.

Einige Gerichte kennt man gut wie Germknödel oder Apfelstrudel, andere eher weniger. Zum Beispiel Ruppshauben. Woher kommt's?

Das sind mehr im Rottal üblich. Das sind Nudelfladen, die man in Milch kochen lässt, mit oder ohne Apfel.

Bei der Großmutter hat das Kochen immer so einfach ausgesehen. Kann das jeder mit Ihrem Buch erlernen?

Meine Oma hat immer gesagt: „Da nimmst eine Hand voll von dem und ein bisserl was von dem“. Die hatte gar keine Waage, sie hat es nach Gefühl gemacht. Dieses Gefühl kommt mit der Erfahrung. Und da viele dieses Gefühl nicht oder noch nicht haben, habe ich mich um

sehr klare, wenige Angaben bemüht. Kurz und knapp. Jedes Gericht hat dazu ein Bild und einen Tipp, was man beachten sollte oder wie man es variieren kann. Fleischlos heißt nicht, dass es nur süße Gerichte sind. Vieles wird durch die Beilagen süß oder herzhaft.

Ein Beispiel?

Der Zwirl, auch Kartoffelschmarrn genannt. Er kann mit Kompott aber genauso mit Kraut gegessen werden. Aber Obacht: Beim Kartoffelteig braucht man mehliges Kartoffeln und nicht die festkochenden. Das ist das A und O.

Mehlspeisen eilt oft auch der Ruf voraus, recht fettreich, zu sein. Stimmt's?

Ich habe schon darauf geachtet, dass ich nicht mit dem Maximum an Fett, sondern mit dem Minimum koche. Ganz fettfrei geht es nicht, aber durch die beschichteten Pfannen heutzutage kann man mit weniger arbeiten. Ich verwende oft auch Öl statt Schmalz. Manchmal mische ich das Öl auch mit etwas Butter. Man will ja genie-

ßen und nicht gleichzeitig Kilos ansetzen.

Woran könnte sich ein Anfänger am besten versuchen?

Wofür jeder sicherlich die Zutaten daheim hat und wo man nichts verkehrt machen kann: Das ist der Semmelschmarrn. Trockene Semmeln, Eier und etwas Milch – und Fett zum Backen. Das geht also auch, wenn man gar kein Mehl daheim hat, denn das steckt bei dieser Mehlspeise schon in den Semmeln.

In Ihrem Buch finden sich auch Tipps für Hefeteig, Kartoffelteig oder Schmarrn. Man kann also anscheinend doch etwas verkehrt machen. Was sind die größten Fehler?

Die Tipps sind eher dazu da, um die Angst zu nehmen. Wenn jemand noch nicht viel Kocherfahrung hat, aber Lust auf Mehlspeisen, für den gibt es Tipps und Tricks. Zum Beispiel für die Zugabe von Flüssigkeiten. Hier sollte man am Anfang nicht zu viel nehmen, sondern lieber nachgeben. Manche Leute haben auch vor Hefeteig etwas Respekt.

Zurecht?

Auch der Hefeteig in meinem Buch klappt wunderbar, wenn man sich an die Tipps hält. **Verraten Sie uns noch Ihr Lieblingsgericht?** Momentan Apfelmaultaschen! Mit Boskop-Äpfeln. Die zerschmelzen beim Kochen.

Interview: Rosemarie Vietreicher

Irm Hofmann: Bayerische Mehlspeisen, SüdOst Verlag, 19,90 Euro; 160 Seiten.

Rezept
Semmelschmarrn

5 Semmeln vom Vortag
4 Eier
1 Prise Salz
1 P. Vanillezucker
300 ml Milch
Butterschmalz zum Backen
Zucker zum Bestreuen

Semmeln in Scheiben oder kleine Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Eier mit Salz, Vanillezucker und Milch verquirlen und über die Semmeln gießen. Die Masse gut durchziehen lassen. Portionsweise im heißen Butterschmalz auf beiden Seiten goldgelb anbacken, dann in grobe Stücke zerteilen und knusprig fertig rösten. Gegen Ende der Backzeit mit Zucker bestreuen und diesen noch etwas karamellisieren lassen.

Rezept
Hosenknöpf

600 g mehliges Kartoffeln
½ TL Salz
etwas weißer Pfeffer
1 Prise Muskat
100 g Mehl
1 Ei
Öl oder Butterschmalz

Kartoffeln kochen, schälen, heiß durch die Kartoffelpresse drücken und auf der Arbeitsfläche etwas abdampfen und abkühlen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, mit Mehl und Ei rasch zu einem glatten Teig verkneten. Auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche etwa daumendicke Rollen daraus formen, davon ca. 2 cm breite Scheiben abschneiden und diese sofort im heißen Backfett auf allen Seiten knusprig backen. Auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen.

TIPP: Die Hosenknöpf schmecken gut zu Salat, Sauerkraut oder Blaukraut, aber auch zu Kompott oder Apfelsauce.

Rezept
Hoabadatschi

Teig:
200 g Mehl
1 Prise Salz
4 Eier
ca. ¼ l Milch

Belag:
500 g Hoaba (Heidelbeeren)
1 – 2 EL Butterschmalz für die Reine
Zucker zum Bestreuen

Mehl in eine Rührschüssel geben, salzen, Eier nach und nach einrühren. Teig mit etwas Milch glattrühren, sodass keine Klümpchen entstehen. So viel von der restlichen Milch dazugeben, bis ein dicklich vom Löffel fließender Teig entsteht. Reine mit Butterschmalz am Rand fetten, das restliche Fett in der Reine erhitzen. Den Teig einfüllen und die Heidelbeeren gleichmäßig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180° Umluft oder 200° Ober- und Unterhitze ca. 25 – 30 Minuten backen. Etwa 5 Min. vor Ende der Backzeit das Reimuss mit Zucker bestreuen. Hoabadatschi sofort in Stücke schneiden und heiß servieren

TIPPS VON IRMI HOFMANN

Der Hefeteig

Der Hefeteig mag es laut Irm Hofmann ...

... warm, und nicht kalt oder heiß. Also: Eier rechtzeitig raus aus dem Kühlschrank, auch die Hefewürfel. Butter leicht schmelzen.

... mag keine Zugluft. Also: abdecken!

... mag es, wenn man den

Hefewürfel in eine Tasse bröselnd und mit 1 TL Zucker und 1 bis 2 EL lauwarmen Milch verrührt. Dann geht er sehr schnell auf.

... mag Zeit zum Gehen, schreibt Irm Hofmann in ihrem Kochbuch weiter: „Wenigstens zweimal, einmal als Teig, dann nochmals als fertig geformtes Gebäck vor dem Backen.“