

Die Geschichte der Maultasche!

Die Maultasche - ein schwäbischer Klassiker.

„In einem unliebsamen Gewand verbirgt sich ein delikater Kern. Sie schmecken hehlinge gut. Außen pfui und innen hui, überspitzt ausgedrückt. Eine leichenfarbene Hülle aus Nudelteig entsagt jedem optischen Reiz und wirkt appetitzügelnd. Aber wie köstlich ist die reiche Fülle.“ So beschreibt Thaddäus Troll in seinem Werk

„Deutschland deine Schwaben“ das Spitzenerzeugnis der schwäbischen Küche, die Maultasche. Und tatsächlich, diese hat in den letzten Jahren über die Grenzen des Schwabenlandes hinaus einen hervorragenden Ruf bekommen.

Ursprünglich ein Resteessen und Fastengericht, hat sie sich zu einer wandlungsfähigen Delikatesse gemausert und sogar den Weg zu den Spitzenköchen gefunden. Das wird selbstverständlich in schwäbischen Haushalten sehr skeptisch aufgenommen - kommen doch Maultaschen aus der Sterneküche mit Füllungen aus Fisch oder Wild daher!

Weit schlimmer noch, sie werden oft ganz ohne Fleisch und Spinat zubereitet. Das wirft natürlich die grundlegende Frage auf, was denn in eine „echte“ schwäbische Maultasche gehöre. Beim Stöbern in alten Kochbüchern fällt zuerst einmal auf, dass kein Rezept dem anderen gleicht. Ob nun mit Spinat oder ohne, mit Rauchfleisch oder geräucherten Würsten, Majoran oder Petersilie: Es gibt eine Fülle von „original schwäbischen“ Rezepten.

Eine weitere ungeklärte Frage spukt bis heute durch Schwaben: Wer hat die Maultasche eigentlich erfunden? Einige behaupten, unsere Maultaschen kämen aus China, und Marco Polo hätte sie mit nach Europa gebracht. Über Italien und Österreich soll sie dann bei uns im Schwabenland angelangt sein. Dass unsere Maultaschen italienische oder gar asiatische Vorfahren haben sollen, daran möchte ich aber nun wirklich nicht glauben.

Schon um einiges besser gefällt mir die Sage von der Tiroler Gräfin Margarete Maultasch aus dem 14. Jahrhundert. Die Geschichtsbücher berichten von ihr als einer hässlichen Person mit wulstig vorstehenden Lippen und Hängebäckchen, die ihr den Beinamen „Mauldasche“ eingebracht haben sollen. Aber auch hier fehlt noch ein wenig der Bezug zu unserer „Teigtasche mit Fleischfüllung“. Unter diesem Namen finden sich schon Anfang des 15. Jahrhunderts Rezepte, die beschreiben, wie Fleischbrät und Kräuter in Teig gehüllt und anschließend in heißem Schmalz ausgebacken werden.

Der sogenannte Affenmund aus dem Kochbuch der Philippine Welser aus dem Jahr 1550 kommt mit seiner Füllung aus Fleisch, Kräutern und Geräuchertem unserer Maultasche schon sehr nahe.

Und nur kurze Zeit später, 1559, findet sich auch der Name „Maultaschen“: Die Köchin Friederike Luise Löffler, die unter Herzog Carl Eugen, der das Herzogtum Württemberg Mitte des 18. Jahrhunderts mit eiserner Hand regierte, ihren Dienst tat, bezeichnet ihre mit Fleisch, Spinat, Eiern und Majoran gefüllten Teigtaschen als Maultaschen. Na bitte, da haben wir es: Die „Mauschis“, wie ein kleines Mädchen im Alter von 3 Jahren die Maultaschen nannte, sind bei uns erfunden worden!

Oder doch nicht? Es kursiert das Gerücht, unsere Maultasche sei ein russischer Import. Tatsächlich werden die in Russland und der Ukraine beheimateten Piroggen oft genauso zubereitet. Es ist möglich, dass Großfürstin Katharina Pawlowa, die 1816 nach ihrer Hochzeit mit Wilhelm I von Württemberg außer ihrem Brautschatz auch dieses Rezept mit nach Stuttgart gebracht hat. Die meiner Ansicht nach schönste und buchstäblich „göttlichste“

Geschichte kenne ich schon seit meiner Kindheit. Und da es im Grunde gleichgültig ist, wie, wann, wo und von wem unsere Maultasche erfunden wurde, und dieses Geheimnis wohl auch nie gelüftet wird, ist die Sage vom Maulbronner Mönch zumindest für mich die „einzig wahre“ Entstehungsgeschichte der schwäbischen Maultasche:

Die Maulbronner Sage. Im 17. Jahrhundert tobte der Dreißigjährige Krieg und der Hunger war groß im Maulbronner Zisterzienserkloster. Aber mitten in der Fastenzeit kamen die Mönche zufällig in den Besitz eines großen Fleischstücks. Ratlosigkeit herrschte bei den Mönchen: War dies nun eine Prüfung des Herrn oder war es gar eine Versuchung des Teufels?

Doch schließlich siegte der Hunger. Die Mönche kamen auf die Idee, das Fleisch zu zerkleinern und es mit Kräutern und Gemüse aus dem Garten zu vermischen. Damit das Fleisch in der Masse nicht mehr zu erkennen war, wurde zusätzlich eingeweichtes altes Brot zugegeben. Doch die Angst war immer noch groß, dass der Herr dort oben alles sehen würde, und um sicherzugehen, wurde die Farce (Fleischbrät) schnell in ein Teigmäntelchen gehüllt. Noch in Wasser gebrüht - und eine neue Fastenspeise war geboren! Alles, was vom Essen übrig war, verschenkten die Mönche an die Hungernden vor dem Kloster. Diese bemerkten bald, wie köstlich die Füllung in diesem Teigmantel war, und schnell wurden die Teigtaschen nachgemacht. Wenn sogar Mönche Fleisch in Teig verstecken durften, warum sollten es dann nicht alle tun?!

So geschah es, dass die
Maulbronner Teigtasche, später „Maultasche“
und ironisch auch

„**Herrgottsbscheißerle**“ genannt,
ihren Siegeszug durch Schwaben und der Welt antrat.

Meine lieben
Koch & Backfreunde,
Rezepte und viele Infos zum Thema Küche
finden Sie auf meiner Homepage !
www.heizmanns-rezepte.de

" Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "

Freundlichst Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de