

Eintauchen in die Oberpfälzer Küche

Zwischen Ziedara, Blauen Zipfeln und Oiwasschammer-Pfandln: Kochbuch einer Hauswirtschafterin ist auf dem Weg zum Klassiker

Von Ralf Lipp

Was ist uns zuletzt nicht alles in der Gastronomie als neuester Gruß aus der Küche verkauft worden. Von der Bedeutung von saisonalen und regionalen Produkten über „From nose to tail“ (das ganze Tier verwerten) bis zum Fermentieren „im asiatischen Stil“. Wer bei Letzterem schnell festgestellt hat, dass die Großeltern die Technik der Haltbarmachung durch Milchsäuregärung beim Sauerkraut oder eingelegten Gemüsestreifen perfekt beherrschten, war schon in Omas Küche gelandet. Packt man das Regionale und Saisonale dazu, also das Kochen mit dem, was in der Umgebung zur jeweiligen Jahreszeit geerntet wird, für den ist die traditionelle bayerische Küche ein Paradiesgarten voller Rezeptideen.

Mit „althergebrachte und neue Oberpfälzer Küchengeheimnisse“ ist ein Kochbuch untertitelt, das sich in der inzwischen 9. Auflage zu einem kleinen Klassiker gemauert hat. Der Untertitel erleichtert es Nicht-Oberpfälzern, sich nach kurzem Zögern im „Spouzn, Schoppala & Schwammerbröih“ betitelten Buch zu verlieren. Keine Angst! Die kulinarischen Oberpfälzer Fachausdrücke werden jeweils ins Hochdeutsche übersetzt. So verwandeln sich die „Schoppala“ zu Fingernudeln aus gekochten Kartoffeln und die „Schwammerbröih“ verliert als hausgemachte Pilzbrühe alles Be-

drohliche. Ganz zu schweigen vom „Ziedara“ als Tellersulz.

Wer nach diesen Zeilen schon ganz andere Oberpfälzer Schreibweisen für Namen für die Gerichte ins Feld führen will, stammt vielleicht aus der Oberpfalz – aber nicht aus den nördlichen Landstrichen. Autorin Roswitha Scheidler ist 1929 im Landkreis Tirschenreuth geboren und aufgewachsen, zog der Liebe wegen die knapp 20 Kilometer in den Nachbarlandkreis Neustadt/Waldnaab und hat auf dem Scheidlerhof am Harlesberg den Gutteil ihres Lebens verbracht.

Dennoch ist sie viel herumgekommen – die Kochkurse der Hauswirtschaftsmeisterin in Pfarr- und Ver-

Wo andere ellenlange Schilderungen brauchen, reicht eine halbe Seite

einsheimen waren laut Teilnehmern legendär. Nach dem frühen Tod ihres Mannes 1974 bildete sie im Berufsbildungszentrum Neustadt neue Hauswirtschafterinnen aus – und machte im Nebenerwerb aus dem Scheidlerhof ein beliebtes Ausflugslokal mit Ferienwohnungen.

„Wenn's fast nix kostn soll“ ist eines der Kapitel überschrieben – was für weite Teile der Oberpfälzer Küche insgesamt stehen kann. Wenn auf den kargen Böden wenig wächst, ist man dankbar für Ab-

wechslung aus dem Obstgarten oder Wald mit Zwetschenknödeln, Holunderkücheln oder Pfifferlingen aus der Pfanne („Oiwasschammer-Pfandln“). Und für alles, was nicht gleich gebraucht wird, gibt es Anleitungen zum Einwecken, Einmachen oder Trocknen für den Winter.

Jeweils ein, meistens sogar zwei Rezepte passen auf jede Seite. Wo andere Kochbücher ellenlange Schilderungen brauchen, erklärt Hauswirtschafterin Scheidler die Zubereitung eines Lammrückens in der Senf-Kräuterkrusten, von Rinder-Rahmbraten oder Wildgulasch auf einer halben Seite. Das ist die Stärke eines Kochbuchs aus der Praxis, das dem Gelegenheits-Koch nicht Angst macht, sondern neue Rezepte anpacken lässt.

Ein besonderer Glücksgriff des Buches ist das Brotzeiten-Kapitel, weil man dort als Oberpfalz-(Wieder-)Entdecker problemlos auch Kinder mit in die Küche holen und stressfrei für Rezepte begeistern kann. Da bringt der Erdäpfelkaas einen zuerst „Zermantsch“-Spaß und dann einen ersten herzhaft-kulinarischen Erfolg in der sommerlichen Runde. „Blaue Zipfel“ (in Essig-Gewürz-Sud eingelegte Bratwürste) lassen die Brotzeit zur vollwertigen Mahlzeit werden. Einzig nicht kindertauglich ist hier der „Zoigl-Obatzda“ – wenngleich hier das traditionelle Oberpfälzer Bier laut Scheidler auch durch Wein ersetzt werden darf: Könnte das nicht wiederum den Weg zum kinderver-



Roswitha Scheidler gab auch bei Kochkursen ihr Wissen über die Oberpfälzer Küche weiter. Foto: Sonja Kaute

träglichem alkoholfreien Fruchtsaft ebnen? Der Selbstversuch mit der Variante verlief vielversprechend.

Natürlich sind auf den 160 Seiten alle Klassiker der Oberpfälzer Küche versammelt – von Mehlspeisen und Erdäpfel-Dotschen über Gemüse-Eintöpfe bis zu den Gwichsten (Roggenknödel). Die Fischgerichte rund um Forelle, Karpfen und Birschterl (Barsch) haben auch ihr eigenes Kapitel. Und nicht nur bei den süßen Nachspeisen öffnet sich der Blick zu den böhmischen Nachbarn, wenn die „Podwidldascherln“ (Zwetschgenmustaschen) genauso ihren Platz finden wie anderswo die „Riwanzala“ (Schmalzfladen). Die Oberpfälzer Küche hat sich nie abgeschottet, sondern dankbar Anregungen aufgenommen – um das Beste aus dem machen, was man hatte.

Roswitha Scheidler ist am 4. Mai

dieses Jahres im Alter von 94 Jahren zuhause auf dem Scheidlerhof gestorben. Holunder, Kohlrabi Rhabarbar und Radieschen hatten da gerade Saison. Das ist dem umfangreichen „Saisonkalender mit frischen Lebensmitteln aus der Oberpfalz“ zu entnehmen, den die Hauswirtschafterin ganz hinten ins Buch gehängt hat.

Das Buch

Roswitha Scheidler/Wolfgang Benkhardt: „Spouzn, Schoppala & Schwammerbröih“ Buch- und Kunstverlag Oberpfalz, ISBN: 978-3-95587-11-2-3, 24,90 Euro

