

Bloß keinen Adler!

TRADITION Leser lernen von Küchenmeister Gerd Reiner in der Fleiner Rosine, wie man erfolgreich Spätzle schabt

Von unserer Redakteurin
Stefanie Sapara

Spätzle zu schaben ist keine Wissenschaft", versichert Gerd Reiner. Dann hält er inne. Schmunzelt. „Naja, eine kleine irgendwie doch.“ Vor allem Männer sollten die hohe Kunst beherrschen, findet der Küchenmeister. „Damit kann man Frauen nämlich richtig beeindruckern“, versichert er und grinst. Dass der Kochkurs an diesem Abend keine bierernste Angelegenheit wird, ist den acht Gewinnern der Lesersommeraktion schnell klar. Und sie genießen es

sichtlich: Verschwitzt, immer einen flotten Spruch auf den Lippen und auch sonst ganz enter-tainer führt Gerd Reiner aus Reiners Rosine in Flein in die hohe Kunst des Spätzleschabens ein. Lobenswert ist es natürlich, die Spätzle überhaupt selbst herzustellen, egal ob mit Presse oder Hobel. „Aber das Schaben ist mir halt besonders wichtig“, sagt Reiner. „Es ist eine Tradition, die erhalten gehört und weitergegeben werden muss.“



Von uns für Sie



An die Hand genommen: Gerd Reiner legt Wert darauf, dass das Schaben am Ende jedem Leser gut gelingt.

Die Übung macht's
Gerd Reiner zeigt Lesern in der Rosine, wie man Spätzle schabt. Modernes Leben 21.

DIENSTAG
2. SEPTEMBER 2014

ZEITUNG
FÜR DIE REGION
HEILBRONN-FRANKEN
HOHENLOHE
KRAICHHGAU

NR. 202 | 1.90 €



Fotos: Dennis Mugler

Fortsetzung siehe Rückseite

ReinersRosine | Unsere Presse



Konsistenz Wichtig ist das richtige Handwerkszeug. „Ich habe selbst das Schaben mit einer Palette gelernt. Und ich finde es nach wie vor einfacher und effektiver als den Teigschaber.“ Los geht es mit Trockenübungen. Ausgiebigen Trockenübungen. Und die zählen sich tatsächlich aus, denn schnell steht fest: Mit der richtigen Technik schwimmen die Spätzle schon fast im Topf. „Das Wichtigste ist, beim Schaben immer mit der Palette vorne über die angeschrägte Kante zu gehen“, betont der Küchenmeister. „Sonst bleiben die Spätzle hängen.“ Gleichzeitig heißt die Devise: Stets mit der Palette am Brett bleiben und eine fließende Bewegung erreichen. „Das ist am Anfang etwas mühsam.“

Dann endlich kommt der Teig aufs Brett – nicht zu viel, vor allem bei Anfängern reicht ein Esslöffel, versichert Reiner. Und: Das Brett muss trocken sein, sonst haftet der Teig nicht. Der wird gleichmäßig verteilt, dann taucht man das Brett kurz ins heiße Wasser. Anschließend wird geschabt, direkt in den Topf. „Sieht schon sehr gut aus“, lobt der Küchenmeister seine Gäste. „Ganz wichtig ist, dass man sich am Anfang Zeit nimmt. Wenn man es draufhat, ist es wie Fahrradfahren.“ Zu sehen am Meister selbst, der in rasender Geschwindigkeit feinste Spätzle in den Topf befördern kann. Für alle anderen heißt es noch üben: Streichen, tauchen, schaben – und wieder von vorne. Konzentration ist



Ohne Trockenübung geht gar nichts: Nur wer die Palette oder den Schaber richtig vom Brett abzieht, hat Erfolg.

angessagt, schließlich soll kein Adler im Topf landen. Denn auch das hat Gerd Reiner unseren Lesern beigebracht: Es gibt Spätzle – und Adler. Letztere sind von größerer Dimension und müssen vor dem Essen erst noch kleingeschnitten werden.

Handgriffe Probiert wird an diesem Abend natürlich auch. Aber keine trockenen Spätzle – obwohl auch die fantastisch schmecken. Gerd Reiner wäre nicht Gerd Reiner, würde er seinen Gästen aus den selbstgemachten Spätzle nicht noch ein fantastisches Drei-Gänge-Menü zaubern – vom lauwarmer Spätzlesalat bis zu süßen, in Semmelbröseln geschwenkten Spätzle mit Bir-

@ Bildergalerie
www.stimme.de



Rühren, bis der Teig Blasen wirft, das gilt auch für Spinatspätzle.



Der Mühe Lohn: Gerd Reiner zaubert ein köstliches Spätzle-Menü.

Tipps vom Profi

Für den Teig verwendet Gerd Reiner einen Liter Vollei, zusätzlich 160 Milliliter Eigelb sowie zirka einen Teelöffel Salz. Alles verrühren, kurz stehenlassen. Dann mit einem Kilo Weizenmehl Typ 405 und 60 Gramm Grieß mischen. Der Grieß sorgt dafür, dass die Spätzle kerniger werden.

Auf Wasser verzichtet der Küchenmeister. Den Teig solange schlagen, bis er Blasen wirft, sonst bildet sich das Klebereiweiß nicht richtig aus und die Spätzle können brüchig werden. Die fertigen Spätzle mit Wasser abspülen, um die Stärke zu entfernen, sonst kleben sie später zusammen: Bei sofortigem Verzehr mit warmem, ansonsten mit kaltem Wasser. *ssp*

