

Kulinarischer Steckbrief

Schochen

Name des Produkts, Rezepts, Zubereitungs-, Verarbeitungsverfahren

1. Beschreiben Sie bitte das Produkt (z. B. die geschmackliche Qualität) und die Herstellungsart (z. B. Rezept). Falls möglich, fügen Sie bitte ein Foto bei.

Ein schleichtes, bäuerliches Essen, fleischlos und dennoch sehr wohlschmeckend, sättigend und in den Nährstoffen wohl gut ausgewogen, und nicht unwichtig: sehr preiswert! Ein „solitärisches“ Hauptgericht, das mir von Blattsalat begleitet wird.

Es werden auf einer ovalen Platte heiß und in ungefähr gleicher Menge flach übereinandergeschichtet:

- 1.) Sauerkraut, gekocht und gewürzt
- 2.) gewürfelte, gekochte Salzkartoffeln
- 3.) handgeschabte Spätzle

Dann wird mit zerlassener Butter und darin goldgelb angeschwitzten gehackten Zwiebeln üppig abgeschmälzt.

2. Wo ist das Produkt zu Hause (Verwurzelung in der jeweiligen regionalen Landwirtschaft/Küche/Ernährungshandwerk)? Welche Geschichte steckt dahinter (z. B. historisch überlieferte Bedeutung). Woher kennen Sie es?

Das Gericht wurde in die Familie gebracht von meiner Großmutter mütterlicherseits, geboren 1884 in der Nähe von Reichenbach auf dem (badischen) Heuberg. Sie hatten zuhause eine Mühle und Landwirtschaft.

Benannt ist das Gericht nach den (nicht sonderlich exakt) mit dem Rechen zusammengezogenen Heu-Häufen, die dann mit der Gabel auf den kühgespann-gezogenen Leiterwagen geladen würden.

3. Was verbinden Sie bzw. was verbindet Sie mit diesem Produkt?

Omas Schochen war ein typisches Freitagsgemüsegericht und war auch bei uns Kindern beliebt während meiner Kindheit im „Drei-Generationen-Haus“ in den 1950-er Jahren. Das Gericht ist wohl kaum noch bekannt, hätte aber vielleicht wieder eine Chance als „Veggieboy-Variante“.

Beim Servieren würde vom Schochen so abgestochen, dass jeder von allen Zutaten auf seinem Teller hatte, die sich dann beim Essen von selber vermischten. Wer von uns Kindern versuchte, sich von den geschmälzten Zwiebeln ein paar extra von oben abzufischen, bekam auf die Finger! Der Blattsalat war damals nur mit Essig, Öl und Salz angemacht.

Anlagen (z. B. Fotos, Bezugsquellen, etc.):

- 1.
- 2.

Dieser "Kulinarische Steckbrief" wurde erstellt und eingereicht von:

| | |
|--|------------------------------|
| Vor- und Familienname | Alfred Bühl, geb. 11.12.1948 |
| Straße, Hausnummer | |
| PLZ, Ort | |
| Telefon | |
| E-Mail | |
| Datum, Unterschrift*) bei Minderjährigen auch Unterschrift der/des Erziehungsberechtigten | |

*) Mit Ihrer Unterschrift erklären Sie sich mit den Teilnahmebedingungen einverstanden.

Aktionszeitraum 15. Juli bis 29. September 2014

Einreichung des **Kulinarische Steckbriefs** beim Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz unter kulinarische.spurensuche@mlr.bwl.de oder per Post an das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (Ref. 22), Stichwort: - **Kulinarische Spurensuche** - Kernerplatz 10 70182 Stuttgart