2014 - Baden-Württemberg geht auf Kulinarische Spurensuche

Kulinarischer Steckbrief

"Schwenninger Knöpfle" - Nudelspezialität, zubereitet mit einer Dreibein-Knöpfle-(Spätzle-)Maschine, welche auf der Konstruktion des Schwenninger Schlossermeisters Phillip Mehne beruht
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.

Die "Schwenninger Knöpfle" werden mit einer mechanischen Presse, die auf drei Beinen über einem Topf mit siedendem Wasser steht, hergestellt. Vorher wird wie für handgeschabte Spätzle ein Nudelteig aus Mehl und Eiern geschlagen (1 Ei auf 100g Mehl). Anders als beim Spätzleteig wird der Teig dann jedoch unter laufender Mehlzugabe so lange geknetet, bis er sich von der Arbeitsplatte löst.
Dieser sehr feste Nudelteig wird nun in den Zylinder der Knöpflemaschine gefüllt und mit per Handkurbel erzeugtem hohem Druck ins siedende Nudelwasser gepresst. Das Ergebnis sind herrlich bissfeste lange runde Nudelstränge, die außer den Ausgangsprodukten Mehl und Ei nichts mit geschabten Spätzle oder den üblichen kurzen kompakten Knöpfle zu tun haben. Sie ähneln eher italienischen Spaghetti, haben einen herrlich herzhaften Biss und werden im Raum Schwenningen traditionell "in de Brüh" verspeist. D.h. die fertigen Knöpfle werden in kaltem Wasser kurz abgeschreckt und dann in einer heißen Fleischbrühe serviert. Dazu gibt es - je nach

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?

Die "Schwenninger Knöpfle" gehen auf die Erfindung des Schwenninger Schlossermeisters Philipp Mehne zurück, der 1786 die Knöpfle- oder Spätzlemaschine zur Arbeitserleichterung der Hausfrau erfand. Die Erfindung von Mehne war schnell erfolgreich, fand zahlreiche Nachahmer und wurde z.B. mit Zahnradübersetzung weiterentwickelt. Leider werden heute keine Maschinen dieses Prinzips mehr hergestellt; als letzter Produzent gilt die Firma Kipp in Sulz-Holzhausen.

Die Nudelspezialität fand von Schwenningen a.N. aus Verbreitung im oberen Neckarraum und auf der schwäbischen Alb. Die Schwenninger Namensgebung "Knöpfle" (zur Unterscheidung von den weiterhin beliebten handgeschabten Spätzle) fand jedoch nicht im gesamten Verbreitungsgebiet Nachahmer. In Sulz a.N. sagt man z.B. Spätzle dazu, in Rottenburg a.N - wo sich sogar eine Narrenzunft ("Wurmlinger Knöpfle") danach benannt

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

Die "Schwenninger Knöpfle" werden mit einer mechanischen Presse, die auf drei Beinen über einem Topf mit siedendem Wasser steht, hergestellt. Vorher wird wie für handgeschabte Spätzle ein Nudelteig aus Mehl und Eiern geschlagen (1 Ei auf 100g Mehl). Anders als beim Spätzleteig wird der Teig dann jedoch unter laufender Mehlzugabe so lange geknetet, bis er sich von der Arbeitsplatte löst.

Dieser sehr feste Nudelteig wird nun in den Zylinder der Knöpflemaschine gefüllt und mit per Handkurbel erzeugtem hohem Druck ins siedende Nudelwasser gepresst. Das Ergebnis sind herrlich bissfeste lange runde Nudelstränge, die außer den Ausgangsprodukten Mehl und Ei nichts mit geschabten Spätzle oder den üblichen kurzen kompakten Knöpfle zu tun haben. Sie ähneln eher italienischen Spaghetti, haben einen herrlich herzhaften Biss und werden im Raum Schwenningen traditionell "in de Brüh" verspeist. D.h. die fertigen Knöpfle werden in kaltem Wasser kurz abgeschreckt und dann in einer heißen Fleischbrühe serviert. Dazu gibt es - je nach Geldbeutel und Geschmack - gekochtes Rindfleisch oder Speck, Kartoffelschnitz, Kartoffelsalat oder sogar Sauerkraut.

Die "Schwenninger Knöpfle" gehen auf die Erfindung des Schwenninger Schlossermeisters Philipp Mehne zurück, der 1786 die Knöpfle- oder Spätzlemaschine zur Arbeitserleichterung der Hausfrau erfand. Die Erfindung von Mehne war schnell erfolgreich, fand zahlreiche Nachahmer und wurde z.B. mit Zahnradübersetzung weiterentwickelt. Leider werden heute keine Maschinen dieses Prinzips mehr hergestellt; als letzter Produzent gilt die Firma Kipp in Sulz-Holzhausen.

Die Nudelspezialität fand von Schwenningen a.N. aus Verbreitung im oberen Neckarraum und auf der schwäbischen Alb. Die Schwenninger Namensgebung "Knöpfle" (zur Unterscheidung von den weiterhin beliebten handgeschabten Spätzle) fand jedoch nicht im gesamten Verbreitungsgebiet Nachahmer. In Sulz a.N. sagt man z.B. Spätzle dazu, in Rottenburg a.N - wo sich sogar eine Narrenzunft ("Wurmlinger Knöpfle") danach benannt hat - nennt man sie wiederum Knöpfle. Das deutsche Spätzlemuseum in Bad Waldsee verwendet für ihr Ausstellungsstück jedenfalls den Begriff "Knöpflemaschine".

Trotz überzeugender kulinarischer Qualität und der langen Tradition werden die Knöpfle heute leider nur noch vereinzelt in der Gastronomie angeboten. Und auch im Hausgebrauch finden die sperrigen Maschinen immer weniger Verwendung, was auch daran liegen mag, dass sich die schweren Metallfüße nicht gut mit Ceranfeldern vertragen.

Jedenfalls wäre es sehr bedauerlich, wenn dieses kulinarisch hochwertige Produkt mitsamt der zugehörigen Knöpflemaschine (Stichwort: Schwäbischer Tüftler- und Erfindergeist) immer weiter in Vergessenheit geraten würde. Vielleicht kann Ihr Wettbewerb zur Rettung beitragen?

Ich selbst kenne die Knöpfle aus meinem Elternhaus, bereite sie aber gerne immer wieder zu - am liebsten "in de Brüh" mit gekochtem Rindfleisch und rezent abgeschmecktem Kartoffelsalat.

Meine Schwenninger Heimat und Kindheit - wenn meine Mutter die Maschine festhielt und ich als kleiner Bub die Kurbel drehen ("triebeln") durfte.
Und natürlich immer wieder gerne ein herrlich heißer Teller deftiger Knöpfle nach einem langen Winterspaziergang.
Ich bedauere, dass diese bissfesten spaghettiähnlichen Teigwaren, die auch in der heutigen Geschmackswelt immer noch ein unverwechselbares kulinarisches Erlebnis bieten, außerdem gesund und aus heimischen Produkten preiswert herzustellen sind, vor allem bei der jüngeren Generation immer mehr in Vergessenheit geraten. Und es tut mir leid um jede historische Knöpflemaschine, die bei Entrümpelungen unwiederbringlich im Container verschwindet.

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

1. s. Mailanhänge
2.

Dieser "Kulinarische Steckbrief" wurde erstellt und eingereicht von:

Vor- und Familienname	Martin Strangfeld
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*

MLR 09.07.2014