



## Gaisburger Marsch

Eine für uns – zugegeben – Nichtschwaben etwas seltsam anmutende Kombination aus Spätzle, Kartoffeln und Rindfleischsuppe. Aber auch dieses Eintopfgericht gehört zum traditionellen Standardrepertoire schwäbischer Alltagskochkunst. Es wurde in einem Stuttgarter Vorort – zur Verblüffung des Erdballs: Gaisburg mit Namen – erfunden, keine 50 Kilometer vom Tübinger Hölderlinturm entfernt.

Wie diese "Erfindung" vonstatten ging beziehungsweise wie der Gaisburger Marsch zu seinem Namen kam, dazu kursieren zwei Geschichten. Die eine rekuriert auf den Umstand, dass die vorrückenden Franzosen im 18. Jahrhundert Gaisburger Männer gefangen nahmen, deren Frauen allerdings erlaubten, den Gatten täglich ein, aber auch nur ein Gericht vorbeizubringen. Sättigend, nahrhaft und kräftigend also musste es sein. Und so verfielen die Strohwitwen auf den Gedanken, eine Fleischsuppe zu kochen, auf der oben schlichte Spätzle schwammen. In der Hoffnung, dass die depperten Wächter bei der Kontrolle nicht bemerken würden, was für eine schmackhafte Suppe sich darunter verbarg. Diesmal also eine Art "Franzmannbescheißerle", mit dem die Gaisburger Frauen Tag für Tag ihren Marsch zum Kerker antraten.

Sollte Hölderlin jemals in den Genuss des Gaisburger Marschs gekommen sein, wovon verschärft auszugehn ist, dann muss diese Geschichte für bare Münze genommen werden, denn bei der zweiten dreht sich's um einen Soldaten im Ersten Weltkrieg, den Hölderlin – Gnade der frühen Geburt – nicht mehr erleben musste. Besagtem Soldaten jedenfalls soll nicht nur der Aufenthalt in der Stuttgarter Kaserne nicht geschmeckt haben, sondern auch und vor allem das Essen daselbst. Während, wie er herausfand, der Wirt im nahe gelegenen Gaisburg einen ganz wunderbaren Ochsenfleischeintopf zuzubereiten verstand. Der wohlgesättigte Soldat infizierte seine Soldatenkollegen mit der Nachricht, und so versammelten sie sich von nun an täglich vor der Kaserne und traten den Marsch nach Gaisburg an.

Mal ehrlich: Welche Geschichte ist die schönere? Wenn mich einer fragt, natürlich die erste. Denn da geht's um eine gradezu politische Dimension, um List und Tücke gegen die Besatzungsmacht und nicht nur um geifertriefende Geschmacksnerven.

Noch heute wird das Gericht, das Gaisburg einst berühmt machte, jeden Sommer ebendort mit einem mehrtägigen Fest gefeiert. Und auch Ex-Bundespräsident Horst Köhler wusste den Gaisburger Marsch zu zelebrieren, als er das Gericht bei seinem Amtsantritt Anno 2004 Tausenden von Gästen kredenzen ließ.

Na, wenn diese präsidialen Ehren es nicht wert sind, das in Rede stehende Objekt der Begierde mal nachzukochen, dann weiß ich's auch nicht: ...

Zutaten:

500 g	Tafelspitz
2	Suppenknochen
2	Wachholderbeeren
1	Lorbeerblatt
2,3	Zwiebeln
1	Staudensellerie
2, 3, 4	Karotten (je nach Geschmack)
500 g	Kartoffeln
250 g	Spätzle
1 Stange	Lauch
2, 3, 4	Zwiebeln (je nach Geschmack)
5	Pfefferkörner
1 Prise	Muskat
	Pfeffer, Salz
	Butter zum Anrösten der Zwiebeln
	ein paar Stängelchen Schnittlauch zum Garnieren

Das Fleisch und die Suppenknochen, die Wachholderbeeren und das Lorbeerblatt gibt man in etwa 2 Liter leicht gesalzenes Wasser. Dabei ist wichtig, dass das Fleisch komplett mit Wasser bedeckt ist. Überschüssiger Schaum wird, nachdem das Wasser aufgeköcht ist, abgeschöpft. Daraufhin reduziert man die Hitze und lässt alles eine Stunde lang kochen beziehungsweise köcheln. In der Zwischenzeit schält man Kartoffeln, Möhren und Sellerie und schnibbelt sie so kurz und klein, wie's einem gefällt. Parallel fabriziert man die Spätzle und lässt sie ihre Zeit kochen [s.o.]. Als besondere Zugabe und Verneigung vor den Gaisdorfer Frauen wäre eine ungeschälte Zwiebel zu halbieren, auf den Schnittstellen in einer Pfanne ohne Fett dunkel zu rösten und noch mit zum kochenden Fleisch in den Topf zu geben. Woran sich wieder mal zeigt, das die wenigsten "Eintöpfe" in der deutschen Küche dieses Etikett wirklich verdient haben, meist kommt zusätzlich mindestens eine Pfanne zum Einsatz. So also auch hier.

Wenn nun das Fleisch etwa eine Stunde Kochtopf hinter sich hat, fügt man die Sellerie-, Kartoffel- und Karottenwürfel hinzu, plus Pfefferkörner und Muskat. Nach einer weiteren Viertelstunde nimmt man das gegarte Fleisch aus der Brühe, um es in mundgerechte Häppchen zu schneiden und danach wieder dazuzugeben. Jetzt kommen auch der emsig gewaschene und in Ringe geschnittene Lauch und die fertigen Spätzle dazu. Worauf die Suppe noch mal so lange kochen muss, bis die Spätzle aufsteigen und oben schwimmen. Diese Frist nun wieder nutzt man, um die restlichen Zwiebeln in Ringe zu schneiden und in Butter braun zu rösten und um andererseits den Schnittlauch fein zu schnibbeln. Zwischenzeitlich sollte die Kocherei abgeschlossen sein, und man verlagert Spätzle, Gemüsewürfel, Kartoffeln und Fleisch in eine Suppenterrine, während man die Brühe passiert, um sie dann noch einmal kurz aufkochen zu lassen und mit Salz und Pfeffer abzuschmecken. Bevor man die heiße Fleischbrühe auch in die Terrine schüttet und den so genannten Eintopf mit den gerösteten Zwiebelringen und dem Schnittlauch garnieren.

05.02.2019 11:33 von Admin (Kommentare: 0)

**Einen Kommentar schreiben**