

Speisen und Getränke für das  
Historische Volksfest

# Tageskart

Montag 26.09.22

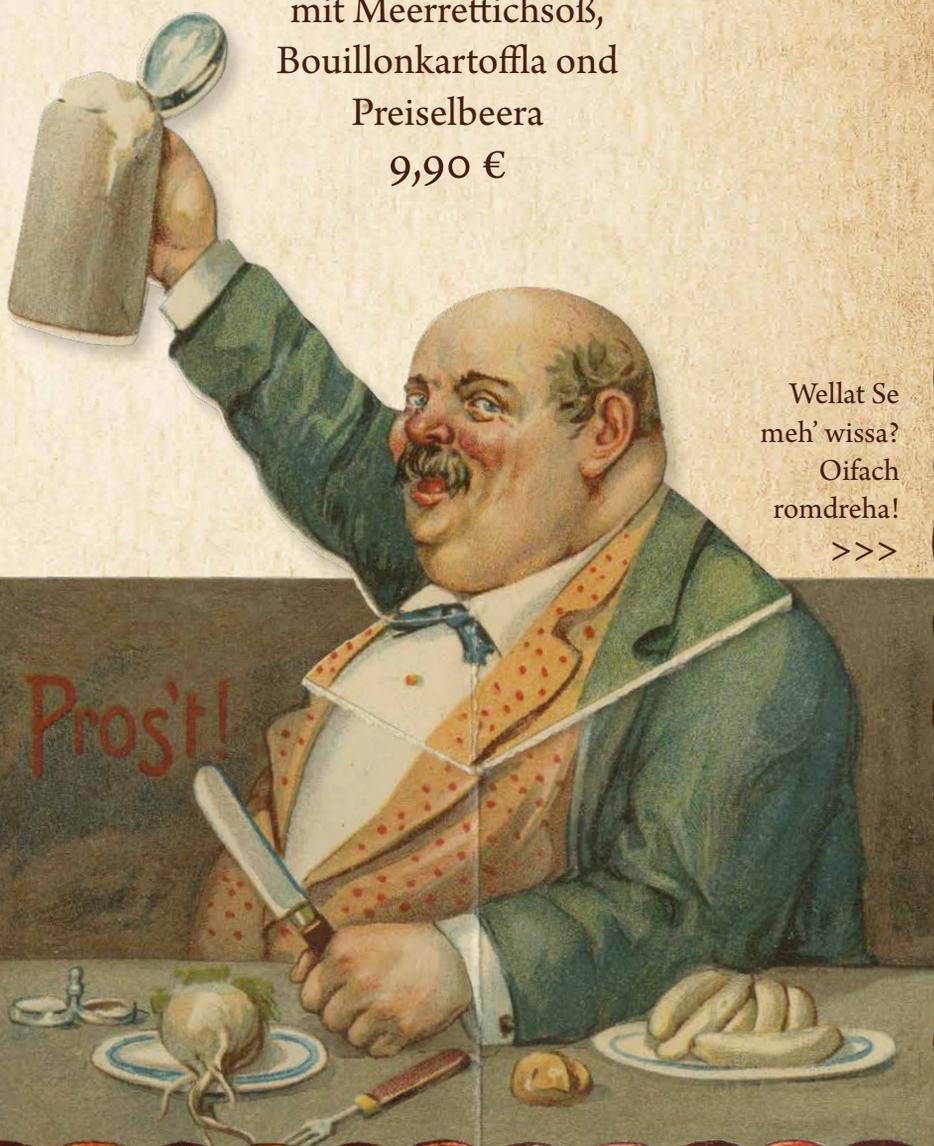
11:30 - 14:30 Uhr

Tagesgericht

**Ochsabruscht**  
mit Meerrettichsoß,  
Bouillonkartoffla ond  
Preiselbeera  
9,90 €

Wellat Se  
meh' wissa?  
Oifach  
romdreha!

>>>



# Ochsabruscht

mit Meerrettichsoß, Bouillonkartoffla ond Preiselbeera

Das hochwertige Fleisch der **Weideochsen** hat eine dunkelrote Farbe. Die Brust ist zudem stark durchwachsen und eignet sich bestens zum Kochen, Braten und Schmoren. Das Fett ist ein hervorragender Geschmacksträger. Durch den hohen Anteil an Omega-3 Säuren (mehrfach ungesättigten Fettsäuren, aufgenommen durch die Wiesenkräuter im Futter) gilt das **Weideochsen-Fleisch** als gesund.

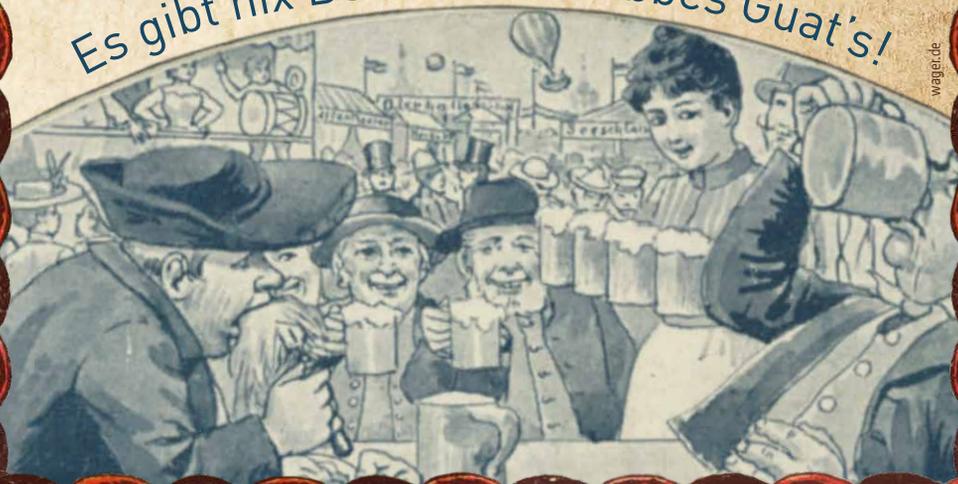
Wie so oft wurde in den früheren Jahren das Fleisch gekocht, einmal um es zu garen, und zweitens um einen schmackhaften Sud für weitere Verwendungen in der Küche zu generieren, so auch bei diesem Gericht. Der aus dem gekochten Fleisch, Gemüse und Gewürze gewonnene Sud wurde als Basis für die **Bouillon** verwendet, die wiederum zum Kochen der Kartoffeln diente. Die **Bouillon** wird ebenfalls als gehaltvolle Basis bei der weißen Meerrettichsauce genutzt.

Meerrettich war schon in der Antike bekannt. Ursprünglich stammt der Meerrettich wohl aus Moldau. Von dort wurde er durch die slawischen Völker nach Mitteleuropa gebracht und verbreitet. In Deutschland soll der Meerrettich erst seit dem Mittelalter angebaut und zunächst als Heilpflanze und dann erst als Gewürz eingesetzt worden sein. Die Meerrettichwurzel ist in unverarbeitetem Zustand geruchlos. Erst durch Reiben, oder Schneiden entsteht mithilfe von Enzymen und dem enthaltenden Senföl eine Reaktion, die zu einem stechenden und zu Tränen reizenden Geruch führt.

Im Jahre 1869 füllte Henry John Heinz nach dem Rezept seiner Mutter Meerrettichsauce in hellen Glasflaschen ab, bevor er den Ketchup erfand. Der Name Preiselbeere (als Variante auch: **Preißelbeere**, Preuselbeere, Prasselbeere) stammt wahrscheinlich aus einer slawischen Sprache, er leitet sich ab von brusina, brunice: braunrot, nach der Farbe der Beeren. Wegen ihres herbsauren Geschmacks, der auf den hohen Anteil von Fruchtsäuren zurückgeht wird sie allerdings nur selten roh gegessen, sondern meist als Zubereitung in Form von Kompotten und Marmeladen.

In diesem Gericht gleicht der Preiselbeer-Kompott die Schärfe des Meerrettichs aus und führt zu einer genüsslichen Geschmacks-Balance.

Es gibt nix Besser's, als ebbes Guat's!



Speisen und Getränke für das  
Historische Volksfest

# Tageskart

Dienstag 27.09.22  
11:30 - 14:30 Uhr

Tagesgericht

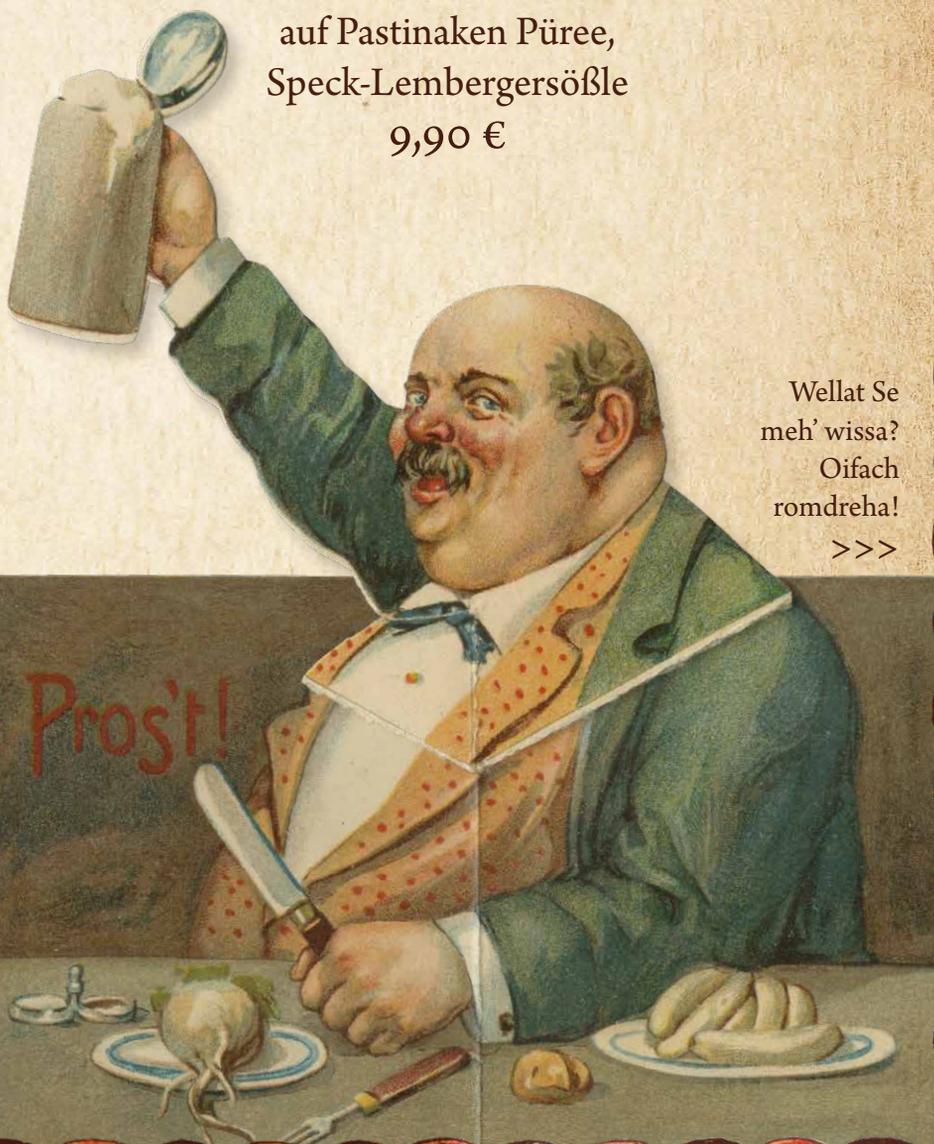
## Filderkrautwickel

auf Pastinaken Püree,  
Speck-Lembergersöße

9,90 €

Wellat Se  
meh' wissa?  
Oifach  
romdreha!

>>>



# Filderkrautwickel

auf Pastinaken Püree, Speck-Lembergersößle

**Filderkraut** ist eine geschichtsträchtige Spitzkohlsorte aus dem Fildergebiet, einer fruchtbaren Hochebene südlich von Stuttgart. Der Ursprung des Spitzkohls ist nicht vollständig geklärt. Man vermutet allerdings, dass Mönche vor etwa 400 Jahren mit der Züchtung dieser Variante des Rundkohls im Klosterhof zu Nellingen begannen. Beim Filderkraut handelt es sich um einen feinrippigen Weißkohl, dessen Kopf spitz zuläuft, daher auch Spitzkohl oder Spitzkraut, der vor allem zu Sauerkraut verarbeitet wird.

Seit dem 24. Oktober 2012 ist Filderkraut / Filderspitzkraut bei der EU als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) registriert. Viele Erzeugerbetriebe auf den Fildern kultivieren ihre eigenen Sorten und produzieren ihr eigenes Saatgut.

In Europa lassen sich **Kohlrouladen** auf die Verbreitung von Kohl als Hauptzutat zurückführen. Sie werden meistens mit einer gut gewürzten Hackfleischfüllung versehen und im Ofen geschmort. Kohl war besonders in den kühleren Regionen Mittel- und Osteuropas als Vitaminspender im Winter besonders beliebt. Noch heute haben Kohlgerichte, darunter explizit auch Kohlrouladen, in den Landesküchen nicht nur der deutschsprachigen Länder, sondern auch in Osteuropa, wie beispielsweise Russland, Polen, Ukraine, Ungarn und Rumänien, oder auf dem Balkan einen hohen Stellenwert.

**Pastinaken**, auch unter den Namen Pastinak oder **Hammelmöhre** bekannt, waren früher ein Grundnahrungsmittel, das zwischendurch in Vergessenheit geriet. Nun hat sie sich wieder einen festen Platz in der Küche erobert – zum Beispiel in **Eintöpfen und Suppen, zu Pasta, als Gratin, Ofengemüse und mehr**. Beliebt ist die Pastinake in Amerika und in einigen Teilen Europas. In Deutschland und Österreich hat die Pastinake dank der Biobewegung wieder an Bedeutung gewonnen. Pastinaken werden ab September geerntet und haben den ganzen Winter über Saison. Pastinaken zählen zu den wenigen Gemüsesorten, die durch Frosteinwirkung milder und süßer werden. Auch das Aroma der Pastinaken, eine Mischung aus Möhren und Knollensellerie, kann sich durch Frost erst gänzlich entfalten.

**Lemberger Sößle** – Ein schwäbisches Gericht ohne Sauce ist kein Schwäbisches Gericht... Hierzu gibt es ein **Lemberger Sößle** mit dem die **Lemberger Rebe**, die es schon seit dem 18. Jahrhundert geben soll, ist die Grundlage für den beliebten Lemberger Rotwein. Die Rebsorte ist dabei auch als **blauer Lemberger, Blaufränkisch, oder Limberger** bekannt u. bildet die Basis für diese Soße. Typisch für den Lemberger Rotwein halbtrocken oder trocken ist vor allem das in der Nase und am Gaumen präsenre Fruchtaroma. Typische Aromen sind unter anderem Brombeeren, Kirschen, Pflaumen, Johannisbeeren und Holunder. Ältere Sorten können sogar leichte Gewürz u. Gemüse-Noten nach Pfeffer und Paprika entwickeln. Der Lemberger Wein ist somit enorm facettenreich und ein idealer Begleiter zu vielen Speisen sowie ein ausgewogener Genuß-Wein zum Kochen, der in konzentrierter Form jeder dunklen Soße ein kulinarisches Qualitätssiegel aufdrückt.

Speisen und Getränke für das  
Historische Volksfest

# Tageskart

Mittwoch 28.09.22

11:30 - 14:30 Uhr

Tagesgericht

**Ei'gmachts Kalbsfloisch**

Spätzla ond Rahna

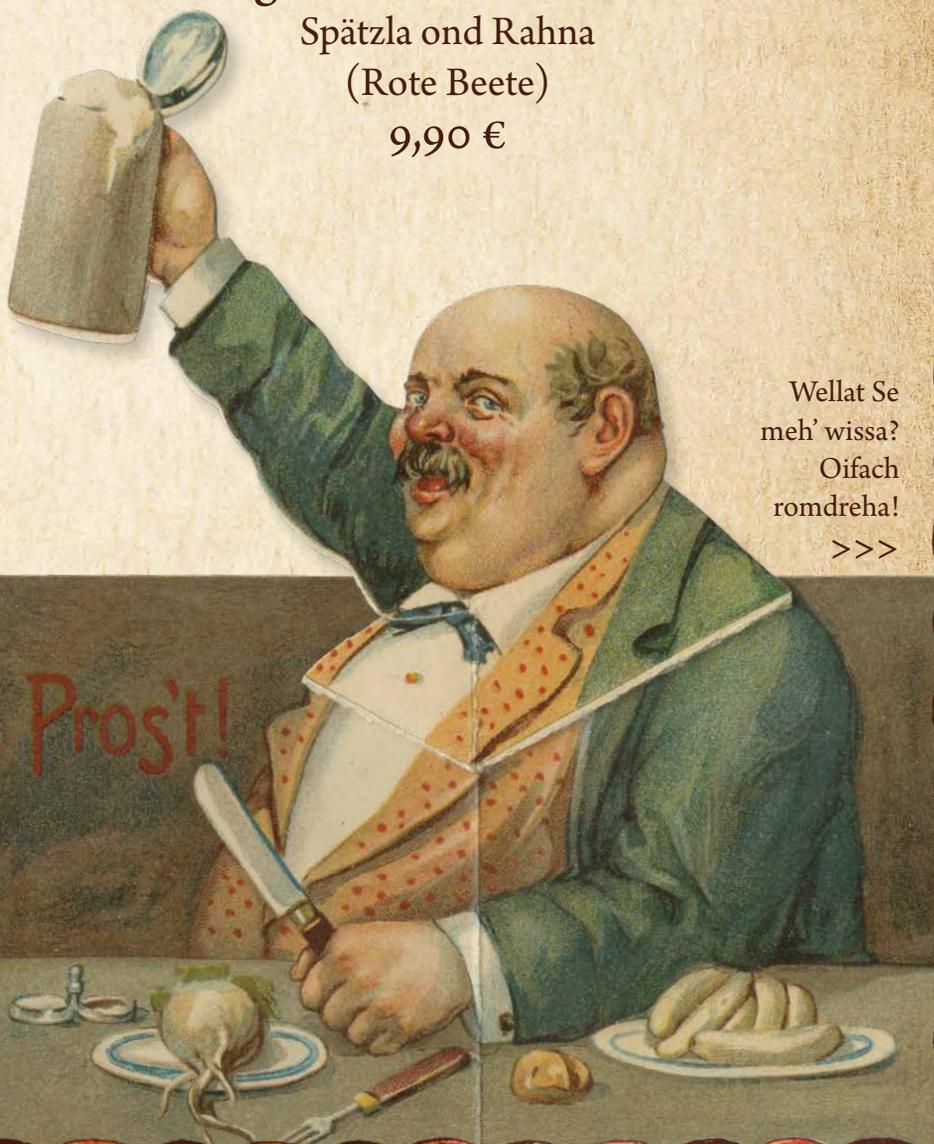
(Rote Beete)

9,90 €

Wellat Se  
meh' wissa?

Oifach  
romdreha!

>>>



# Ei'gmachts Kalbsfloisch

Spätzla ond Rode Riaba (Rote Beete)

Das Einkochen, Einmachen oder Eindünsten ist eine physikalische Methode, Lebensmittel durch Erhitzen und hermetisches Abdichten zu konservieren. Das Rezept des eingemachten Rindfleischs stammt aus einer Zeit, als Einmachen noch die gängige Methode des Konservierens war. So wie heute das Kühlen und Einfrieren. Den Namen hat sich das Rezept dennoch bewahrt – auch wenn es heute meist frisch zubereitet wird. Die eigentliche Erfindung des Einkochens geht auf eine Initiative Napoleon Bonapartes zurück, der einen Preis von 12.000 Goldfranken für die Erfindung eines Verfahrens zur Konservierung von Lebensmitteln aussetzte, um seine Truppen auf Kriegszügen besser versorgen zu können. Den Preis gewann 1810 der französische Koch Nicolas Appert, der 1790 entdeckt hatte, dass Lebensmittel durch Erhitzen auf 100 °C in geschlossenen Behältern haltbar werden.

**Spätzle** Und wo es viel Soße gibt, dürfen die „Spätzle“, des Schwaben liebste Teigware nicht fehlen. Spätzle, Spätzla, Spatzen, Spätzli (im Schweizer Hochdeutsch) oder Spätzlich (im Hohenlohischen) sind schwäbische bzw. alemannische Teigwaren in länglicher Form, die als Beilage oder mit weiteren Zutaten als eigenes Gericht serviert werden... Spätzle ist die schwäbische Verkleinerungsform von Spatz und bedeutet möglicherweise „Sperling“ oder „Batzen, Klumpen“. Als Wasserspatzen basierend auf Dinkelmehl (der Teig konnte durch den hohen Anteil Klebereiweiß in Notzeiten auch ohne Eier, nur aus Mehl, Wasser und Salz bereitet werden) geht das Gericht schon auf das 18. Jahrhundert zurück. Der Spätzleteig wird aus Mehl, Eiern, lauwarmem Wasser, mancherorts auch mit Milch, und Salz zubereitet. Die Spätzle entstehen dann durch schaben, pressen, hobeln in kochendes Salz-Wasser. In den 1930er Jahren erhob der Heimatdichter Sebastian Blau (Pseudonym von Josef Eberle) Spätzle sogar zum Symbol regionaler Identität der Schwaben: „...die Spätzle sind das Fundament unserer Küche, der Ruhm unseres Landes, ... das A und O der schwäbischen Speisekarte...“ und das sind sie wohl bis heute geblieben!

**Rahna** (Rote Rüben) Die purpurroten Rüben, übrigens mit einem hohen Eisen, Kalium und Vitamin B Gehalt, komplettieren das Gericht mit ihrer kräftigen Farbe und werden gerne auch als süß-saures Einmachgemüse gereicht.

Es gibt nix Besser's, als ebbes Guat's!



Speisen und Getränke für das  
Historische Volksfest

# Tageskart

Donnerstag 29.09.22

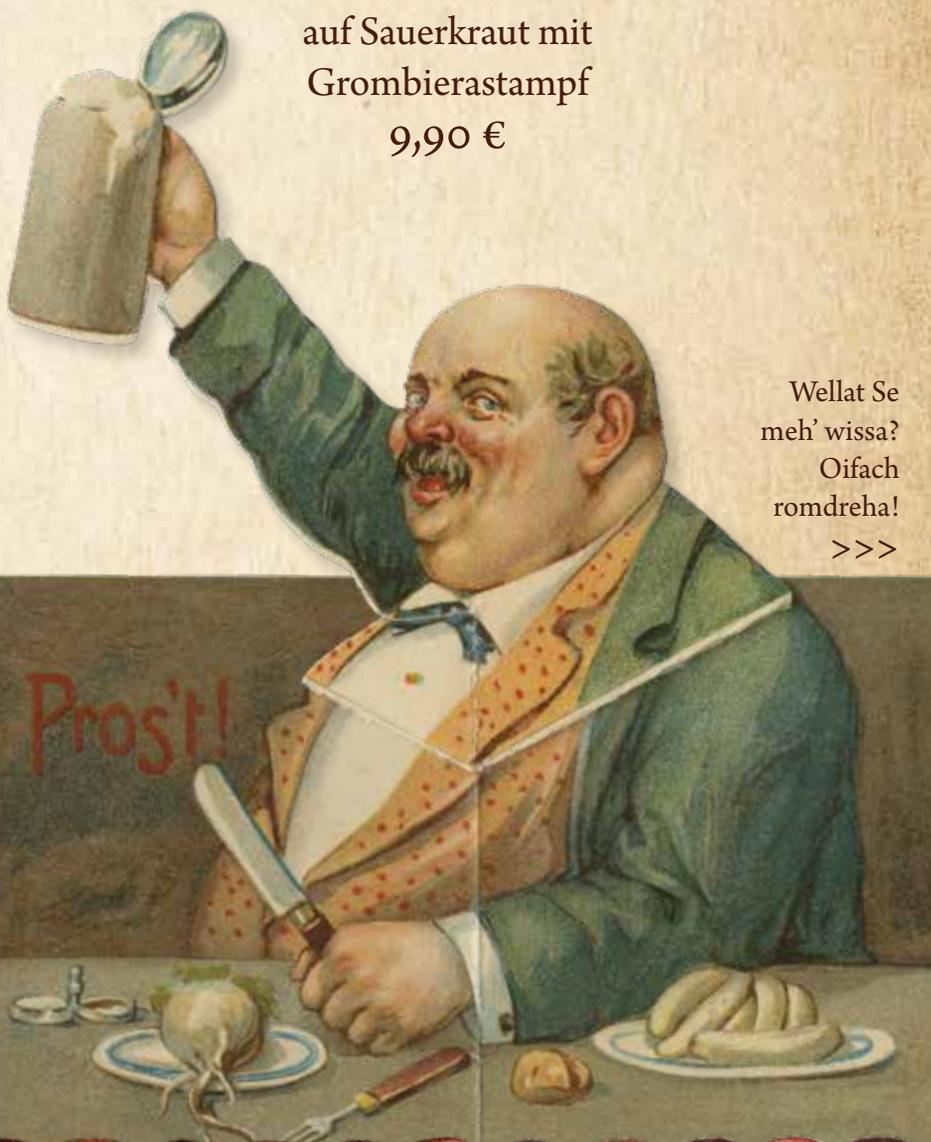
11:30 - 14:30 Uhr

Tagesgericht

## Badische Schäuferle

auf Sauerkraut mit  
Grombierastampf

9,90 €



Wellat Se  
meh' wissa?  
Oifach  
romdreha!

>>>

# Badisches Schäufele

auf Sauerkraut mit Kartoffel Stampf

Dieses Gericht könnte man schon fast als schwäbisches Dreigestirn bezeichnen. Das Schäufele (flache Schweineschulter) wird durch das einsalzen (pökeln) haltbar gemacht, was zu Zeiten als es noch keine elektrische Kühlung gab, sehr wichtig war.

Anschließend wird das Schäufele, welches seinen Namen durch sein schaufelförmiges Schulterblatt erhalten hat, gewürzt und in Tannenrauch heiß geräuchert. Der Begriff Schäufele bezeichnet gleichzeitig auch allgemein Gerichte, die mit Schweineschulter zubereitet werden.

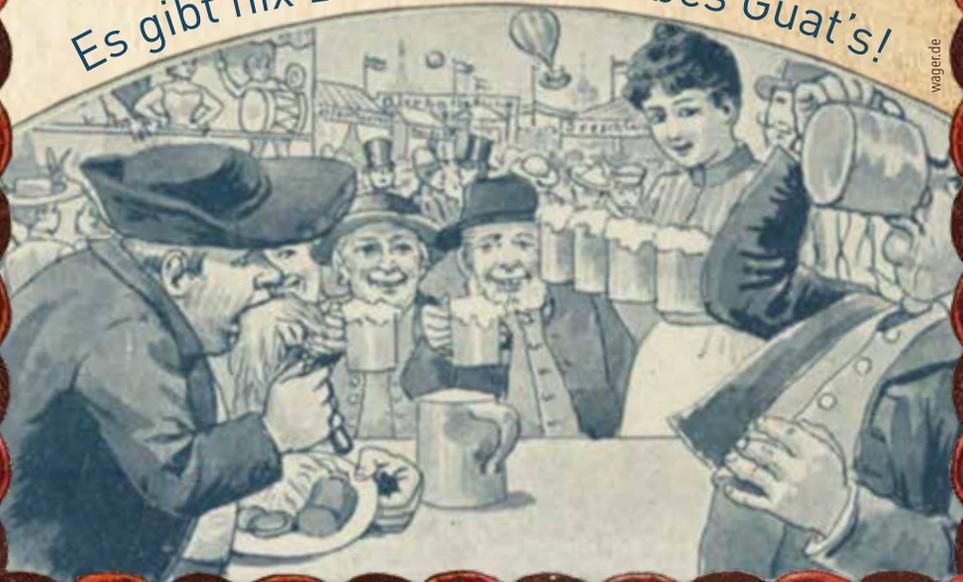
Das Sauerkraut, durch Milchsäuregärung konserviert, war früher ein wichtiger Vitamin C Lieferant im Winter und passt kulinarisch durch die typische Säure hervorragend zum salzig rauchigen Schäufele. Abgerundet wird das Gericht durch einen vollmundigen, buttrigen Kartoffelstampf, oder **Ääbirå Stampf**.

Aus Überlieferung wissen wir, die Waldenser (Representanten einer Art protestantischen Kirche, Ende des 12. Jrh. Gegründet) brachten Anfang des 18. Jrh. die Kartoffelknolle ins Württembergische.

Mit der Zeit kamen verschiedene heimische Namen auf, so wohl als erste Bezeichnung „Erdäpfel“ Im Schwäbischen wurden sie Äädepfl, Aedepfl oder Häädepfl, im Alemannischen Häädöpfel und im Französischen „pommes de terre“ genannt. Allmählich wurde das Repertoire der Namen für die Kartoffel immer breiter: Erdnuss, Bodenbirnen und Erdbirnen, mundartlich Ääbirå, Äär(d)birå, Äbbirå, Ääbirå, Aebirå, Jabirå, Eibira.

In verschiedenen Bereichen Deutschlands wurde ab Mitte des 18. Jahrhunderts der Name „Grundbirne“ auf die Kartoffel übertragen, zunächst wohl im alemannischen und rheinfränkischen Bereich, weil hier das Wort „Grund“ als Stoffbezeichnung für „Erde“ gebraucht wurde: Grombira.

Es gibt nix Besser's, als ebbes Guat's!



Speisen und Getränke für das  
Historische Volksfest

# Tageskart

Freitag 30.09.22

11:30 - 14:30 Uhr

Tagesgericht

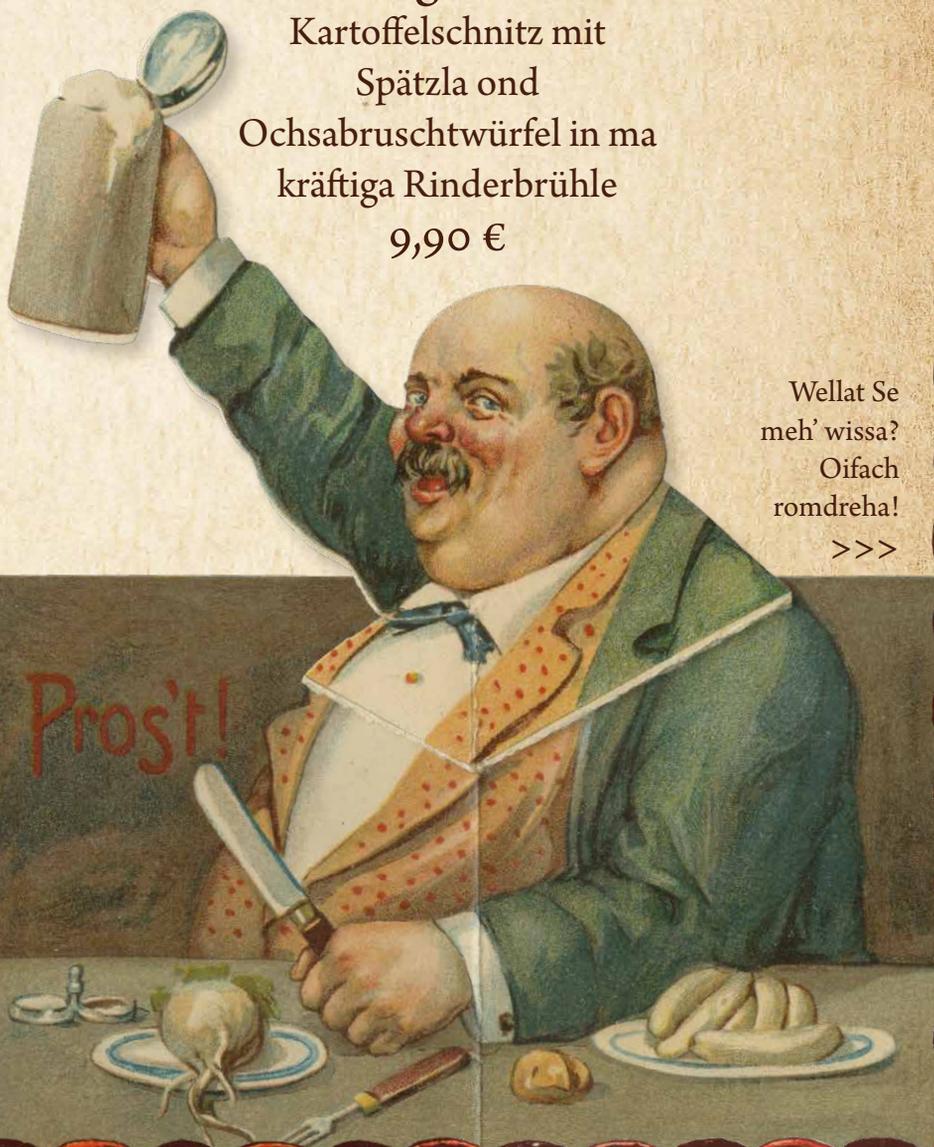
## Gaisburger Marsch

Kartoffelschnitz mit  
Spätzla ond  
Ochsabruschtwürfel in ma  
kräftiga Rinderbrühle

9,90 €

Wellat Se  
meh' wissa?  
Oifach  
romdreha!

>>>



# Gaisburger Marsch

Kartoffelschnitz mit Spätzla ond Ochsabruschtwürfel  
in ma kräftiga Rinderbrühle

Der Gaisburger Marsch, auch Böckinger Feldgeschrei oder Kartoffelschnitz und Spätzle genannt, ist ein kräftiger Eintopf mit gewürfelmtem Ochsenfleisch, gekochten Kartoffeln „Grombiere“ und Spätzle. Es gibt zwei Geschichten zur Entstehung des Gaisburger Marsch. Bei der ersten soll das schwäbische Eintopfgericht dabei entstanden sein, als Gaisburger im 18. Jahrhundert von Franzosen gefangen genommen wurden. Die Franzosen haben den Ehefrauen der Gefangenen erlaubt, ihren Männern ein Gericht pro Tag mitzubringen. Um etwas Sättigendes und Nahrhaftes für die Ehemänner zur Kräftigung zu kochen, erfanden sie eine Fleischsuppe, auf der oben Spätzle schwammen, damit die Wächter bei der Kontrolle nicht bemerken, dass sie eine so schmackhafte Suppe bekommen. Und so marschierten die Frauen jeden Tag zu ihren Gaisburger Ehemännern, um ihnen Essen zu bringen.

Die zweite Geschichte handelt von einem Soldaten im 1. Weltkrieg, dem in seiner Kaserne im Stuttgarter Stadtteil Berg das Essen nicht schmeckte. Daraufhin fand er in dem nahen Ort Gaisburg einen Wirt, der einen leckeren Ochsenfleischieintopf zubereitete. Er erzählte es den anderen Soldaten, sodass sie sich täglich vor der Kaserne versammelten und nach Gaisburg marschierten.

In Gaisburg wird das Gericht übrigens einmal im Jahr im Sommer mit einem **mehrtätigen Fest** gefeiert!

Es gibt nix Besser's, als ebbes Guat's!

