

Facharbeit zum Diplomierten Fleisch-Sommelier

Die schwäbische Maultasche,
gestern, heute und morgen.

Von Oliver Häcker

Metzgermeister

2019

Inhaltsverzeichnis:

1. Einleitung
2. Die Geschichte der Maultasche
3. Zutaten
4. Materialauswahl
5. Die Herstellung
6. Rechtliches
7. Variationen und ihre Verwandten
8. Werdegang
9. Zubereitung
10. Zukunft
11. Zusammenfassung

1. Einleitung

Was ist der Schwaben liebstes Kind? ...Die Maultasche.

Ob aus der Brühe, geschmälzt, angebraten mit Ei oder sogar kalt im Salat, um nur einige Beispiele zu nennen, der Schwabe liebt seine Maultaschen. Über die Zusammensetzung lässt sich viel philosophieren, da die meisten Schwäbischen Hausfrauen mindestens ein überliefertes Rezept in der Schublade haben.

Ich, Oliver Häcker, Metzgermeister und Gewinner des SÜFFA Wettbewerbs um die beste schwäbische Maultasche kann so einiges, aber unter anderem auch, sehr gute Maultaschen herstellen. Nach dem Sieg 2015 und 2 jeweils dritten Plätzen in den folgenden Wettbewerben (2017 und 2018) habe ich mich darauf spezialisiert die Maultasche noch zu verfeinern und darf heute unter anderem Sterneköche damit beliefern. Was liegt also näher als über dieses Urschwäbische Produkt zu schreiben.

2. Die Geschichte der Maultasche

Um die Entstehung der Schwäbischen Maultasche ranken sich einige Geschichten, die wohl am besten belegt ist die der Mönche des Klosters Maulbronn, die ins 16. Jahrhundert zurück gehen soll.

Es soll gegen Ende der Fastenzeit geschehen sein, als der Laienmönch Jakob auf dem Heimweg vom Reißig sammeln über ein Paket stolperte das wohl ein Räuber kurz zuvor auf seiner Flucht verloren haben muss. Da es zu dieser Zeit nichts im Überfluss gab, nahm Jakob sich der Beute an und brachte Sie ins heimische Kloster. Dort angekommen untersuchte er den Fund und entdeckte, der Überlieferung nach, ein Stück Schweinefleisch. Jetzt hatte er aber ein ganz anderes Problem: die Fastenzeit! Und so grübelte er wie er es anstellen konnte das, dass gute Stück nicht verdirbt, man darf so was ja nicht verkommen lassen! Am Gründonnerstag kam ihm schlussendlich die Idee das Fleisch klein zu hacken und unter das Gemüse zu mischen. Aber dann plagte ihn, seinen Brüdern gegenüber, das Gewissen und so entschied er sich das Ganze in kleine Nudelteigtaschen zu verpacken und zu kochen. Er servierte dies seinen Brüdern und geboren war die Maultasche. Später sollte sie dann als Herrgottsbscheißerle berühmt werden und, so behauptet es ein jeder Schwabe, Ihren Weg in die Welt gefunden haben.

Eine andere Geschichte sagt auch das Protestantische Glaubensflüchtlinge die sich in der Region rund um Maulbronn niedergelassen hatten, aus Norditalien die Maultasche als schwäbische Variante Ihrer Tortellini und Ravioli mitgebracht haben, was bedeuten würde die Maultasche wäre Italienischem Ursprung, das allerdings glaubt kein echter Schwabe!

3.Zutaten

Schwäbische Maultaschen sind weit über die Grenzen des Schwabenlandes bekannt und darum sogenanntes „Schwäbisches Kulturgut“. Da gibt es natürlich klare Vorgaben. Hier mal ausnahmsweise nicht die sogenannten Leitsätze sondern ein von der Europäischen Union vergebenes Siegel, die sogenannte „G. g. A“



1*

Dieses steht für „geschützte geografische Angabe“. Juristisch heißt das: „Geographische Herkunftsangaben sind Namen von Orten oder Landschaften oder andere Angaben, welche die Herkunft einer Ware bezeichnen. Sie geben im Geschäftsverkehr dem Käufer und Verbraucher einen Hinweis darauf, in welcher Gegend die Ware hergestellt oder verarbeitet wurde.“

Also kurz gesagt: Dia Denger müßad em Schwobaländle gmacht sei, sonschd send des blos billige nochmachte Teigdascha. Übersetzung: Nur was im Schwabenland hergestellt ist, darf sich als Schwäbische Maultasche bezeichnen, und das schon seit dem 23.10.2009.

In dieser Verordnung sind die Zutaten so Definiert:

„Teigmantel: Vollei der Güteklasse A, Trockenmasse mind. 23%

Bei Fleischfüllung: mind. 8,0 % vom Gesamtgewicht; Proteingehalt des Fleischbrät BEFFE mind. 7,0 %

Bei Gemüsefüllung: mind. 20,0 % vom Gesamtgewicht; Gemüseanteil an der Fülle mind. 30%. Vollei der Güteklasse A“

Hier darf man anmerken, das die Schwäbische Hausfrau niemals nur 8% Fleisch in Ihre Maultaschen packen würde, das wäre eine Schande!

4. Die Herstellung

Auch hier gibt es die eine oder andere Vorgehensweise. Klassisch nach dem Rezept meiner Großmutter wurden zuerst frische Zwiebeln gedämpft, diese durften erkalten. Zudem musste Rauchfleisch und gerauchte Schinkenwurst als Einlage in feine Würfel geschnitten werden, erst dann konnte das Mischen beginnen.

Wir dämpfen heute noch die Zwiebeln im Vorfeld an, das Kleinschneiden übernimmt die Maschine, in unserem Fall der Fleischwolf. Das heißt wir wölfen unsere Zutaten wie gerauchte Schinkenwurst oder Rauchfleisch zusammen mit den gedämpften Zwiebeln und dem Gemüse (Petersilie, Schnittlauch, Spinat oder Lauch) durch die 5mm Scheibe.

Dann kommt das Mischen, hier werden zuerst die Brotwürfel mit Ei gemischt, dann kommt die vorbereitete Einlage sowie das Hackfleisch mit den Gewürzen hinzu und zur Bindung frisches Kalbsbrät. Auch bei den Gewürzen gibt es viele Varianten, wir sagen Meersalz, Pfeffer, Muskatnuss und etwas Knoblauch reichen vollkommen aus. Man soll ja die Einlage noch schmecken. Jetzt wird die Masse gleichmäßig auf den zuvor ausgerollten und leicht befeuchteten Nudelteig aufgetragen. Entweder als lange Wurst oder Vollflächig dünn. Die „Wurst“ ist für die Taschen, hier wird der Teig dann auf beiden Seiten eingeschlagen und in gleichmäßigen Abständen mit einem runden Stab oder der Handkante gedrückt und anschließend geschnitten. Eine weitere Möglichkeit ist auch nur zu schneiden, dann sind die Taschen an der Seite etwas offen. Bei der zweiten, von uns angewandten, Variante wird der Teig komplett mit Maultaschen-Masse bestrichen und dann aufgewickelt zu einer langen Schlange. Dies kann nun am Stück auf Blechen gekocht werden, oder auch roh portioniert im Kessel. Wir dämpfen unsere bei 90° im Kochschrank um nicht die wertvollen Zutaten auszuschwemmen, wichtig ist unbedingt die Garparameter einzuhalten. 68° im Kern sind Pflicht und dann, wie früher, sofort ins Eiswasser bis sie noch leicht handwarm sind, damit sie im Kühlhaus abdampfen können.

5. Materialauswahl

Die Materialauswahl ist das Wichtigste, egal um welches Produkt es sich handelt, jedoch spielen bei der Maultasche weitere Faktoren, wie Zwiebeln und Gemüse, eine maßgebliche Rolle. Hier ist es sehr wichtig das ganze so vorzubehandeln das die Keimzahl so gering wie möglich ist, also die Frische unbedingt gewährleistet ist. Zusätzlich muss man bedenken

das bei den Zutaten der Einlage gewisse Spielregeln gelten: „Nur frische Zutaten erzeugen ein frisches Produkt“ Das heißt ganz einfach, die Praktik des kleinen Metzgers hier seine Abschnitte zu verarbeiten will wohl bedacht sein. Besser fährt man hier mit extra frisch erzeugter Ware. Was bei der Einlage wichtig ist gilt natürlich auch für den Hackfleischanteil und das Brät. Desweiteren ist ein maßgeblicher Faktor das Ei, hier verwenden wir zum Beispiel ausschließlich Vollei aus dem Tetra Pack, sichere geht es nicht. Auch die weit verbreitet Angewohnheit die Verwendung von alten getrockneten Brötchen/Semmeln muss gut durchdacht sein, schnell haben sich Schimmelpilze eingenistet, was wiederum zur Belastung des Produktes führt.

6. Rechtliches

Wer in Deutschland bzw. der Europäischen Union Lebensmittel in den Verkehr bringt muss sich natürlich an Spielregeln halten. Die Maultasche gehört kurioser Weise nicht zu den Fleischerzeugnissen sondern zu den Teigwaren! Dadurch unterliegt sie hier nicht den Vorgaben der Leitsätze. Wobei der gewissenhafte Metzger natürlich Traditionell Muskelfleisch im Sinne der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse verwendet.

*„Fleisch“ sind alle Teile von geschlachteten oder erlegten warmblütigen Tieren, die zum Genuss für Menschen bestimmt sind“ (2)**

Zudem ist die Kennzeichnung hier ein sehr wichtiges Thema, da wir bei der Maultasche einen breite Mischung haben. Es sind sämtliche Zutaten in absteigender Reihenfolge und die Allergene fett gedruckt hervorzuheben. Auch ist das MHD sehr sorgfältig zu wählen, die Keimzahl kann sehr schnell in kritische Regionen kommen.

7. Variationen und ihre Verwandten

Die klassische Maultasche ist natürlich die geschlossene Teigtasche aber auch die gerollte Version, ist vor allem zum Anbraten in der Pfanne, sehr beliebt, Beides gibt es mit Fleischlätiger Füllung oder heutzutage auch ohne! Hier gibt es von Metzger zu Metzger natürlich die verschiedensten Rezepte, die einen, vor allem im Stuttgarter Raum, sagen in die Maultasche kommt nur Brät, Zwiebel und Spinat bzw. Petersilie. Im Bereich der Schwäbischen Alb sieht das schon anders aus, hierher kommt wohl die Brot, Hackfleisch, Gemüsefüllung. Als weitere Variante, was die Ausformung angeht, darf man die Suppenmaultaschen nicht vergessen, auch diese erfreut sich bei uns wachsender

Beliebtheit, für die bequemen Kunden sogar zum Anbraten in der Pfanne, da muss man nichts mehr schneiden!

Im Trend sind natürlich auch Füllungen aller Art, ob mit Pilzen, oder auch Fisch, was in Fachkreisen etwas umstritten ist aber im Trend der Zeit eine Nische sein kann!

Des Weiteren gibt es im Bayrischen Kartoffelmaultaschen, die je nach Region auch Grammel-Maultaschen genannt werden. Hier wird im Gegensatz zum Schwäbischen Nudelteig ein Kartoffelteig zubereitet und dieser bekommt eine Süße Füllung die dann komplett im Ofen gegart werden. Das ganze ähnelt einem Apfelstrudel in Maultaschenform.

Auch die Italienische Variante hat Ihre Daseinsberechtigung, so sind Ravioli und Tortellini von der Deutschen Speisekarte nicht mehr weg zu denken.

Weiter ist natürlich auch die in China verbreitet Wan Tan-Tasche eine Verwandte der Maultasche, wie bei der Schwäbischen Variante gibt es hier mindestens genau so viele Varianten, die weit über die Landesgrenzen im kompletten Asiatischen Raum verbreitet sind.

Auch die heutige Russische Küche kennt eine Variante, diese nennt sich Pelmeni und wird ausschließlich mit gewürztem Hackfleisch und eventuell etwas gebratene Zwiebeln gefüllt. Hierzu kann man auch die Polnische Variante (Pierogi) oder die jüdische Variante (Kreplach) zählen, allesamt in ähnlicher Aufmachung, größentechnisch allerdings alle kleiner als unsere Maultasche. Selbst im Persien gibt es eine Variante, auch bei dieser Variante steht Fleisch als Energielieferant als Hauptzutat an erster Stelle, hier natürlich ohne Schwein.

8. Werdegang

Was vor rund 100 Jahre noch als Arme-Leute-Essen galt, erobert heute die Sterne Küche.

Die Großmutter schaute in den Kühlschrank was dieser noch so an Resten zu bieten hatte. Da gab es noch einen Rest Sonntagsbraten, etwas Rauchfleisch das keiner mehr so richtig wollte, Gemüse war im Garten und natürlich Brotreste. Alles schnell kleingeschnitten, ordentlich gewürzt und zusammengemischt ergab sich eine Schmackhafte Füllung. Damit der Herr des Hauses den Inhalt nicht sofort sah, packte man das Ganze noch in Nudelteig.

Die Hausfrau oder der Hausmann von heute nutzen es als einfaches sättigendes Essen das mit wenigen Handgriffen zubereitet ist und die ganz schnellen nehmen es sogar als kalten Snack für Zwischendurch.

Auch die Sterneküche entdeckt die Maultasche neu. Ob als kleinen Zwischengang eine Maultaschenpraline oder auch als Hauptgang ins Menu eingebaut. Mit Edlen Zutaten verfeinert diese die klassische Füllung wie Büffel Fleisch, Steinpilzen oder Lachs. Das Ganze mit feinsten Beilagen wie erlesenen Linsen oder exotischen Kartoffeln, getoppt mit etwas gehobeltem Parmesan oder Trüffeln und feinsten Dressings oder Soßen.

9. Zubereitung

Viele Sorten, viele Rezepte und Möglichkeiten:

Fangen wir bei der klassischen Schwäbischen Variante an, man nehme eine schöne Rindfleischbrühe koche diese einmal auf und lasse die Maultasche 10 bis 15 Minuten darin ziehen (Nicht kochen, das sind sie ja schon) dazu den Schwäbischen Kartoffelsalat, von der Mutter oder Oma wichtig der muss mit der Fleischbrühe in den Suppen-Teller, und eventuell noch etwas Blattsalat als Beilage, fertig.

Etwas mehr Arbeit macht die zweite, sehr beliebte Variante „Gebratene Maultaschen mit Ei“ hierzu schneidet man die Maultaschen in etwa 1cm starke Scheiben, brät diese schön gleichmäßig an und füllt das ganze dann mit frisch aufgeschlagenen Eiern, die man zuvor mit Pfeffer, Salz und frischem Schnittlauch vermischt hat auf. Dazu ein schöner Salatteller und eine sehr habhafte Variante ist verzehrfertig.

In unserem Partyservice erfreut sich die überbackene Maultasche sehr großer Beliebtheit. Hierzu schneiden wir unsere gerollten Maultaschen auch in Zentimeter dicke Scheiben, setzen Sie in Auflaufformen, erwärmen Sie im Dampf und überbacken Sie dann mit geriebenem Käse und Röstzwiebeln. Als Beilage natürlich der Kartoffelsalat und ein frischer knackiger gemischter Salat.

Eine von den Italienern geklaute Variante: Maultaschen in Tomatensoße mit Mozzarella überbacken, Himmlisch! Bei der Variante nehme ich unsere Suppenmaultaschen, schwenke sie in etwas Butter, fülle Sie mit einer frischen sämigen Tomatensoße auf, decke

etwa 70% der Fläche mit bestem Büffelmozzarella ab und überbacke das ganze kurz und heiß im Backofen.

11. Zukunft

Einfache Schmackhafte Gerichte erfreuen sich immer größerer Beliebtheit, so wird es auch bei der Maultasche sein. Es gibt heute die Maultaschen TO GO, also in der Box für den schnellen Snack für Zwischendurch, oder eine Maultaschen-Curry ganz einfach anstatt der Currywurst gebratene Maultaschen.... Da kann man jetzt darüber streiten, aber die Zeiten ändern sich. Foodtrucks, Barbecues und sonstige Events – alles braucht neues, noch nie da gewesene Ideen aber auch hier wird traditionelles oft nur mit neuer Verpackung serviert.

12. Zusammenfassung

Maultaschen sind ein sehr abwechslungsreiches und beliebtes Produkt. Durch diversen Füllungen und den vielen Zubereitungsmöglichkeiten, erreicht man eine sehr große Anzahl an Konsumenten, für fast jeden ist da etwas dabei!

Aber Nehmen wir den Fleischanteil der Vorschriften der Schutzgemeinschaft der Schwäbischen Maultasche mal genauer unter die Lupe: hier liest man: mindestens 8% des Gesamtgewichtes müssen Fleisch sein! Als Metzger ist das eine Beleidigung, aber gewisse Industrieunternehmen nutzen dies, da Fleisch die teuerste Zutat ist. Ein Metzger der etwas auf sich hält wird immer mehr als 50% Fleisch in der Füllung haben, Und das ist dann eine Wertvolle Maultasche.

Natürlich gilt auch hier, jeder wie er mag. Der Größte Maultaschenhersteller, der übrigens Vorsitzender der Schutzgemeinschaft ist, Produziert nach eigenen Angaben 2,5 Millionen Maultaschen am Tag und benötigt hierfür nur 35 Tonnen Fleisch. Also kann er nicht so viel falsch machen!

Quellen-Verzeichnis: (x)*

- (1) <https://www.gemeinschaftsmarketing-bw.de/schutzgemeinschaften/schwaebische-maultaschen-g-g-a/>
- (2) <https://www.fleischwirtschaft.de/fachbegriffe/Fleisch-935>

Vervielfältigung auch auszugsweise nur mit Genehmigung. 25.11.2018 Oliver Häcker

