

## *Hauptsach gudd gess!*

*K*omm, Willy, mach mir noch e Bier, unn haschde noch e bissche Lyoner?«

»Moment, Klaus ...«

»Wääschd jo, Hauptsach gudd gess ...«

»Ja, das haben wir jetzt schon häufiger gehört.«

Wenn man dem typisch saarländischen *Hasengespräch* lauscht, also der üblichen Konversation, die man ebenso mit Dummschwätzen übersetzen kann, hat man oft den Eindruck, Saarländer seien immer nur am Essen. Das stimmt nicht – ganz! Aber das Essen, vor allem das gute Essen, ist ein wesentlicher Bestandteil saarländischer Kultur. Die unmittelbare Nähe zu Frankreich ist daran übrigens nicht ganz unschuldig. Logisch, da es der Saarländer nicht weit hat, eine exzellente Küche zu genießen und problemlos die delikatesten Zutaten im Lande der Gourmets einzukaufen, ist er im Lauf der Zeit recht anspruchsvoll geworden und verstand es dabei, diese verschiedenen Einflüsse mit seiner eigenen, eher rustikalen Küche zu etwas ganz Neuem und Besonderem zu verbinden.

Und dass die Saarländer in puncto Essen ziemlich wählerisch sein müssen, zeigt allein die Tatsache, dass es

in unserem Lande überproportional viele Sternerestaurants gibt – vor allem in der Königsklasse: von neun Drei-Sterne-Restaurants in Deutschland befinden sich alleine zwei an der Saar! Daran muss nicht einmal der französische Einfluss schuld sein, immerhin hat sich hier schon lange eine eigene Küche entwickelt, die ursprünglich sehr deftig und kalorienreich war, dabei aber sehr schmackhaft.

Obwohl die Saarländer eigentlich immer ein recht armes Volk waren, wussten sie stets etwas Delikates aus dem Wenigen zu machen, das ihnen zur Verfügung stand. Man hatte ja nicht viel: Der Mann arbeitete unter Tage im Bergwerk oder schwitzte am Hochofen der Hütte, und das oft die ganze Woche lang, bevor er für ein, zwei Tage *hemm* konnte, die Frau kümmerte sich derweil um Haushalt und Kinder. Sehr oft waren die beiden auch noch nebenher als Hobbybauern aktiv. So zumindest würde man heute sagen, damals nannte man das tatsächlich Bergmannsbauern. Als ob der Beruf des Bergmanns den Mann alleine nicht schon ausfüllen würde. Vor allem damals, in einer Zeit, in der es keine 40-Stunden-Woche gab, es waren eher 60.

Die Frau hütete die Kinderschar und diverse Haustiere und kümmerte sich um ein Stückchen Land oder ein Gärtchen, in dem sie allerlei Gemüse anpflanzte. Vor allem die Kartoffel war – und ist immer noch – ein Hauptbestandteil der saarländischen Küche: die *Grumbeer*. So versuchte die Hausfrau schon immer kreativ zu sein und aus der *Grumbeer* etwas Neues zu zaubern, damit *ibrer*, also der Mann, stets wieder heimkäme. Er nahm ja jedes Mal nach einer harten Arbeitswoche den oft sehr langen Fußweg nach Hause auf sich. Und bevor er dann irgend-

wo *nääbenaus* ging, wo es vielleicht besser zu essen gab, musste die Hausfrau immer wieder zusehen, dass sie aus dem, was das kleine Äckerlein hergab, was ganz Besonderes zauberte.

Daher gibt es bei uns Kartoffelgerichte in vielen schmackhaften Varianten, meist in Form von Knödeln (oder, wie man hier sagt: *Klöß*) in diversen Formen, aber auch als Salzkartoffeln, *Pellgrumbeere* oder auch *Brootgrumbeere* (Bratkartoffeln). Ein sehr typisches Gericht sind *Gefillde*, gefüllte Kartoffelklöße, die meist Leberwurst enthalten, welche oft genug – pscht! – sogar aus der Pfalz kommt. Dazu gibt es eine feine Sahnesoße mit ausgelassenem Speck, die *Specksoß*. Sahne und Käse wurden auch lange Zeit selbst gemacht, schließlich hatten viele Bergleute in ihrer kleinen Landwirtschaft neben Ackergärtchen, ein paar Hasen, einem Hund, Katzen, diversen Mäusen auch eine Ziege, die sogenannte *Bergmannskub*. Zu den *Gefillde mit Specksoß* gab es traditionell Sauerkraut.

Eine fast unüberschaubare Palette unterschiedlicher Klöße kann eine durchschnittliche saarländische Hausfrau formen: *Gebeirade* oder *Mehlkneppscher* (die bestehen, wie der Name richtig vermuten lässt, aus Mehl), *Hoorische* (quasi *ungefillde Gefillde*), auch als *Stragge* bekannt. Wir haben ja schon gelernt – der konzentrierte Leser mag sich daran erinnern, anderenfalls sollte er am besten noch einmal von vorne anfangen – dass es im Saarländischen das Homonym *stragg* gibt, das mehrere Bedeutungen in sich vereinigt: faul, besoffen oder auch steif (Wisst ihr noch? Der Grabstein, auf dem stand: »*Doo leiht de Karl, wie er immer geläbt hat: stragg!*«). Nun werden *Stragge* auch aus Knödelteig geformt, sind aber nicht kugelrund wie

die *Gefillde*, sondern eher länglich geformt: etwas mehr als daumendick und acht bis zehn Zentimeter lang. Dadurch haben sie eine Form, die bei manchen nicht ganz jugendfreie Assoziationen wecken könnte, aber ...

»*Grad Fraue denke immer, das sieht aus wie en ...*«

»Klaus, bitte. Hier gibt es vielleicht auch empfindsame Leser aus feineren Gefilden.«

»*Ei, isch saahn's doch nur, wie's is. Es Hedwisch hat sogar schon emol bei mir Maß geholl.*«

»Genommen! Maß genommen! Klaus, bitte, wir brauchen jetzt keine schlüpfrigen Details. Es wird auch so verstanden, worum es geht.«

»*Ei jo, drum hääße die jo aach Stragge, weil se ...*«

Er meint damit jetzt nicht faul oder betrunken.

Eine harmlosere Version gibt es natürlich auch, man nennt diese Form des Knödels auch *Bubespätze* – der Ursprung ist übrigens der gleiche, wobei der besagte Knödel dann eher etwas kleiner in den Ausmaßen ist. Manchmal hört man auch den Ausdruck *Hoorische*, doch was das nun mit Haaren zu tun hat, also nein, so weit möchte ich auch gar nicht denken.

Es gibt noch viele andere kulinarische Köstlichkeiten, darunter einige, die zunächst Verwunderung auslösen: »*Ei, passt so etwas überhaupt zusammen?*« Zum Beispiel die *Bibbelsches-Bohnesupp*. Da weiß zwar niemand so genau, wo der Name herkommt, da sie allerdings manchmal auch *Schnippelsches-Bohnesupp* heißt, wird der Name auf die klein geschnippelten Bohnen zurückgehen. Egal, diese Suppe schmeckt sehr lecker. Und was im Saarland dann unbedingt dazugehört, ist *Quetschekuche*, also Zwetschgenkuchen. Klingt zwar recht exotisch, aber schmeckt richtig gut, also *saugudd!*

Was fast noch besser ist und worauf der Saarländer ganz besonders stolz ist: die Lyonerwurst. Wobei die nicht einmal so typisch saarländisch ist. Es handelt sich um eine Fleischwurst in Ringform – die mit Lyon übrigens nichts zu tun hat. Eine echte *saucisse lyonnaise* ist nämlich eine Hart- oder Dauerwurst. Aber die Eingeborenen bestehen halt darauf: Die Lyoner gibt's nur im Saarland und sie kommt aus Lyon – *ei gudd!*

Egal, woher sie tatsächlich kommt, ich weiß, wo sie oft genug hinkommt: auf den Grill. Sie wird dabei komplett, mit Haut und Haaren – also genau genommen nur mit der essbaren Haut, auf dem typisch saarländischen Schwenkgrill gebrutzelt, *geschwenkt*. Das ist eine sehr traditionelle Zeremonie. Saarländer sind nämlich ein Volk von Grillern, wie wir später noch hören werden. Aber auch viele, viele andere Rezepte gibt es mit der Lyoner, ganze Bücher voll wurden da erdacht. Die Lyoner gehört zum Saarländer eben genauso wie die Weißwurst zum Bayern. Weswegen böse – natürlich auswärtige, das heißt in der Regel pfälzische – Zungen lästern, der saarländische Adventskranz wäre nichts anderes als ein Ring Lyoner mit vier Fläschchen Maggi. Dass diese Würzmischung im Saarland durchaus zu den Grundnahrungsmitteln gehört, wissen wir bereits.

Den Abschluss dieser kulinarischen Exkursion in den Westen der Republik soll eine ganz typische regionale Spezialität bilden: *Dibbelabbes*. Ein Kartoffelgericht, bei dem geriebene Kartoffeln in einem Topf mit Dörrfleisch, Zwiebeln und Muskat gegart werden.

Gegessen wird das besonders gerne mit Apfelsmus. Eine Variante davon kennt man im pfälzischen Raum unter dem Namen *Schales*. Das ist auch ein sehr

schmackhaftes Gericht, aber die Optik könnte für den ein oder anderen vielleicht etwas gewöhnungsbedürftig sein. Wenn man nämlich als Fremder ins gastfreundliche Saarland kommt und das erste Mal mit dieser Speise konfrontiert wird, dabei auf den Teller blickt – immerhin isst das Auge mit –, kann es durchaus vorkommen, dass man innerlich stutzt und sich denkt: »Hm, sieht aus wie gebraucht!« Alleine die grünliche Färbung und die recht weiche Konsistenz des Gerichtes könnten die Fantasie in diese Richtung lenken. Trotzdem sollte man es unbedingt probiert haben, es schmeckt wirklich lecker. Außerdem, in anderen Gegenden gibt es auch Speisen, die im ersten Moment abschrecken: Labskaus, Kutteln, Rote Grütze, Maultaschen oder gar Pinkel – auch so etwas weckt Assoziationen in den falschen Gefilden. Meist möchte man schon vom Namen her gar nicht mehr wissen, was das alles überhaupt ist.

Nehmen wir als Beispiel den Pfälzer Saumagen. Auch da mag der empfindliche Gast zunächst stutzen und sich vielleicht sogar bildlich vorstellen, wo das alles vorher mal gewesen ist. Dabei ist das eine sehr delikate Spezialität, von der man weiß, dass seinerzeit der Pfälzer Bundeskanzler Helmut Kohl 16 Jahre lang versuchte, dieses Gericht international, quasi global bekannt zu machen. Jeder Staatsmann, jeder König, jeder Präsident, der in Deutschland auf Staatsbesuch war, musste, ob er wollte oder nicht: ab nach Deidesheim, in den Deidesheimer Hof und Saumagen essen! Man erzählt sich dort heute noch vom damaligen französischen Präsidenten Mitterrand, der nach vier Jahren gesagt haben soll: »*Non, zu die Chancelier Kohl isch fahre nie mehre hin – Schlüss!*«

## Rezepte

Stellvertretend für die saarländische Küche habe ich ein Gericht ausgewählt, das wie kein anderes repräsentativ für unsere kulinarische Heimat ist: was *Guddes*, Deftiges aus Kartoffeln. Hier kann man sich regelrecht reinknien – in die *Gefillde*.

Am liebsten würde ich jetzt jeden Interessenten zu mir nach Hause einladen, denn *meins*, meine Frau, macht tatsächlich die besten *Gefillde*. Und das sage ich nicht aus Angst vor Repressalien, sondern, weil es wirklich so ist. Da ich aber nicht jeden Hungernden zu uns zum Essen bitten kann, hat *meins* ihr Rezept für uns aufgeschrieben – sie hat es dabei für drei Personen konzipiert (auch, wenn die meisten Kochbücher heute immer noch von der irrigen Annahme ausgehen, die Durchschnittsfamilie bestünde aus vier Personen).

### 1. Vorbereitung

---

Für drei Portionen *Gefillde* nehme man:

- 1 Packung fertigen Kloßteig (500 g)
- 400 g grobe Leberwurst (die darf ruhig aus der Pfalz sein, denn wenn die Pfälzer – ungeachtet aller Streitigkeiten – etwas können, dann ist es *eschd Pälzer Lebberwurschd*)
- 800 ml Sahne
- 300 g Dörrfleisch
- 500 g Sauerkraut
- Öl, Muskat, Salz und (immerhin ist es ein saarländisches Rezept): Maggi

Für die Klöße teilt man den Kloßteig in 6 gleiche Teile, halbiert diese und formt sie zu Kugelhälften. Sodann zerschneidet man die Leberwurst auch in 6 Teile und knetet Kugeln daraus. Diese legt man in die Kloßhälften, setzt jeweils den Deckel drauf und formt schöne runde Klöße.

Da es fast so viele *Gefillde*-Rezepte wie saarländische Hausfrauen gibt, wurden natürlich immer wieder die verschiedensten Variationen ausprobiert:

### 2. Klöße selbst machen (ganz wie früher)

250 g Kartoffeln kochen, pellen und zerdrücken. 250 g rohe Kartoffeln reiben und in einem Spülhandtuch ausdrücken – die Flüssigkeit dann aber nicht wegschütten, sondern in einem Topf aufbewahren und etwas absetzen lassen. Sodann das Wasser aus der abgestandenen Flüssigkeit abgießen. Schließlich die verbleibende Kartoffelstärke mit den rohen und den gekochten Kartoffeln mischen, mit etwas Muskat und Salz würzen und durch Zugabe von Wasser zu einem glatten Teig verrühren. Damit dann so verfahren wie mit dem fertigen Kloßteig.

### 3. Füllungen

Statt reiner Leberwurst kann man diese auch mit Hackfleisch mischen, nach Belieben gewürzt, oder auch nur Hackfleisch verwenden, während Vegetarier gerne zu Frischkäse und Spinat greifen.

### 4. Klöße kochen

Die Klöße dann in kochendes Salzwasser geben und 20 Minuten leicht köcheln lassen. Wenn die Klöße nach oben kommen und schwimmen, noch 5 Minuten ziehen lassen.



## 5. Soße

---

Für die Sahnesoße schneidet man das Dörrfleisch in kleine Würfel und brät diese scharf an – am besten in einem Topf mit sehr wenig Öl. Wenn die Würfel schön kross geworden sind und das Fett ausgelassen ist, ein paar Spritzer Maggi dazugeben und dann die Flüssigkeit komplett verdunsten lassen.

Nun die gesamte Sahne dazugeben, das Ganze kurz aufkochen und bei kleinster Flamme wenige Minuten eindicken lassen. Schließlich abschmecken und eventuell noch ein wenig salzen, aber meist gibt das Dörrfleisch bereits genug Würze ab.

Anstelle von Dörrfleisch kann man auch gewürfelten rohen Schinken oder Speck verwenden.

Auch bei der Soße gibt es verschiedene Möglichkeiten:

Vegetarier arbeiten mit Gemüsebrühe und Sahneersatz, allerdings sollte die Soße trotzdem noch würzig, dickflüssig und sahnig im Geschmack sein.

Manche Köchinnen verwenden auch eine gebundene, gestreckte Form anstelle der reinen Sahnesoße.

Man kann aber auch auf braune Fleischsoße zurückgreifen, anstelle der Sahnesoße.

## 6. Sauerkraut

---

Auch beim Sauerkraut darf man variieren und kauft entweder fertig verpacktes oder frisches Sauerkraut beim Metzger. Das kann man zusätzlich mit Gewürzen und/oder Dörrfleisch oder Kassler geschmacklich aufpeppen.

Bei uns zu Hause wird die reine saarländische Form bevorzugt: Maggi, Sahne, Leberwurst, Fertigkloßteig und Fertig-

sauerkraut – ohne viel Pipapo ;-). Das steht in 30 Minuten auf dem Tisch und ist das Rezept für den modernen saarländischen Ein-Kind-Haushalt.

*Danke an Marion Schönauer-Philippi für das Rezept!*

## Kulinarische Tipps

### Unsere saarländischen Sterneköche:

Drei-Sterne-Koch **Christian Bau** verwöhnt den anspruchsvollsten Gast in **Victor's Gourmet-Restaurant**.

Schloßstraße 27–29, 66706 Perl-Nennig, Tel.: 0 68 66 / 7 91 18,  
[www.victors-gourmet.de](http://www.victors-gourmet.de)

Der mehrfach ausgezeichnete Drei-Sterne-Koch **Klaus Erfort** lädt zum Mahle in Saarbrücken, **Gästehaus Klaus Erfort**.

Mainzer Straße 95, 66121 Saarbrücken, Tel.: 06 81 / 9 58 26 82,  
[www.gaestehaus-erfort.de](http://www.gaestehaus-erfort.de)

Schlemmen beim saarländischen Sternekoch **Alexander Kunz** in Bliesen, **Restaurant Kunz**.

Kirchstraße 22, 66606 St. Wendel-Bliesen, Tel.: 0 68 54 / 81 45,  
[www.restaurant-kunz.de](http://www.restaurant-kunz.de)

Saarbrückens neuer Stern am Küchenhimmel: **Jens Jakob & Martin Stopp, Le Noir Restaurant & Bar**.

Mainzer Straße 26, 66111 Saarbrücken, Tel.: 06 81 / 9 68 19 88,  
[www.lenoir-restaurant.de](http://www.lenoir-restaurant.de)

Außerdem mit einem Stern geehrt: **Cliff Hämmerle** in Blieskastel, **Hämmerles Restaurant**.

Blietalstraße 110a, 66440 Blieskastel, Tel.: 0 68 42 / 5 21 42,  
[www.haemmerles-restaurant.de](http://www.haemmerles-restaurant.de)

Und weil es im Saarland einfach dazugehört, zum Essen auch auf die andere Seite zu fahren, *ribber nooch Frankreich*, geht es dann zur

**Sterneköchin Isabelle Egloff** in die **La Bonne Auberge**.

15, rue Nationale, F-57350 Stiring-Wendel, Tel.: +33 (0) 38 78 / 75 27

In der **Auberge Saint-Walfrid** in Grosbliederstroff gibt sich **Sternekoch Stéphan Schneider** die Ehre.

58, rue Grosbliederstroff, F-57200 Sarreguemines-Welferding, Tel.: +33 (0) 38 79 / 8 43 75, [www.stwalfrid.fr](http://www.stwalfrid.fr)

Wer zudem günstig tanken will, noch Zigaretten braucht, der fährt nach Luxemburg. Auf dem Heimweg bietet sich der Besuch des Sternerrestaurants von **Léa Linster** an: **Restaurant Léa Linster**.

17, route de Luxembourg, L-5752 Frisange, Tel.: +35 (0) 22 36 / 6 84 11, [www.leadlinster.lu](http://www.leadlinster.lu)

Und hier noch zwei Geheimtipps von mir:

Der schönste Biergarten des Saarlandes liegt mitten im Wald bei Riegelsberg. Dazu gibt es erlesenes Essen: **Restaurant Forsthaus Neuhaus**.

Tel.: 0 68 06 / 99 45 66, [www.forsthaus-neuhaus.de](http://www.forsthaus-neuhaus.de)

Die besten Steaks, nicht nur im Saarland, sondern weit darüber hinaus, gibt es bei **André Folschweiller** im **Restaurant Grill au Bois**.

Zweibrücker Straße 88, 66538 Neunkirchen, Tel.: 0 68 21 / 8 99 99, [www.grill-au-bois.de](http://www.grill-au-bois.de)

