

”... die Mutter kocht die Hüts”

Betrachtungen zu einem thüringisch-fränkischen Nationalgericht

Die Landschaft ist platt wie ein Brett, die Städte riesengroß, die Straßen schnurgerade, die Menschen sind unnahbar, die Geselligkeit ist förmlich und keiner ist mit dem armen Menschen, der aus dem Hennebergisch-Fränkischen stammt, verwandt. Das Wort Nachbar kennt man kaum und dieses Essen, was einem da serviert wird, ach nein Seufzer des Heimwehs: ”Dahem, dahem, is doch dahem, die Mutter kocht die Hüts”.

Ein Sonntag zuhause. Nicht gar so spät steht man auf, denn man möchte ja noch etwas vom Sonntag haben. Sonntags wird auch nicht gefragt: ”Was gibt es zu Mittag?” Das weiß man doch. ”Hüts” gibt es. Überall, in fast jeder Familie. Nur die ”Neigezerzten”, die Nichteinheimischen, und die ”Neumodischen” essen etwas anderes – Salzkartoffeln wie die Preußen oder Bommers Fritz. Sonntags gibt es ”Ruahne Hütes”, rohe Klöße. Nur im Frühjahr, wenn die Hühner viele schöne Eier mit goldgelbem Dotter legen, gibt es statt dessen auch mal ausnahmsweise Serviettenkloß. Die sonntäglichen ”Hütes” oder ”Hüts” sorgen dafür, daß die Familie zusammenhält. Denn nicht nur das Essen Punkt zwölf Uhr findet in der Familiengemeinschaft statt, sondern auch die Vorbereitungen dafür. Schon am Sonnabend hat der Vater die Weisung von der Schwiegermutter bekommen, ”or’ntliche Hütskartoffel” aus dem Keller zu holen. Gleichmäßig große, mehligkochende ”Grob-feldsardäpfel”. Ach Gott, die bekommt man ja schon lang nimmer zu kaufen. Wie gut, daß man ein Stückchen Land besitzt, Kartoffelland. Bis Weihnachten sollen sie wenigstens reichen, die selbstgebauten Erdäpfel. Früher, ja früher, war es ganz anders ... Das ”Kartoffelraustun” war ein wichtiges Ereignis und fand auch viel später im Herbst statt als heute. Schnee war manchmal schon über das Land gestäubt. Mit dem Kuhgespann zum Feld fahren. Säcke sind auf dem Wagen ausgebreitet, auf denen läßt es sich sitzen und das Gespann bewegt sich so langsam, daß noch Zeit ist, um

ein Stück Brot beim Fahren zu essen. Die Kartoffeln wurden beim Auflösen gleich in drei verschiedene Körbe sortiert – große ”Hütsardäpfel”, runde oder ”Suama” (Samen, Legekartoffeln für die Frühjahrsbestellung), die kleinen und angehackten ”Sauardäpfel”, zum Schweinefutter bestimmt. Wer kann so schnell Kartoffeln auflösen wie die Erna? Die Ida ist noch schneller. Erst müssen ein paar Säcke gefüllt sein, dann gibt es etwas zu essen. Brot und Käse, vielleicht ist noch eine Wurst vom letzten Schlachten übrig, heißer Malzkaffee aus der Flasche. Wenn mr ärscht mal ’gesse ham, geärbet hamer nacher gleich. Es flackt, die Arbeit geht vorwärts, genug Leut’ sind wir ja. Schon stehen die gefüllten Kartoffelsäcke wie Wachposten aufrecht entlang des Feldes. Noch einmal Kaffee, nur diesmal Kuchen dazu, als gegen drei Uhr nachmittags wie jeden Tag das ”Kaffeezüge” die Bahnstrecke durch das Werratal entlangkeucht. Am späten Nachmittag kommt der Vater aus der Fabrik und muß die Säcke aufladen. Die Kinder haben fleißig beim Auflösen geholfen. Nun dürfen sie trockenes Kartoffelkraut sammeln und ein Feuerle machen. In der glutheißen Asche werden kleine Kartoffeln gebraten und alle Leute haben auf einmal schwarze Schnurrbärte durch die angekohlten Kartoffelschalen. Die Frauen richten sich auf, das Kreuz tut weh. Das alte Frähle, die Großmutter sagt: ”Ihr junge Leut’ seid nix Gutes mehr gewohnt”. Auf dem Heimweg dürfen die Kinder auf den prall gefüllten Kartoffelsäcken auf dem Wagen sitzen. Die Frauen gehen hinterher, müde und zufrieden. Eine sagt: ”Jetz’ könn’ mer Hüts gekoch”.

Ja, jetzt wollen wir die ”Hütes” oder ”Hüts” kochen. Die Kartoffeln hätten wir. Nach dem Sonntagsfrühstück sitzen die Frauen in der Küche und schälen Kartoffeln. Frähle, Mutter, die ”Kläh” – ach nein, so war es früher mal. Oma heißt es jetzt, Mutti und die Kleine, die Jüngste. ”Omi, warum sagen die Leute eigentlich bei uns ’Hütes’ zu den



Kartoffelernte in Streudorf um 1955

Foto: Meffert, Hildburghausen

Klößen?" "Das weißt du nicht? Da will ich's dir halt mal erzählen. Im Meininger Schlundhaus – manche sagen auch, es wäre im Wirtshaus "Zur Gans" gewesen – kehrte einst ein fremder Kaufmann ein und schenkte dem Wirt eine Schüssel mit seltsamen Knollen. Die Kartoffeln haben nämlich damals die Leute noch nicht gekannt. Der Wirt rätselte, was er damit anfangen sollte. Auf einmal stand Frau Holle vor ihm, die im Hennebergischen Haus und Herd behütet und beschützt und ihre Hand über alle fleißigen Frauen, Mädchen und Köche hält. Sie erklärte dem Koch, daß er die Knollen waschen, schälen, reiben und auspressen solle und zeigte ihm, wie er Klöße daraus zubereiten könne. Als die wunderbaren weißen Klöße angerichtet waren, sagte sie zu ihm: "Da hast du das Rezept, nun HÜT'S. Oder HÜTES, wie sie in der Suhler Gegend sagen. Vielleicht hat sie auch gesagt: "HEB ES AUF!", denn in der Salzung- und Tiefenorter Gegend sagen die Leute 'Hebes' zu Klößen."

So erzählt es die Großmutter und der Meininger Dichter Rudolf Baumbach hat aus dieser Sage ein schönes großes Gedicht gemacht.

Indes haben fleißige Hände die Kartoffeln geschält. Nun beginnt das Rechnen: Wenn jeder am Mittagstisch drei Klöße essen will, wurden für jeden am Tisch sechs Kartoffeln geschält. Die Gesamtzahl der Kartoffeln wird durch drei geteilt. Ein Drittel der Kartoffeln wird in Stückchen geschnitten und mit fingerhoch Wasser bedeckt aufs Feuer gesetzt. Zwei

Drittel der Kartoffeln werden gerieben. Doch halt, in den meisten Haushalten sind schnee-weiße Klöße für das hausfrauliche Selbstbewußtsein ebenso unabdingbar wie weiße Wäsche und deshalb schreckt man nicht einmal davor zurück, die Kartoffeln zu schwefeln. Die gewaschenen, abgetropften Kartoffeln werden in eine große Schüssel gegeben. Auf die Kartoffeln wird eine Porzellanuntertasse gestellt und darauf wird ein winziges Stückchen Schwefelband oder Schwefelfaden entzündet und sofort ein Deckel auf die Schüssel gedeckt. Zusätzlich wird alles mit einer Wolldecke abgedeckt. Mehrere Minuten bleibt alles so stehen, dann werden die Kartoffeln mehrere Male gründlich gewaschen und bleiben nun beim Reiben ganz hell. Leute mit großen hausfraulichem Ehrgeiz reiben die solchen Mann hat! Solche Männer sind nämlich auch sehr solide, denn sie bleiben am Sonntagvormittag zu Hause und gehen nicht ins Wirtshaus, weil sie ja in der Küche gebraucht werden. Sie dürfen dann auch gleich den Kloßteig schlagen, das ist sowieso Männerarbeit. Die trockene Kartoffelmasse wird in einer recht großen Schüssel aufgelockert und mit einer Handvoll Salz und etwas Kartoffelstärke vom letzten Sonntag vermischt. Längst hat man Wasser in einen großen Topf (Große spielt beim Klößkochen überhaupt eine Rolle – große Kartoffeln, große Töpfe und Schüsseln, ein großes Reibeisen, vielleicht auch große Gedanken und Gefühle) zum Kochen gebracht und die aufgesetzten Kartoffelstückchen sind zu Brei zercocht. Der Kartoffelbrei mitsamt dem Kochwasser wird mit einem Stampfer zu dünnem Brei geschlagen und noch einmal zum Kochen gebracht. Er muß so stark kochen, daß die Fetzen fliegen, wenn man den Deckel öffnet! Wer Klöße kocht, lebt gefährlich! (Über Helldenmut hatten wir schon geredet.) Der sprudelnd kochende Brei wird über die ausgepreßte Kartoffelmasse in der Schüssel, die zweckmäßigerweise auf einen Schemel steht, gegossen und unser starker, solider Mann darf den steifen Brei schlagen. Schwerstarbeit! Eine andere Person hält derweil die Schüssel fest, sofern man keine Festhaltevorrichtung für die Schüssel hat, wie sie in manchem Haushalt im Gebrauch ist. Der steife, heiße Brei, der nun "Hütsteig" heißt, löst sich, wenn

Kartoffeln immer noch auf einem Reibeisen und zeigen stolz kleine Verletzungen an den Händen durch diese Tätigkeit wie Kriegshelden her. Aber nicht nur Kriegshelden gibt es unter den professionellen Hütsköchen. Es gibt auch die Techniker, die jedes neu auf den Markt kommende Küchengerät hinsichtlich seiner Brauchbarkeit zum Bereiten roher Klöße testen. Als besonders geeignet hat sich bisher die Fruchtsaftzentrifuge erwiesen, die eigentlich für die Bereitung von Fruchtsäften aus rohen Früchten und Gemüsen gedacht war. Sie vereinigt Reiben und Auspressen zu einem Arbeitsgang und man muß aus den Preßrückständen der Kartoffeln, die trocken wie Sägemehl sein sollten, nur noch verbliebene Kartoffelstückchen herauslesen. Die Unentwegten, die die Kartoffeln auf dem Reibeisen oder mit einer handbetriebenen Kartoffelreibmaschine aus der Vor- und Nachkriegszeit gerieben haben, füllen die Masse in ein festes Leinensäckchen und pressen sie in einer speziellen Kartoffelpresse – jeder ordentliche hennebergische Haushalt verfügt über eine solche! – aus. Die austretende Flüssigkeit wird aufgefangen und nach einer Stunde wird die Flüssigkeit abgegossen, darunter hat sich Kartoffelstärke abgesetzt, die nun trocknen muß und am nächsten Sonntag für die Klöße Verwendung findet. Sehr starke Männer können auch das Säckchen mit der geriebenen Kartoffelmasse zwischen den Händen ausdrücken. Wohl der Frau, die einen alles gelungen ist, schön glatt vom Schüsselrand und wird nun noch einmal mit den Händen, die man dazu ständig in kaltes Wasser tauchen muß, geknetet (wir erinnern uns: Heldenmut!). Und wenn nun der Hütsteig nicht "zusammenfährt", nicht "gebrüht" ist, sich keine Klöße formen lassen? Dann stellt man die Schüssel auf die heiße Herdplatte und schlägt ihn noch einmal kräftig und hofft, daß jetzt alles glücken möge. Immer noch nicht? Oh je, dann hilft nur noch eins. Man nimmt den ganzen Kloßteig und wirft ihn in das bereitstehende siedende Klobwasser, läßt ihn 3–4 Minuten kochen und fischt ihn mit dem Schaumlöffel wieder heraus. Dann gründlich von Hand durchkneten. Nun werden die Klöße schön von Hand gerundet, dazu die Hände auch wiederholt in kaltes Wasser tauchen. Wer will, kann in Butter geröstete

Semmelwürfelchen hineingeben. Auf keinen Fall dürfen die Klöße dabei gezählt werden, das bringt Unglück ins Haus. Das letzte bißchen Klobsteig, das keinen ganzen Klob mehr gibt, kriegt die Katz', die sich schon darauf freut. Im leise siedenden Wasser – der Topf wird nicht mit einem Deckel verschlossen – ziehen die Klöße gar und sie sind fertig, wenn sie an die Wasseroberfläche steigen. Der Braten und Salat stehen schon bereit – einen Braten kann schließlich jeder Koch und jede Hausfrau bereiten, darüber braucht man gar nicht zu sprechen, aber Klobekochen, rohe Klöße oder "Ruahne Hüts", das ist die Kunst.

Ein Mädchen kann aber erst dann heiraten, wenn sie mindestens drei Sorten Klöße oder "Hüts" kochen kann. "Gemenjte Hüts" zu Meerrettich, "Mahlhüts" (Hefeklöße) zu "saurer Brüh", "Quetschgerschbrei" und Sauerkraut, vielleicht noch der vornehme Serviettenklob gehören zum Repertoire, Feinheiten, wie "gebackene Hütsle" eignet man sich dann in der Ehe an und wenn man perfekt ist, kommen die genialen Eingebungen für neue Erfindungen manchmal von ganz allein.

Nun wird gegessen. Die weniger tugendhaften Männer sind aus dem Wirtshaus gekommen. Dem Gast aus Preußen, der keine Klöße mag, hat man anstandshalber eine Schüssel Salzkartoffeln hingestellt. Auch der Kleinste in der Familie ißt schon einen Klob! Wer ein halbes Jahr alt ist, dem steht schon ein Klob mit ein paar Butterflöckchen zu und die ganze Familie freut sich, wie es dem Kind schmeckt. Wart nur, bis du drei oder vier Stück essen kannst! Unser Hannsjörg hat mal sieben geschafft und erst sellemal der Ferd'nand, elf Stück hat ihm seine Frau in den Wald gebracht, wo er Holz gemacht hat. Da hat er doch zu ihr gesagt: "Hätt'st dich a net tot getragen, wenn du einen mehr in den Topf getan hät'tst."

Was gibt es zu Mittag? Da antwortet doch so ein alberner Mensch: "Eiserne Hüts on Stecknoadelsbrüh".

Anschrift der Verfasserin:

privat: Margarete Braungart, Dorfstraße 39,
O-6111 Grimmelshausen;

dienstlich: Stadtmuseum Hildburghausen, "Alte Post", Apothekergasse 11, O-6110 Hildburghausen