

A photograph of a courtyard, viewed through a wooden window frame. On the left is a tall, cylindrical stone tower with a red-tiled roof and several small windows. To its right is a modern, multi-story building with a white facade and blue window frames. A glass-enclosed balcony or walkway is visible on the right side of the modern building. The courtyard is paved, and there are some plants and a small structure at the bottom. The text "Spätzle-Allerlei im Turm serviert" is overlaid in white cursive script.

*Spätzle-Allerlei  
im Turm serviert*

*Sie werden geschabt, gehobelt oder gedrückt und sind von den Tellern hierzulande nicht wegzudenken. Spätzle machen satt und schmecken gut. Doch das ist noch nicht alles: Die Teigwaren regten stets den Erfindergeist an. Im weltweit ersten Spätzlemuseum in Bad Waldsee gibt es alles rund um das schmackhafte Stück Heimat zu entdecken.*



**E**in Leben ohne selbst gemachte Spätzle kann sich Heidi Huber, Betreiberin des Spätzlemuseums im Vötschenturm nicht vorstellen. Oma und Mutter brachten die von ihr heiß geliebten Teigwaren mit Hilfe einer Spätzlepresse auf den Tisch. Das Arbeitsgerät landete Jahre später in ihrem Haushalt. »Dem Spätzle drucker folgte ein Spätzle Brett. Und irgendwann war die Leidenschaft da«, erinnert sie sich. Faszination war es auch, die die technische Zeichnerin vor rund 15 Jahren dazu brachte, eine neun Kilo schwere alte Spätzle presse vom Flohmarkt nach Hause zu schleppen. Begeistert zeigte sie das antike Arbeitsgerät mitsamt Übersetzungsge triebe ihrem Mann. Der wollte nicht so recht glauben, dass damit anno dazumal tatsächlich Spätzle hergestellt wurden. Also fing Heidi Huber an nachzuforschen – und hatte am Ende recht und jede

Menge Interessantes rund um die »schwäbische Nudel« erfahren. Ihr Interesse war geweckt und nach und nach entdeckte sie auf Flohmärkten weitere Spätzle-Schätze – teils praktisch, teils kurios, aber immer interessant. Parallel recherchierte sie im Internet und in Antiquariaten und fand auch da jede Menge rund um die Schwabenspezialität: Rezepte, Handwerkszeug, Geräte, Patente und natürlich Geschichten. An ein Museum dachte sie damals noch nicht. Die Flohmarkt-Beute landete zunächst im Keller – allerdings nicht ohne vorher von der technisch interessierten Spätzlefreundin genau estens untersucht und mitunter auch ausprobiert zu werden.

#### Idee keimte irgendwann

So ist das eben mit Sammlern, könnte man denken, und so ging es auch Heidi Hubers

Mann. Doch irgendwann keimte die Idee, ihre Schätze öffentlich zugänglich zu machen. »Für mich war allerdings klar: Das mach' ich nur, wenn es in Deutschland oder weltweit noch kein Spätzlemuseum gibt.« Gab es nicht. Deshalb machte sie sich auf die Suche nach Räumlichkeiten. Und stieß auf einen »Traum«. Die Mutter zweier erwachsener Töchter ist nicht nur Spätzle-Fan, sondern liebt seit ihrer Kindheit auch Türme. Da passte es gut, dass ein rund 500 Jahre altes rundes Gemäuer im historischen Stadtteil Entenmoos in Bad Waldsee zu mieten war. Sie begann ihr Spätzle-Museum für die drei Stockwerke des geschmackvoll renovierten Vötschenturms zu konzipieren und investierte jede Menge Zeit, aber auch einiges an Geld. »Alles ist aus eigener Tasche finanziert«, erklärt sie. Mehr als 200 Exponate erzählen seit Sommer 2013 im liebevoll renovierten



*Eine runde Sache: Im rund 500 Jahre alten Vötschenturm in Bad Waldsee hat Deutschlands erstes Spätzlemuseum dank Heidi Huber seine Heimat gefunden.*



oben: Früh übt sich, wer gute Spätzle machen will. In der Puppenküche von 1870 finden sich eine funktionsfähige Spätzlepresse (links vorne auf dem Tisch) und ein Kochbuch mit Spätzlerezept. rechts: Es gibt hier doch tatsächlich einen katholischen (links) und evangelischen Spätzleobel.



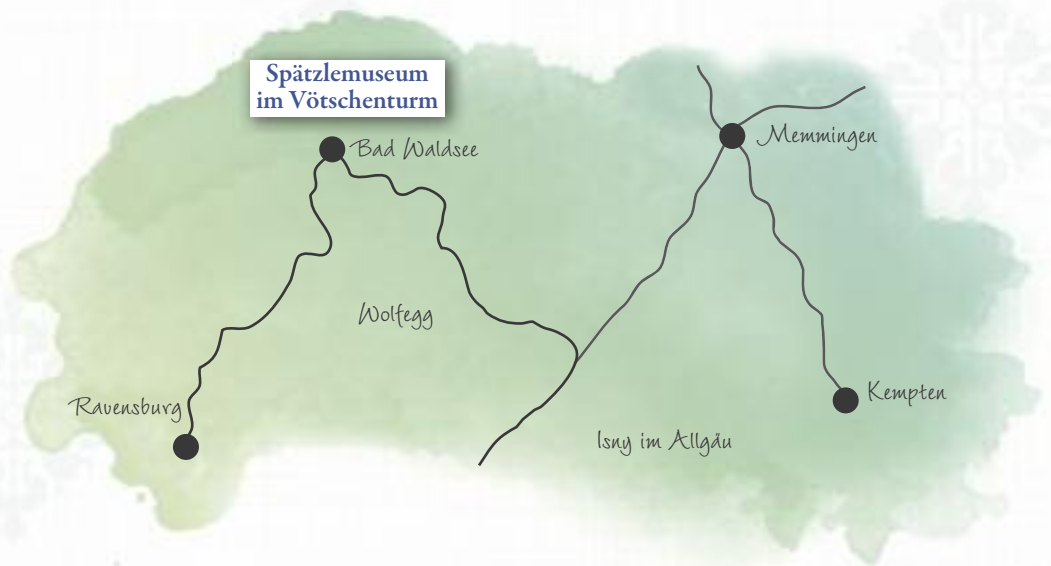
Vötschenturm alles rund ums Thema Spätzle. Im ersten Stock findet der Besucher drei Küchen vor, die die Lebenswelt der Spätzle kochenden Groß- und Urgroßmütter widerspiegeln: Von der Puppenküche von 1870, über den Kinderherd bis zum lebensgroßen Elektroherd der ersten Generation. »Eigentlich hätte ich ja gerne einen richtigen Holzherd gehabt, aber dazu ist der Turm zu klein«, erzählt sie lachend. Schon der Transport des Homann-Elektroherdes die Wendeltreppe hinauf in den ersten Stock sei eine echte Herausforderung gewesen.

### Lieblingsstück eine Spätzle-Guillotine

Übrigens sind in allen Küchenformaten funktionsfähige Spätzle-Utensilien und Kochbücher mitsamt Rezepten für die schwäbischen Teigwaren zu finden – auch in der Puppenküche. Heidi Huber kam es im ersten Stockwerk darauf an, die Stellung der Frau früher darzustellen. Doch auch die Raritäten, die in den Küchen zu finden sind, faszinieren: Zum Beispiel die Eisenpfanne von 1916, auf deren Rand steht: »Gab Kupfer für das Eisen hin – im Weltkrieg 1916 – der deutschen Hausfrau Opfersinn.« Oder die Spätzle-Guillotine, Heidi Hubers Lieb-

lingsstück. Das Hilfsmittel aus Metall imitiert das Teigschaben und wurde von einer Besucherin treffenderweise mit der Hinrichtungsmaschine verglichen. »Seither heißt sie so«, erzählt die Museumsleiterin. Wer sich im ersten Stock satt gesehen hat, steigt die Wendeltreppe weiter hinauf. Im zweiten Stock erfährt der Besucher alles darüber, wie die typischen Spätzle gemacht werden. Vom Spätzlebrett über Spätzle-

terin. Wer sich im ersten Stock satt gesehen hat, steigt die Wendeltreppe weiter hinauf. Im zweiten Stock erfährt der Besucher alles darüber, wie die typischen Spätzle gemacht werden. Vom Spätzlebrett über Spätzle-



**Spätzlemuseum im Vötschenturm**  
 Entenmoos 29 – 88339 Bad Waldsee  
 Öffnungszeiten: März bis Oktober  
 Samstag 10.30 – 17.30 Uhr und Sonntag 10.30 – 17.30 Uhr  
 Das Museum ist nicht barrierefrei. Gruppen auf Anfrage  
 Kontakt: info@spatzlemuseum.de Mobil: 0170/1402460

presse, Sieb und Hobel bis zum Spätzle-Max und der Spätzle-Hex' findet sich dort allerhand findiges Handwerkszeug aus Holz, Metall und Kunststoff, dessen sich die Hausfrau einst für die Produktion der Teigwaren bedienen konnte und heute noch kann.

Einige der Hilfsmittel haben unterschiedliche Einsätze und Lochungen. So erfährt der Besucher bei einer Führung auch, dass es katholische und evangelische Spätzle gab und vielleicht auch heute noch gibt: »Die langen sind evangelisch, die kurzen katholisch«, schmunzelt Heidi Huber.

### Evangelische und katholische Spätzle

Dass es eine solche Unterscheidung gibt, lag an einem Mann, der beim Vertrieb von Spätzlehobeln feststellte, dass sich die Köchinnen aus dem Unterland meist für die Lochung mit Zunge entschieden. Diese produziert längere Spätzle als die einfache Lochung, welche im katholischen Oberland bevorzugt gekauft wurde. All die verschiedenen Geräte können nicht nur bestaunt, sondern größtenteils auch angefasst und bedient werden. »Ich wollte das auf keinen Fall alles hinter Glas haben.

Nach einer Führung dreh' ich halt dann hier eine Kurbel wieder nach oben oder rücke das eine oder andere Stück zurecht«, erzählt die Spätzlefreundin lachend. Übrigens verleiht sie auch Kochbücher. Das oberste Stockwerk des Spätzleturms ist den Tüftlern gewidmet. Nicht zu glauben, was sich findige Köpfe alles haben einfallen lassen, um die Spätzle-Produktion zu erleichtern oder zu beschleunigen – vermutlich nicht ohne Eigennutz.

### Von Spätzlepionieren, Tüftlern und Mächlern

Bei einem Stall voll Kindern war und ist es für die Hausfrau mühsam und äußerst zeitaufwendig, für bis zu einem Dutzend Mäuler Spätzle zu schaben. Und da die Männer ihre Leibspeise gern oft auf dem Teller vorfinden wollten, begannen sie mit dem Konstruieren.

So wie beispielsweise der inzwischen verstorbene Manfred Bulling, ehemaliger Regierungspräsident von Stuttgart, der genau aus diesem Grund 1984 eine Presse mit 56 unterschiedlichen Löchern entwickelte. 30 Jahre später findet man seinen patentierten »Spätzlemeister« zwischen all den anderen findigen Geräten und



*Heidi Huber hat fast alles rund um die schwäbische Nudel zusammengetragen.*



oben: Spätzle in allen Varianten: Von Löffelspätzle (oben links) über handgeschabte, gepresste und gehobelte und dazu noch mit Tomaten, Kräutern und Tintenfischtinte. Heidi Huber hat alles ausprobiert.  
unten: In vielen Haushalten fanden sich früher selbstgebaute Spätzlepressen aus Holz.



Maschinen im Spätzlemuseum vor. Bereits rund 200 Jahre vorher hatte sich Spätzlepionier Philip Mehne aus Schwenningen mit einer Knöpfemaschine beschäftigt. Übrigens ist in der Reihe der Tüfter und Mächler auch eine Frau: Susann Hartung aus Tübingen hat 2008 einen Spätzle-Shaker erfunden, weil sie Spätzle nicht schaben wollte und keine Lust auf lästiges Spülen von teigverklebten Hilfsmitteln hatte. Wer Lust auf mehr Geschichten rund um das Nationalgericht hat, der findet im 3. Stock auch allerlei Interessantes und Kurioses in Heidi Hubers Spätzle-Archiv. Doch nicht nur sie kann

jede Menge Geschichte und Geschichten rund um die Leibspeise servieren. »Ich bekomme von Besuchern Erinnerungen und Geschichten, Rezepte, Tipps, Erbstücke und Flohmarkt-Funde. Das ist toll, dass die Leute so an mich und das Museum denken. Natürlich kann ich aus Platzgründen nicht alles ausstellen. Aber so ist und bleibt das Spätzlemuseum lebendig«, freut sie sich.

Text: Viola Krauss /Fotos: Viola Krauss (10);  
© Max Diesel - Fotolia.com(1); © ychty - Fotolia.com(1);  
© Marina Grau - Fotolia.com(1);  
© blende40 - Fotolia.com(1) §

Machen Sie mit und gewinnen Sie!

### Klassische Spätzlepresse

Robert Kull aus Bad Canstatt erfand 1939 den Vorreiter aller bis heute gängigen Spätzlepressen. Seine Spätzlepresse wird in nahezu unveränderter Form seit mehreren Jahrzehnten in Deutschland hergestellt. Das Spätzlemuseum verlost zwei Kull-Spätzlepressen in den speziellen Spätzlemuseumsfarben blau und gelb.

Schreiben Sie uns unter dem Stichwort »Spätzlepresse« bis zum 17. Mai via Mail an [dieallgaeuerin@ava-verlag.de](mailto:dieallgaeuerin@ava-verlag.de) oder mit der Post an AVA-Agrar Verlag Allgäu GmbH, Stichwort »Spätzlepresse«, Porschestraße 2, 87437 Kempten

