

„Spätzle-Queen“ Heidi Huber präsentiert ihre Sammlung an neuem Ort

Von Sabine Ziegler

Die ehemalige Waldseer „Spätzle-Queen“ präsentiert ihre Sammlung historischer Spätzle-Gerätschaften ab Dezember in einem Allgäuer Käseereimuseum.

BAD WURZACH/ BAD WALDSEE – Als Gründerin des weltweit ersten Spätzlemuseums in Bad Waldsee ist Heidi Huber vielen Menschen aus der Region bekannt geworden. Zwar hatte die Technische Zeichnerin das kleine Museum im historischen Vötschenturm 2020 aus Zeitgründen geschlossen. Aber bis heute gibt die Bad Saulgauerin ihre umfangreiche Sammlung zum Thema „Spätzle“ als Leihgabe an Museen und Unternehmen, die diese Exponate öffentlich präsentieren dürfen. Mit den Betreibern der Schaukäserei Vogler in Gspoldshofen bei Bad Wurzach hat die 57-Jährige nun einen weiteren Betrieb gefunden, der ihre teils kuriosen Gerätschaften zur Herstellung des schwäbischen Nationalgerichtes ab 6. Dezember auf unbestimmte Zeit ausstellt.

Für Huber könnte diese aktuelle Kooperation nicht besser passen: „Spätzle trifft Käse“ - und deshalb freut es mich riesig, dass meine Spätzle-Wanderausstellung im Käseereimuseum Vogler gezeigt werden darf“, sagt Huber zu ihren neuen Plänen. Auch Jörg Vogler, Be-



In Heidi Hubers ehemaligem Spätzlemuseum gaben sich Hersteller und Erfinder von Gerätschaften rund um die Produktion der Klinken in die Hand - mit Norbert Kirsch war auch der „Weltmeister im Spätzleschaben“ von 1982 zu Gast und überreichte ihr diese Dokumentation seines Weltrekords.

FOTO: SABINE ZIEGLER

treiber der gleichnamigen Käseerei in Gspoldshofen, ist voller Vorfreude auf die Erweiterung seines Hauses, das regelmäßig ganze Busladungen von Gästen im „Sennerstübli“ bewirbt.

In seinem Museum stehen alte Käseereien, die originalgetreu wieder aufgebaut wurden. Und hier soll jetzt auch Platz geschaffen werden für Hubers Küchengeräte. „Ich habe ja eine Schwäche für historische Exponate und weil ‚Käse und Spätzle‘ zur regionalen Esskultur gehören, passt das wunderbar zusammen“, blickt der Seniorchef voraus auf die Eröffnung Anfang Dezember. Er ist überzeugt davon, dass diese einzigartige Sammlung auch neue Be-

suchergruppen anziehen wird. Die Käseerei übergibt er am 1. Januar 2027 übrigens an seine beiden Söhne und rückt dann als „Hausmeister“ ins zweite Glied, wie er schmunzelnd verrät.

In ihrem Waldseer Spätzlemuseum hieß Huber von 2013 bis 2020 jährlich gut 3000 Besucher aus dem In- und Ausland willkommen. Besonders gefragt war das volksnahe Museum bei Landfrauen, die Regionales auf den Tisch bringen und auf den einen oder anderen Geheimtipp Hubers bei der Spätzleherstellung hoffen. Auch Hersteller und Erfinder von Gerätschaften rund um die Spätzleproduktion gaben sich hier die Klinken in die Hand und über-

reichten ihr so manche Rarität. So bekam Huber Besuch von Norbert Kirsch, dem „Weltmeister im Spätzleschaben“ von 1982, der ihr eine Dokumentation seines Weltrekords in Stuttgart schenkte. Für einen Eintrag ins Guinness-Buch der Rekorde hatte der Koch damals 24 Stunden lang insgesamt 555 Kilogramm Spätzle vom Brett geschabt und dafür 175 Kilogramm Mehl, 1260 Eier, 90 Liter Wasser und fünf Kilo Salz verarbeitet.

Auch Manfred Bulling, Erfinder einer patentierten Spätzlepresse, hat Huber seine Aufwartung gemacht. Der ehemalige Stuttgarter Regierungspräsident entwickelte heute vor 40 Jahren einen speziellen Spätzledrucker („System Bulling“) mit 58 verschiedenen Schlitten. Das Gerät bringt Spätzle zum Vorschein, die von Handgeschabten kaum mehr zu unterscheiden sind und deren Herstellung damit kinderleicht ist.

Im Oktober erscheint auch die dritte Auflage von Hubers Buch „Spätzle & Knöpfe“. „Das war für mich ein schöner Anlass, auch ein kleines Video zu machen, in dem einige Geräte einmal in Aktion zu sehen sind - zu finden ist es über einen QR-Code im Buch“, informiert die Gründerin des früheren Spätzlemuseums, die in Gspoldshofen nur zu besonderen Anlässen persönlich vor Ort sein wird.