

Zum Wohl auf Höri-Zwiebeln und Wurstsuppe

Erich Schütz beschreibt in seinem neuen Buch all die Genüsse rund um den Bodensee

VON JOSEF SIEBLER

Konstanz – Die alte Bauernkultur am Bodensee ist größtenteils ausgestorben. Wenige landwirtschaftliche Großbetriebe bestimmen heute in den Dörfern das Bild. Doch die Menschen haben sich die schönen Seiten des Lebens in einer von der Natur verwöhnten Region nicht nehmen lassen – und dazu gehören die Genüsse, die täglich auf den Tisch kommen. Selbst das z’Nüni, das morgendliche Pausenvesper von Bauern und Arbeitern, wird weiter gepflegt. Erich Schütz, der am See lebende Autor, beschreibt diese Sitten in seinem

neuesten Buch „Bodensee. 66 Lieblingsgenüsse und 11 Winzer“.

Der Autor ist als ausgebildeter Journalist ein unterhaltsamer Erzähler. Die Rezepte, die Erich Schütz gesammelt hat, präsentiert er mit der Geschichte dahinter und handelnden Personen. Da ist zum Beispiel Regina Duventäster-Maier, eine „echte Höri-Gemüsebäuerin“, wie Schütz schreibt. Natürlich baut sie die berühmteste aller Zwiebeln am See an: die Höri-Bülle – rot, zart und schmackhaft. Sie sei der Bäuerin ans Herz gewachsen. Wie umso mehr das Gewächs sein will, schildert sie im Buch: „Das fängt schon mit dem Samen an, den kannscht it kaufe, den misse mir selbst züchte und ernte.“ Die Zwiebel erlebe eine Renaissance, berichtet Schütz, der auch das beliebte Büllefest erwähnt. „Höri-Kinder beißen roh in

diese Zwiebel, als wäre sie ein Apfel. Jedem Wurstsalat ohne Zwiebelstücken fehlt ihr frischer, knackiger Biss.“

Die Texte sind von viel Lokalkolorit geprägt. So wissen die Menschen am See, dass man von der Wurst nicht nur einen Salat zaubern kann, sondern eine Suppe – ebenfalls ein Überbleibsel der alten Bauernkultur. Serviert wird die Wurstsuppe im Landgasthof von Markus Keller in Lippertsreute bei Überlingen. Dazu wird alles über die Schlachtplatte verraten. Und wer es weniger deftig mag, wird sich über das Apfelkuchle-Rezept aus Salem freuen.

Der Leser erfährt, was die Konstanzer an ihrem Wein der Spitalkellerei schätzen und dass er vorzugsweise in den Weinstuben der Niederburg – dem ältesten Stadtteil – getrunken wird. Und für den Felchen wird mal ein anderes

Rezept vorgestellt: Fischfilets in Sülze, zusammengestellt vom Konstanzer Konzil-Koch Manfred Hölzl. Die See-Pizza, also die allseits beliebte Dinnele, kommt auf dem Höchsten bei Illmensee auf den Tisch. Daneben gibt es immer wieder Überraschendes: Allgäu-Whisky, Bodensee-Krebssuppe oder gerauchte Ziegenlende.

Das Buch ist See umspannend. Schütz, der durch seine Fernseh-Dokumentationen und Reiseberichte bekannt wurde, blickt nicht nur auf die deutsche Seite: Vorarlberger und Schweizer Rezepte gehören dazu. Wem Mostindien, Pfänderspeck oder Subirer nichts sagen, der wird fündig.

Das Buch: Erich Schütz: Bodensee. 66 Lieblingsgenüsse und 11 Winzer, Meßkirch 2012, ISBN 978-3-8392-1284-4; 14,90 Euro.



Erich Schütz, in Überlingen lebender Autor, beschreibt in seinem neuen Buch Genüsse vom Bodensee. BILD: ARCHIV