

Rainer Moritz

DIE MAULTASCHE

Eine kleine
Kulturgeschichte

8 grad

Rainer Moritz

Die Maultasche

Eine kleine Kulturgeschichte



»von gefülten krapffen«, Hüpfuff, Mathis:
Küchenmeisterey, 1507, Straßburg,
Frankreich

Inhalt

Maultaschen – der Trost	7
Maultaschen – die Herkunft	10
Maultaschen – die Definition	22
Maultaschen – das In-Produkt	28
Maultaschen – die Rezeptur	46
Maultaschen – das Kulturobjekt	65
Maultaschen – die Philosophie	77
Maultaschen – die Sehnsucht	83
Literaturhinweise	91

Maultaschen – der Trost

Der Engländer Nigel Slater ist wohl der derzeit am besten schreibende Kochbuchautor. Er weiß originelle Geschichten zu erzählen, kreiert kunterbunte Rezepte, über die Sterneköche vermutlich die Nase rümpfen, zählt Knollensellerie zu den »am meisten unterschätzten Gemüsearten«, sieht »auf Toast« als die »beiden schönsten Wörter der Welt«, setzt Crème double, Butter und Sahne so üppig ein, als gäbe es kein Morgen, und bekennt sich zu seinen subjektiven Vorlieben: »Ich mag beigefarbenes Essen.«

Mit seinen erzählenden Kochbüchern hat Slater wie etliche seiner Kolleginnen und Kollegen einen Trend befördert, dessen Ende nicht abzusehen ist. Beschränkte man sich früher auf Sentenzen wie »Das Auge isst mit«, um Gerichte schmackhaft zu machen, so bedarf es heute dazu einer starken Emotionalisierung. Eine gute Mahlzeit dient keineswegs nur der lebenserhaltenden Nahrungsaufnahme oder der Steigerung von Lebensfreude. Nein, gute Speisen sorgen ganz grundsätzlich für unser Seelenheil. Wo Pandemien, Diktaturen, Überschwemmungen oder Kriege die Nachrichten beherrschen und sich kaum jemand noch Utopien für die Welt vorstellen mag, da brauchen wir zumindest im Privaten Segens- und Trostmomente, am Küchenherd oder Esstisch zum Beispiel.

Auch da kennt sich Nigel Slater aus. Wie seine Basler Kollegin Tanja Grandits fährt er in seinen Büchern schweres Geschütz auf, um die Segnungen einer guten Küche zu verdeutlichen. Ein Kartoffel-Rosenkohl-Mix

gerät ihm zum »Heilmittel für alles«, und für alle, die in kalten Novemberstunden nicht weiterwissen, hat er Rat, nein: Trost, gespendet von Aufläufen und Suppen. Ein Milchreisgericht ist da »weich und tröstlich wie eine Kaschmirdecke«, und wer es britischer haben möchte, der greife zum Slater'schen Porridge, das wie eine »Art innerer Dufflecoat« wirke.

Mit ihrer dick aufgetragenen Emotionalisierung haben Kochbücher inzwischen oft einen therapeutisch-esoterischen Touch, der komische Blüten treibt. Wer wäre früher auf den Gedanken gekommen, wie Yotam Ottolenghi ein Zwiebelgericht oder wie Tanja Grandits mit Pilzen gefüllte Buns zu einer »Offenbarung« zu erklären? Die Kochbuchheldin meiner Tübinger Studentenzeit, die Südtirolerin Marieluise Christl-Licosa (*Echt italienisch kochen. Die besten Original-Rezepte und Küchentipps*), hätte sich, da bin ich mir sicher, selbst beim schönsten Spaghetti-Carbonara-Rezept nicht zu solchen Formulierungen verstiegen.

Das Kochbuch und seine Rezepte als kleine Glücksbringer zu konzipieren, darüber kann man sich lustig machen. Und wenn es um Maultaschen geht, käme mir das Wort »Offenbarung« nicht als Erstes in den Sinn. Leichter fällt es mir, das schwäbische Nationalgericht als Trost zu begreifen. »Etwas, was jemanden in seinem Leid, seiner Niedergeschlagenheit aufrichtet«, so lautet die *Duden*-Definition, und in der Tat wächst dieses Gefühl in mir, wenn ich vor einer Terrine mit in kräftiger Rinderbrühe tänzelnden Maultaschen sitze oder die erste Gabel eines angerösteten Maultaschenstreifens zum Mund führe. Ja, solche Momente empfinde ich als Trost spendend; sie erwecken Heimatgefühle in mir, vor allem wenn ich

eine Weile in der Fremde weilte und mich mit Labskaus, Pfefferpotthast, Steak-and-Kidney-Pie, Surströmming oder Capuns zufriedengeben musste.

Eine gut geformte, gut gefüllte Maultasche spendet Trost, sie ist, neudeutsch gesprochen, »Soulfood«. Und ihr Siegeszug in den letzten Jahrzehnten zeigt an, dass nicht nur Menschen in Zwiefalten, Onstmettingen, Rommelsbach oder Langenburg des Trostes, dieser mentalen Resilienzstärkung, bedürfen. So möge die »kleine Kulturgeschichte« den Ruhm der Maultasche erklären und mehren. Oft wird ja vom Trost des Lesens geschrieben. Wie groß muss dieser sein, wenn man ein Buch über tröstende Maultaschen liest?

Maultaschen – die Herkunft

Das ist eine heikle Angelegenheit. Zu gern würde man es ganz genau wissen, würde man wissenschaftlich eindeutige Quellen zitieren, um die Herkunft der Maultasche hieb- und stichfest zu belegen. Mag es verhältnismäßig einfach sein, nachzuweisen, wer Glühbirne, Spreizdübel, Abseitsregel oder Wankelmotor erfunden hat, und die entsprechenden Patente vorzulegen, so sind die Herkunftsgeschichten von kulinarischen Spezialitäten meist kompliziert und führen ins Reich der Mutmaßungen und Spekulationen.

In allen Ländern dieser Welt preist man stolz die ureigenen »Leibspeisen« und erträgt es nur schwer, wenn Kulturhistoriker »fremde« Einflüsse geltend machen und Landesspezialitäten plötzlich nicht mehr eindeutig als reine Landesspezialitäten gelten. Solche Erfahrungen sind schmerzhaft, denn Leibspeisen schaffen Identität und Zugehörigkeitsgefühl, und über deren »richtige« Rezeptur zu diskutieren, gerät deshalb oft zu einer hitzigen Angelegenheit.

Nehmen wir zum Beispiel Spaghetti al pomodoro, ein Gericht, das heute gemeinhin als italienisches Nationalgericht gilt und wie die Pasta schlechthin die Identität des Landes prägt. Nirgendwo anders als in Italien, würden stolze Menschen aus Neapel oder Palermo behaupten, kann der Ursprung von den mit Parmesan, Basilikum und etwas Peperoncino angereicherten Spaghetti al pomodoro liegen. Doch leider ist es im Kulinarischen mit solchen Gewissheiten nicht weit her.

In seinem Buch *Spaghetti al pomodoro. Kurze Geschichte eines Mythos* hat der italienische Agrar- und Ernährungshistoriker Massimo Montanari seinen Landsleuten auf



Unbekannter Künstler: Detail aus Beschreibung des Schlaraffenlandes, wo derjenige, der am wenigsten arbeitet, am meisten verdient, circa 1770, Archivio Libreria Antiquaria Bourlot, Turin, Italien



Bozong, Gan: Porträt von Zhang Zhongjing (Erfinder der »chinesischen Maultasche«), Tang period, 618–907, wellcome collection, London, Vereinigtes Königreich

grausame Weise ins Stammbuch geschrieben, dass jene tomatisierte Pasta keineswegs eine ureigene italienische »Erfindung« ist. Schritt für Schritt dekonstruiert Montanari diesen Mythos, führt chinesische, arabische oder persische Teigwareneinflüsse an, lässt die »rote Soße« aus Spanien nach Italien herüberschwappen und zeigt so, wie spät erst Spaghetti al pomodoro in ihrer scheinbaren Ursprungsregion Fuß fassten.

Nicht anders, wenn es um die Maultasche geht. Gestandenen Schwäbinnen und Schwaben ist es zwar kaum zu vermitteln, dass »ihr« Gericht womöglich aus fremden Ländern eingewandert und kein Beleg für den legendären schwäbischen Tüftler- und Erfindergeist sein könnte, doch die historische Realität besagt etwas anderes. Allein schon, dass Teigtaschen an sehr unterschiedlichen Orten auf dieser Welt serviert werden, bestärkt die Vermutung, dass sich eine unzweifelhafte Ursprungsangabe nicht machen lässt. Ravioli und Tortellini aus Italien, Schlutzkrapfen aus Tirol, Pelmeni aus Russland, Pierogi aus Polen oder Wan Tan aus China – breit ist das Angebot an gefüllten Teiglingen, die eine gewisse Maultaschenverwandtschaft nicht verbergen können.

Es bedarf persönlicher Unantastbarkeit, um der Wahrheit ins Gesicht zu blicken und sie auszusprechen. Nur einem wie Sternekoch Vincent Klink, dem man nachsagt, früher Tag für Tag eine Maultasche in der Brüh zu sich genommen zu haben, ist es gestattet, die schwäbische Herkunft seines Grundnahrungsmittels als »astreine Eigenerfindung« zu bezeichnen und mit dem Satz »Die Heimat der Maultasche ist Italien« noch eins draufzulegen.

Noch sakrosankter als Klink ist bis heute Stuttgarts langjähriger Oberbürgermeister Manfred Rommel, der

nicht nur die Brezel bedichtete, sondern auch in Sachen Maultasche Bescheid wusste: »Denn sowohl Spätzle wie Maultaschen entstammen dem chinesischen Kulturkreis und die kunstvolle Technik ihrer Herstellung ist wahrscheinlich durch den Venezianer Marco Polo zuerst nach Italien und dann in das heutige Baden-Württemberg gekommen.«

Ohne den Herren Klink und Rommel zu nahe treten zu wollen: Sattelfeste Belege gibt es weder für die eine noch für die andere Theorie, zumal es an konkurrierenden Meinungen nicht mangelt. Für den Hörfunkjournalisten Alfred Marquart waren es am Anfang die russischen Pelmeni, die dank der Beziehungen des württembergischen Königshauses zum Zarenhof im Neckar- und Remstal heimisch wurden: »Man heiratete fleißig hin und her. Dabei könnten die Maultaschen ins ›Ländle‹ gekommen sein.« Marquart bringt das Dilemma auf den Punkt: »Kein schwäbisches Gericht ist so durch und durch schwäbisch wie sie. Weshalb die Behauptung, Maultaschen seien gar nicht schwäbischen Ursprungs sicher laute Proteste zur Folge haben wird.«

Ins Spiel gebracht wird gerne eine Dame aus dem 14. Jahrhundert, Gräfin Margarete von Tirol-Görz, die – warum, weiß niemand so genau – den Beinamen »Maultasch« erhielt.

Zu unseren Teiglingen lässt sich dennoch beim besten Willen kein Bezug herstellen. Eine stichprobenartige Prüfung der Restaurantspeisekarten in Görz, heute Gorizia, ergibt keinerlei Hinweise auf Maultaschenvorkommen in der Region.

China, Italien, Russland – das alles hilft nicht, wenn es darum geht, ein Kulturgut oder ein Produkt in den



Massys, Quentin: Eine groteske alte Frau (Margarete von Tirol-Görz), 1513, National Gallery, London, Vereinigtes Königreich

Köpfen der Menschen zu verankern. Wie sich früher jedes noch so kleine Unternehmen eine »Philosophie« gab, so braucht es heute ein Narrativ, eine glaubhaft wirkende Geschichte, die sich leicht erzählen lässt und Emotionen weckt. Der Kulturwissenschaftler Konrad Köstlin stellte, Gedanken des Philosophen Odo Marquard aufgreifend, diese Sehnsucht in einen größeren Zusammenhang. Wo immer mehr der »Verlust der Herkunftswelten« drohe, brauche es eine »Rekonstruktion fiktiver Herkunftswelten«, die für eine »Ersatzverzauberung« Sorge. Die Renaissance der regionalen Küche komme ohne erfundene »Sensibilisierungsgeschichten« nicht aus, die einer nivellierten Welt mit Lokalkolorit und Geschichtlichkeit entgegenwirke. Konkret: Die Maultasche brauchte eine glaubwürdige, eingängige Ursprungserzählung.

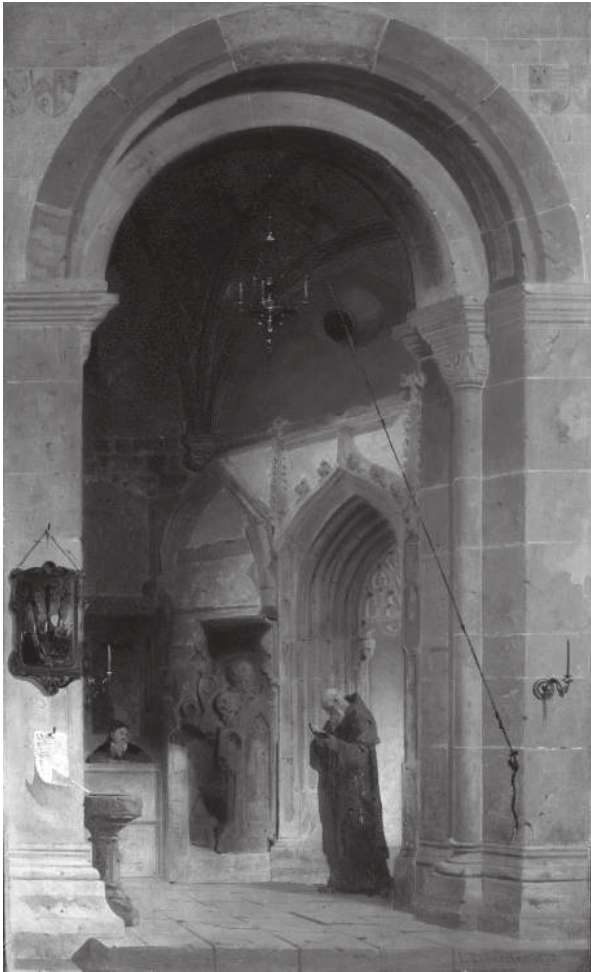
Das inzwischen allgegenwärtige Herkunftsnarrativ der Maultasche entstand relativ spät, als 1986 die Stuttgarter Kunsthistorikerin und Oberkonservatorin Elke Knittel (1946–2007) die schmale Broschüre *Wie Jakob die Maultasche erfand* im Selbstverlag veröffentlichte. Darin erzählt sie eine Geschichte aus dem 16. Jahrhundert zu Zeiten Herzog Ulrichs von Württemberg. Die vielköpfige Familie eines Weinbauern vom Neckar litt seinerzeit unter großer Armut, und so schickte dieser seine Söhne Hannes und Jakob ins Kloster Maulbronn, wo die beiden ein leichteres Auskommen finden sollten. Sie kamen in der Klosterküche unter, bis sich an einem Fastnachtsdienstag Entscheidendes ereignete. In einem allgemeinen Getümmel stieß Jakob auf einen Sack, in dem sich ein »frisches Stück Fleisch« von »beachtlicher Größe« befand. Er versteckte seinen Fund, wissend, dass den Maulbronner Zisterziensermönchen der Fleischverzehr ohnehin streng

untersagt war. Jakob brachte es nicht über sich, das Fleisch verderben zu lassen, und legte es in Salzlake ein.

Als die Fastenzeit am Gründonnerstag ihren Höhepunkt erreichte, nahm Jakob sein Herz in beide Hände und fasste einen folgeschweren Entschluss. Nachdem er allerlei Grünzeug und Zwiebeln klein gehackt, vermengt und gewürzt hatte, holte er das Fleisch, das dem Verfall seines Haltbarkeitsdatums entgegensah, aus dem Versteck, zerstückelte es fein und mischte es unter die Gemüsemasse. Zudem musste er das Hackfleisch »vor den Augen Gottes« verbergen: »Flink knetete er aus den restlichen Eiern und viel Mehl einen festen, glatten Nudelteig, wellte ihn dünn aus und schnitt ihn in gefällige Rechtecke. Er häufelte etwas von seiner Gemüse-Fleisch-Füllung darauf, klappte dann die eine Hälfte des Teiges darüber und drückte zuletzt die Teigränder fest zusammen.«

So servierte Jakob die gekochten Nudeltaschen, und die Mönche begannen, »andächtig und vergnüglich« zu schmausen, ohne die verbotene Füllung zu bemerken. Auch der liebe Gott war offensichtlich in Gedanken woanders und bekam vom Betrug nichts mit, weshalb Jakobs Erfindung später den sprechenden Namen »Herrgottsbscheißerle« bekam. Bald war von dieser »guten Mahlzeit« überall zu hören, und die findigen schwäbischen Hausfrauen kochten Jakobs Rezept, soweit sie es erraten konnten, nach. Die Maulbronner Nudeltaschen fanden fortan große Verbreitung; man verkürzte den etwas umständlichen Namen, »indem man von Maulbronn das ›Mauk‹ und von der Nudeltasche nur die ›Tasche‹ nahm«.

Elke Knittel studierte alte Kochbücher, um andere Herkunftstheorien zu widerlegen, und griff ihre Legende auf in dem mit ihrem Mann Rolf Maurer verfassten,



Dittweiler, Ludwig: Aus Kloster Maulbronn, 1872,
Staatliche Kunsthalle, Karlsruhe, Deutschland

2002 zuerst erschienenen und mehrfach nachgedruckten Buch *Spätzle, Maultaschen & Co.* Raffiniert suggeriert Knittel, dass sie die »Sage« vom »Heiligtum« Maultasche aus ihrer Kindheit kenne, und kommt zu einem unmissverständlichen Urteil: »Ich bitte die kulinarische Gemeinde, sich einfach damit abzufinden, dass der Nabel der Maultaschenwelt nun mal in unserem schönen Land liegt.«

Gegen so viel weibliche Überzeugungskraft ist wenig auszurichten. Elke Knittels »sagenhafte« Geschichte wurde zum freudig angenommenen Narrativ, das sich prächtig vermarkten ließ. Dass Knittel dessen Begründerin ist, zeigt sich auch darin, dass vor ihrer Publikation vom Maulbronner Jakob keine Rede war – weder in Trolls *Deutschland deine Schwaben* (1967) noch in *Kochen mit Thaddäus Troll* (1969), noch in Alfred Marquarts *Ein Pudding für den Zaren. Gerichte mit Vergangenheit* (1980) findet sich der kleinste Hinweis.

Was immer die Klinks und Rommels an Nörgeleien vorbringen, gegen die Sehnsucht, die Maultasche zum ur-schwäbischen Produkt zu machen, war und ist kein Kraut gewachsen. So wurde aus Knittels gut erfundener Legende eine historische Wahrheit, an die man nun allzu gern glaubte. Versuche, Alternativen anzubieten, hatten keinen Erfolg – wie Markus Ganns Geschichte *Der Tag, an dem ich die Maultaschen erfand und den Löffel abgab* (2016). Sie spielt Anfang des 18. Jahrhunderts in einem namentlich nicht genannten Kloster. Der mit Bruder Jakob offenkundig verwandte Ich-Erzähler lässt sich von »Rajolen« aus Italien inspirieren und formt an einem Karfreitag großformatige Exemplare, deren Fülle er mit geräucherten Bratwürsten anreichert. Der Schwindel fliegt indes auf; der Koch wird

als Satan verschrien und umgehend auf dem Scheiterhaufen verbrannt – ein gutes Narrativ klingt anders.

Die Website von Kloster Maulbronn referiert ausführlich die Geschichte von »Jakobs Maultaschen« – und fügt eine aparte Begründung hinzu: »Wer jemals Kloster Maulbronn erlebt hat, weiß, warum man auf die Idee kommt, dass die beliebte Nudeltasche gerade von hier kommen muss.« Selbstverständlich gibt es vor Ort mehrere Möglichkeiten, »Original Maulbronner Bruder Jakobs Maultaschen« zu verzehren, und im Klostershop nimmt Maultaschiges breiten Raum ein.

Auch dort, wo man sich seit Jahrzehnten um die industrielle Produktion der Herrgottsbscheißerle kümmert, erinnert man sich an Laienbruder Jakob. Für den Marktführer Bürger aus Ditzingen ist seine Geschichte die »glaubwürdigste«, und Mitbewerber Settele aus Neu-Ulm übernimmt sie in Werbematerialien ebenso wie Koch Johann Lafer in *Lafer's ABC der Genüsse*. Dieser referiert die Maulbronner »Legende«, wenngleich er sie »mitten im Dreißigjährigen Krieg« ansiedelt, als es in Maulbronn längst keine Mönche mehr gab.

Kurzum, es ist sinnlos inzwischen, gegen die Knittel'sche Version anzugehen. Selbst der Spezialist Volker Klenk resigniert in seinem *Maultaschen-Manifest* und gibt Begründungen von bezwingender Logik: »Die schwäbische Maultasche kann nur ein Schwabe erfunden haben. [...] Mein gesunder Menschenverstand sagt mir: Es muss einfach so gewesen sein!«

Wer Kloster Maulbronn als Geburtsort akzeptiert, kommt nicht umhin, sich in der Weltliteratur umzutun, etwa in Hermann Hesses *Unterm Rad* (1905) nachzulesen. Die autobiografisch grundierte Erzählung lässt ihren Helden Hans Giebenrath in seinem Heimatstädt-

chen, nennen wir es Calw, das Landexamen bestehen, was ihm die Aufnahme ins Seminar von Kloster Maulbronn ermöglicht. Vergeblich freilich hofft man beim Lesen darauf, dass den Schülern (und Lesern) zu allen Tageszeiten die berühmten Klostermaultaschen serviert werden. Von wegen: *Unterm Rad* hat kulinarisch fast nichts zu bieten. Die Zöglinge haben bei ihrer Ankunft allenfalls ein »Säcklein Äpfel, eine Rauchwurst, ein Körbchen Backwerk« in ihrem Gepäck; einer wenigstens hat einen »ganzen Schinken« mit auf den Weg bekommen.

Ansonsten regiert Schmalhans als Küchenmeister; zum kärglichen Frühstück gibt es eine »Tasse Kaffee, ein Stück Zucker und einen Wecken«, und auch zu anderen Tageszeiten gelangt keine einzige Maultasche auf den Speiseplan. Äußerst bedauerlich ist das, denn zu gern läse man, welche Maultaschenkreationen Hans Giebenrath kennenlernen durfte. Aber irgendwie auch folgerichtig: Elke Knittels Sage von Bruder Jakob konnte Hermann Hesse nicht kennen.

Gefällt Ihnen dieses Buch? Dann empfehlen Sie es bitte weiter. Mehr über den 8 grad verlag finden Sie auf www.8gradverlag.de und in unserem Newsletter.

1. Auflage 2026

© 2026, 8 grad verlag GmbH & Co. KG
Sonnhalde 73 | 79104 Freiburg
www.8gradverlag.de | info@8gradverlag.de

Alle Rechte vorbehalten

Der Verlag behält sich eine Nutzung des Werks für Text- und Data-Mining gemäß § 44 b UrhG ausdrücklich vor.

Kleine Kulturgeschichten 02

Herausgegeben von Matthias Grüb

Umschlaggestaltung: Julie August, Buenos Aires/München

Layout und Satz: 8 grad verlag GmbH & Co. KG, Freiburg

Lektorat: Marion Voigt, Zirndorf

Herstellung: folio · print & more, Zirndorf

Gesetzt aus der Caslon und der Avenir

Papier: Munken Print cream

Einbandmaterial: Peyer, Peyprint honan

Druck und Bindung: Steinmeier GmbH & Co. KG, Deiningen

Printed in Germany

ISBN 978-3-910228-69-6