

Traditionsgericht vor Vergessen gerettet

Dass Kinder früher, als Waldkirchen eine eigene Schule hatte, Speckwurstspalken liebten, wissen nur noch die Älteren. Beinahe wäre die Spezialität verschwunden.

Von *Silvia Köbel*
erschieden am 07.04.2018

Waldkirchen. Silvana Hoher, Betreiberin des Landhandels in Waldkirchen, musste den für sie komisch klingenden Namen Speckwurstspalken erst einmal für sich ins Hochdeutsche übersetzen als sie zum ersten Mal davon hörte: Blutwurst Eintopf. Für sie als Vegetariern war das nicht das Rezept, nach dem sie sich schon lange geseht hatte, aber es war die Wiederentdeckung einer verloren gegangenen regionalen Spezialität.

Die Speckwurstspalken sind so einmalig wie der Safranapfel in Waldkirchen, nur eben noch weniger bekannt. Dass es dieses einfache Gericht wieder auf die Teller der Waldkirchener geschafft hat, ist Barbara Weidner aus Lengenfeld zu verdanken. Sie sagte: "Irgendwann vor längerer Zeit erinnerte ich mich wieder an dieses Rezept. Ich hatte es seit Jahren nicht mehr gekocht und eigentlich fast vergessen." Die Zutaten waren ihr noch in guter Erinnerung. Aufgeschrieben hatte sie das Rezept nicht. Barbara Weidner lebt allein. Da lohnt sich das Kochen nicht so richtig. Sie kam auf die Idee, den Machern vom Landhandel Hoher eine Kostprobe vorbei zu bringen, denn dort gibt es eine kleine Küche, die von den Dorfbewohnern gut angenommen wird.

Früher, als sie noch in Waldkirchen wohnte, hat sie das Essen oft für ihre Kinder gekocht, die es liebten. Die ehemalige Waldkirchenerin erinnert sich noch gut daran, dass die Speckwurstspalken eines der beliebtesten Essen in der Waldkirchener Schulküche waren, so beliebt, dass die Eltern es auch zu Hause kochen mussten. "Ich bin extra in die Schulküche gegangen und habe mich bei der Köchin nach dem Rezept erkundigt", erinnert sich die Seniorin noch gut. In die Speckwurstspalken gehören neben der Blutwurst noch Kartoffelstückchen, ein paar saure Gurken, Zwiebel und Fleischbrühe.

Silvana Hoher hat inzwischen herausgefunden, dass es ähnliche vogtländische Rezepte gibt, aber keines, das dem Waldkirchener gleicht. Sie hat es mit in die Speisekarte aufgenommen. Da sich jüngere Leute für einen Eintopf aus Blutwurst nur bedingt interessieren, gibt es das Essen mit dem ungewöhnlich klingenden Namen gelegentlich auf Wunsch der älteren Gäste: "Immer, wenn Waldkirchener zu uns sagen: Ihr könntet doch auch mal wieder ..., dann setzen wir die Speckwurstspalken auf die Speisekarte."

Der Landhandel hat sich zu einer Art dörflichem Treffpunkt entwickelt, in dem man auch typische vogtländische Gerichte bekommt, auch solche, die ein bisschen verpönt sind oder eigentlich längst vergessen. Silvana Hoher berichtete: "Eisbein, richtig fettes Eisbein, das ist so eine Geschichte. Das haben wir gekocht, weil es sich die Gäste gewünscht haben." Völlig neu und doch ganz alt ist das Gericht "Kutscherbrot". Die Landhandels-Chefin: "Das sind einfach zwei Scheiben Brot mit einem Schnitzel dazwischen und einem Ei drauf." Und: "Obwohl das eigentlich eine ganz einfache Sache ist, essen das die jungen Leute am liebsten." Sie hat zusammen mit ihrem Vater Manfred Hoher in einem Buch geblättert, das sich "Erichs kulinarisches Erbe" nennt und das Rezepte aus der DDR-Zeit beinhaltet. Dort entdeckten sie das "Kutscherbrot". Pizza steht im Landhandel nur ganz selten auf der Speisekarte, "und wenn, dann meist eine vegetarische Variante", so Silvana Hoher.



Auf Wunsch ihrer Gäste kocht Nicole Gündel im Landhandel von Silvana Hoher hin und wieder Speckwurstspalken. Als Grundzutaten benötigt sie außer der Wurst noch Kartoffeln, Zwiebeln und Gewürzgurken.

Foto: Silvia Köbel