

	<p>Object: Spätzlepresse</p> <p>Museum: Heimatmuseum Haus Montfort Montfortstraße 13 88090 Immenstaad, OT Kippenhausen 07545-6012 mail@heimatverein- immenstaad.de</p> <p>Inventory number: 89/443</p>
--	--

Description

"Möget Sie au Spätzle?" Mit der Antwort auf diese Frage unterscheiden die Schwaben angeblich Freund und Feind. Das Nationalgericht der Schwaben, die Spätzle, sind zwar ein einfaches, aus Eiern und Mehl bereitetes Nudelgericht, aber jede Region schwört auf die eigene Zubereitungsart. Dabei sind Spätzle ursprünglich, wie viele regionale Spezialitäten, eher ein Arme-Leute-Essen. Während man heute den Spätzleteig meistens durch eine handliche Hebelpresse ins kochende Wasser gelangen, waren in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts eher Spindelpressen im Gebrauch.

Unser Exemplar verfügt sogar noch über eine Kegelradübersetzung, die die Kurbelkraft auf den Pressstempel verstärkt. Das stabile Fußgestell wird über den Wassertopf gestellt und aus dem siebartig durchlöcherten Boden des Teigbechers werden die Spätzle ins Kochwasser gedrückt.

Man kann mit dieser Maschine einen trockenen Teig verarbeiten, der nur wenige Eier enthält. Eier sind für uns ein billiges Massenprodukt geworden, doch auf dem Dorf war bis in die 1960er eigene Hühnerhaltung üblich, und je kleiner der Hühnerstall war, desto sparsamer ging die schwäbische Hausfrau mit den gelegten Eiern um.

Die Herstellung der Spätzlepressen erfolgte in der Regel durch kleine Metallverarbeitungsbetriebe. Man findet diese Pressen deshalb in unterschiedlichsten Variationen.

Basic data

Material/Technique:	Stahl, Gusseisen, Blech, Holz
Measurements:	H 56 cm, B (max) 35,5 cm

Events

Created	When	1900-1950
	Who	
	Where	Upper Swabia

Keywords

- Kitchenware