

Maultaschen

Der Schwaben begnadeter Erfindergeist ist sprichwörtlich. Max Pfeleiderer setzte mit seiner Idee diesbezüglich ganz neue Maßstäbe. Pfeleiderer machte in Sachen Teigwaren. Ein florierender mittelständischer Betrieb, der schon seit Generationen in Schwieberdingen Nudelteig knetete, nannte sich sein eigen.

Neben Spätzle und Bandnudeln der Marke Pfeleiderer gehörte seit alters her die Maultasche zu den Spezialitäten des Hauses. Sie verhalfen jedem schwäbischen Gourmet zu Hochstimmungen seiner Geschmacksnerven. Für Nichtkenner der schwäbischen Küche sei hier erwähnt, daß die Maultasche, die schwäbische Volksdroge schlechthin, eine flache, rechteckige und an den Rändern gezackte Nudel darstellt, welche in der Mitte mit einer grünen Gemüsepastete gefüllt ist. Sie ist also der italienischen Tortellini und Ravioli nicht unähnlich. Mit der Füllung der schwäbischen Maultasche hat unsere Geschichte eine ganz besondere Bewandnis. Nudelhersteller Pfeleiderer vor den Toren der Landeshauptstadt mußte nämlich kurzerhand seine gesamte Maultaschenproduktion kurzfristig einstellen! Wie das, wird sich der erstaunte Leser jetzt fragen? Nun, die Erklärung ist ebenso banal wie einleuchtend.

Wie weiland die Gralshüter der Lebensmittelüberwachung beim großen Tschernobyl-Knall die Verbraucher zu einem Verzicht auf den Verzehr von Freilandgewächsen anhielten, kam es im Jahre 2029 noch dicker. Im französischen Nuklearkern Cattenom hatte es gegaut, und die lauen Fröhsommerwinde vom Atlantik bescherten dem Kontinent den bis dahin prächtigsten *fall-out* und Herrn Pfeleiderer speziell, der kurz zuvor mal wieder mit einem blauen

Auge bei einem Flüssigkeitsskandal davonkam, ganz erhebliches Kopfzerbrechen. Klar, daß die vereinten Lebensmittelwächter der Nation wie aus einem Munde die Überlebenden der Katastrophe zu einer Abstinenz unter anderem auch von Freilandgemüse verdonnerten. Mit den sonstigen Unannehmlichkeiten einer derartigen Katastrophe wollen wir uns hier nicht näher befassen; sie sind ohnehin für die Geschichte unseres Maultaschenstanzers aus Schwieberdingen nicht relevant.

Pfeleiderer sah sich in der unangenehmen Situation, Ersatz zu beschaffen für die Füllung der Spezialität seines Hauses. Jeder andere hätte klein beigegeben und kurzerhand die Produktpalette schlicht und ergreifend um die Maultasche reduziert. Nicht aber Pfeleiderer! Er hielt es für eine patriotische Pflicht und Herausforderung, seinen überlebenden Landsleuten in dieser leidgeprüften Zeit diese Gaumenfreude auch weiterhin anzubieten. Zunächst ersann er mit seinen Lebensmittelchemikern allerhand Varianten künstlicher Ersatzstoffe zur Füllung der Maultaschen. Allesamt wurden diese synthetischen Krücken als Beleidigung der Geschmacksnerven schleunigst verworfen. Nach langem, schier hoffnungslosen Suchen nach einer neuen Füllung für die Maultaschen kam Pfeleiderer endlich, während der Sommerfrische an den Stränden der Nordseeinsel Amrum, auf seine geniale Idee. Dort, im Angesicht der grün-braunen und schmierigen Algensuppe, lag des Rätsels Lösung. Gereinigt, konserviert und aufbereitet landete der Algensud in Pfeleiderers Maultaschen. Strahlender Gesichter bei den verstrahlten Landsleuten und obendrein noch des Rufs eines edlen Retters der Küstenstrände konnte sich Pfeleiderer erfreuen. Wahrlich, ein cleverer Schwabe. Mahlzeit!