

# Welche Spätzle-Idee schmeckt Ihnen?

Das WOCHENBLATT und Heidi Huber, Betreiberin des Spätzlemuseums in Bad Waldsee, haben zum Spätzle-Ideen-Wettbewerb aufgerufen. Gesucht wurden findige Vorschläge, um ohne das übliche Gerät auch Spätzle auf den Tisch zu bringen. Die Jury hat unter allen Einsendungen fünf Ideen ausgesucht. Jetzt haben Sie als Leser die Wahl – und können auch noch was dabei gewinnen.

**REGION** – Bei dieser Aktion gibt es nicht darum, lange in der Werkstatt zu stehen oder eine technische Zeichnung zu machen. Es ging um eine einfache

Lösung, um zum Beispiel im Urlaub nicht auf die geliebten Teigwaren verzichten zu müssen.

Wir haben zahlreiche Ideen gemailt bekommen. Da war die Auswahl für die WOCHENBLATT-Jury gar nicht so einfach. Doch wir haben schließlich fünf Vorschläge ausgesucht (siehe Fotos unten). Sie als Leser wählen daraus nun die besten drei Vorschläge.

Unter allen „Leser-Wählern“ verlost das WOCHENBLATT drei Plätze im Spätzle-Schab-Workshop des Spätzle-Schab-

Weltmeisters Norbert Kirsch (mehr zu ihm und seinem Eintrag ins Guinnessbuch der Rekorde siehe Infokasten nebenan).

### Lustige Beschreibungen

Lustig waren teilweise auch die Beschreibungen, die wir mit den Ideen geschickt bekamen. Inga Wegele schreibt zu ihrer Idee mit der Gabel-Tropfmethode: „Das Ausprobieren hat sehr viel Spaß gemacht. Ich habe vom Marmeladenglas über eine Flasche bis hin zum Stillhütchen elf verschiedene Möglichkeiten probiert.“

Und schon vor unserem Wettbewerb hat Vilja Steib sich mit ihrem eingereichten Vorschlag im Urlaub beholfen: „Als ich von eurem Wettbewerb gelesen habe, hat mich das sofort an unseren Urlaub in Polen erinnert. Für 80 Cent haben wir eine Rohkostreibe gekauft, ein Gummischaber war vorhanden und Voilà, wir hatten einen „Spätzleshobel“. Einer hat die Reibe über dem kochenden Wasser gehalten und der Zweite hat mit dem Gummischaber den Teig über die glatte Seite ins Wasser geschabt. Es hat einwandfrei funktioniert und alle waren glücklich!“ Viola Kraus



Heidi Huber hat in ihrem Spätzlemuseum in Bad Waldsee viele interessante Spätzle-Geräte ausgestellt. Und bald kommen drei der eingereichten Leser-Ideen dazu. FOTO: VIO

**i** Das WOCHENBLATT verlost unter denjenigen, die sich an der Wahl zu den besten drei Spätzle-Gerät-Ersatz-Ideen beteiligen, drei Plätze in einem Workshop im Spätzleschaben bei Norbert Kirsch. Der 67-jährige ehemalige Stuttgarter Gastronom und Schwabe mit Leib und Seele hat im September 1982 einen Weltrekord im Spätzleschaben aufgestellt. In 24 Stunden hat er – nur unterbrochen von stündlich eingelegten 5-Minuten-Pausen – 550 Kilo geschabte Spätzle hergestellt. So lange geht der Workshop an einem Samstag natürlich nicht. Doch in ein paar Stunden ist der geübte Schabwielmeister sicher in der Lage, den Gewinnern der Leserwahl den richtigen Dreh im Spätzleschaben zu zeigen.

Und so machen Sie mit: Sie schreiben uns bis zum 25. Oktober 2018 eine Mail mit der Nummer Ihrer liebsten Spätzle-Gerät-Ersatz-Idee und schicken diese mit Ihrem Namen, Adresse und Telefonnummer an: [redaktion.rv@wochenblatt-online.de](mailto:redaktion.rv@wochenblatt-online.de)



**Idee 1:** Clemens Veit hat eine Spülmittelflasche als Spätzle-Ersatzgerät umfunktioniert.



**Idee 2:** Inga Wegele und ihre Tochter gießen den etwas festeren Teig kurzerhand über eine Gabel...



**Idee 3:** Vilja Steib hat ihren eingereichten Vorschlag bereits in diesem Jahr im Urlaub erprobt



**Idee 4:** Petra Koerten hat festgestellt, dass man am Meer fast überall Sandelstriebe und Schäufelchen kaufen kann



**Idee 5:** Helga Tröster hat sich mit der Gummihandschuh-Methode beholfen. Einfach Löcher reingepiekt...



Die über den Spülmittel-Spender ins Wasser getropften Spätzle sind etwas kleiner



...ins kochende Wasser, Herauskommen unterschiedlich dicke Spätzle.



Einfach den Teig über eine Rohkostreibe mit dem Gummischaber ins Wasser schaben



Den Teig hat sie mit dem Schäufelchen durchs Sieb gedrückt. Die Spätzle fallen etwas kleiner aus



... und von oben nach unten ins kochende Wasser streichen. Das Ergebnis gleicht kleinen Knöpfchen



Mit diesem alten Brett wurden die Spätzle über Eck geschabt. Für den Workshop gibt's neues „Werkzeug“.

**ESSEN & TRINKEN**  
**NONNENHORN**  
**27.10.2018**  
**19:30 Uhr**

organisiert vom Förderverein für Tourismus Nonnenhorn e.V. und der Nonnenhomer Gastronomie

**STRANDGUT TREIBGUT MÜLLFLUT**

**GREENPEACE**  
[greenpeace.de/wellemachen](http://greenpeace.de/wellemachen)

**Veranstaltungstickets online kaufen!**

**WWW.WOCHENBLATT-ONLINE.DE**

**WOCHENBLATT**