

Batzlkraut

Ein fast vergessenes Gemüse der Mösler.
Dr. Hans Perlinger, 2009.

Eigentlich ist die Bezeichnung Batzlkraut irreführend, weil das Rohprodukt das für das Batzlkraut verwendet wird, kein Kohl oder bayerisch „Kraut“ ist, sondern eine Rübenart, nämlich die Stoppelrüben. Diese Rüben stammen in ihrer Wildform aus dem Mittelmeerraum und wurden ursprünglich wegen ihrer Ölhaltigkeit als Grundstoff für die Brennölherstellung verwendet, solange das Petroleum noch nicht in Europa eingeführt war. Die Stoppelrübe sollte nicht mit der Kohl- oder Steckrübe verwechselt werden, die in den Nachkriegszeiten der Weltkriege im 20. Jahrhundert oftmals die Hungernahrung der Bevölkerung war. In dem Kräuterbuch von Otto Brunfels aus dem Jahre 1532 ist eine solche Rübe bereits abgebildet.

Die Stoppelrübe erhielt ihren Namen deshalb, weil sie sich als schnell wachsende Rübe dafür eignete kurz nach dem Abernten der Getreidefelder im Juli bzw. August als Zwischenfrucht noch zwischen die Getreidestoppeln gepflanzt und noch vor der nächsten Aussaat geerntet zu werden.

Die Rübe ist in Deutschland vornehmlich in Norddeutschland als „Teltower Rübchen“ bekannt und beliebt geworden, wobei bereits Goethe sich diese Delikatesse per Eilboten nach Weimar schicken ließ. Aber nicht nur in Deutschland waren diese Stoppelrüben gefragt, sondern wurden auch in den höchsten Kreisen in Frankreich geschätzt. In Frankreich sind sie unter der Bezeichnung „navet“ bekannt. Deshalb werden sie auch als Navetten bezeichnet.

Man fragt sich nun, durch welche Ereignisse diese Rüben in das Donaumoos gelangt sind und dort auch zubereitet wurden. Hier ist ein kurzer Rückblick auf die Anfänge der Besiedlung des Donaumooses notwendig. Dieser Rückblick führt zu der Feststellung, dass zur Zeit der Besiedlung des Donaumooses Protestanten aus den pfälzischen Gebieten Bayerns im Donaumoos angesiedelt worden sind. Hier können insbesondere die Orte Rosing, Stengelheim, Probfeld, Deubling und Brautlach genannt werden. Dies Pfälzer verwendeten wie Ihre Nachbarn, die Franzosen auch, die Stoppelrüben als Gemüse und brachten natürlich ihre Eßgewohnheiten mit ins Donaumoos. Heute sind allerdings die Kenntnisse über die Möglichkeiten der Zubereitung der Stoppelrüben als Gemüse sehr selten geworden.

Eine Ausnahme stellt insoweit der Küchenchef der Klinik St. Elisabeth in Neuburg/Do – Manfred Endres – dar, der in seinem Computer noch ein Rezept zur Zubereitung von Batzlkraut auffinden konnte, das aber wohl den heutigen Eßgewohnheiten angepasst ist, denn dem Rezept zufolge wurde davon abgesehen die aufgeriebenen Rüben ähnlich wie Sauerkraut zunächst gären zu lassen und es damit säuerlich zu machen. Dieser früher weit verbreitete Vergärungsvorgang wie beim Sauerkraut hat wohl zu der an sich irreführenden Bezeichnung als „Kraut“ geführt. Diese Vergorenen Rüben allerdings ließen sich nur noch in einer einzigen Metzgerei in Hohenwart ausfindig machen.

Das Rezept von Manfred Enders kann wie folgt wiedergegeben werden:

I. Möglichkeit der Zubereitung:

Die Zutaten:

- 2 – 3 Stoppelrüben (Batzl)
- etwas Mehl
- nach Belieben: Rindfleisch oder geräuchertes Wammerl.

Die Zubereitung:

- Stoppelrüben (Batzl) fein aufreiben (am besten mit einer Reibe für Kartoffeln).
- Die anfallende Flüssigkeit abgießen
- Das Kraut in einen größeren Topf geben und mit soviel Wasser aufgießen, dass eine sämige Suppe entsteht.
- Das Fleisch soll im Kraut mitgekocht werden und zwar ca. 30 – 40 Min.
- Das Kraut zum Schluss mit einem Mehlteig binden.
- Mit etwas Suppenwürze abschmecken
- Zu diesem „bayerischen“ Gericht passen sehr gut Bratkartoffeln.

II. Möglichkeit der Zubereitung

Die Zutaten:

- 250 g Stoppelrüben.
- 2 Esslöffel Olivenöl.
- Gekochtes Wammerl oder gekochter Schinken.
- Gemüsebrühe.
- Petersilie und/oder Schnittlauch.
- Salz und schwarzer Pfeffer.
- Suppenwürze.

Die Zubereitung:

- Gewaschene Rüben vierteln.
- In heißem Öl kurz anschwitzen.
- Gemüsebrühe hinzugeben.
- Rüben etwa 8 Minuten bissfest kochen lassen.
- Schinken in kleine Fleckerl schneiden und in Öl anbraten.
- Angebratenen Schinken zu den Rüben geben.
- Mit Suppengewürz abschmecken.
- Gehackte Kräuter kurz vor Kochende hinzugeben und noch einmal kurz aufkochen lassen.

- Hierzu schmecken am Besten Petersilienkartoffeln.

Ein weiteres Rezept stammt vom Küchenchef des Hotels Eisvogel in Bad Gögging - Werner Hedler - und kann wie folgt wiedergegeben werden:

Rezept:

Zutaten:

- 800 g Teltower Rübchen (Batzl)
- 40 g Butter
- 20 g Zucker
- 1/8 l Fleischbrühe
- Salz, weißer Pfeffer
- 1 Teelöffel Speisestärke
- 1 Bund Petersilie

Zubereitung:

- Rüben waschen, schälen und abtropfen lassen.
- Rüben in 2 cm große Würfel schneiden.
- Butter im Topf schmelzen, Zucker hinzugeben und goldbraun werden lassen.
- Gewürfelte Rüben dazugeben und 5 Min leicht bräunen.
- Heiße Gemüsebrühe hinzugeben, salzen und Pfeffern.
- Das Ganze etwa 6 - 8 Min dünsten lassen.
- Speisestärke mit wenig kaltem Wasser anrühren.
- In den Topf geben und in der Gemüsebrühe verrühren und kurz aufkochen lassen.
- Fertige Rüben mit etwas gehackter Petersilie bestreuen und auf den Tisch bringen.

Wenn man bedenkt, dass diese Stoppelrüben selbst in der feinen Küche zuhause sind und die Gemüse wie gelbe Rüben oder Kohlrabe ergänzen könnten, erscheint das Vergessen dieses Gemüses nur unter dem Aspekt verständlich, dass es eben nur, wie zum Ende des 19. Jahrhunderts die Heringe auch, das „Armeleuteessen“ waren. Erst der Reichskanzler Bismarck hat mit seinen positiven Äußerungen über den Hering diesem wenigstens zu einem angemessenen Renommee verholfen.



Stoppelrübe. Foto Dr. Perlinger 2009.



Stoppelrübe. Foto Dr. Perlinger 2009.