

Schoofwäscherzunft Stahringen



c/o Reinhard Sauter und
Im Bildösch 15
78315 Radolfzell / Stahringen

Rainer Zimmermann
Talheimer Str. 8
78532 Tuttlingen

Tel. 07738 93 82 50
Mail: reinhard_sauter@gmx.net

Tel. 07464 4139
Mail : raz@schoofwaescher.de

Internet : www.schoofwaescher.de

Narrensuppenwettbewerb

Da wir nun schon bei der Ausschreibung zum Wettbewerb mit einem Foto im Südkurier vertreten waren, sehen wir uns nun schon fast verpflichtet, an dem Wettbewerb teilzunehmen.

Aber da wir nun mal Narren sind, müssen wir zuerst einmal ein wenig drum herum schwadronieren.

Bei unserer Suppe handelt es zwar nicht um eine exquisite superbesondere Edelkreation, aber auch nicht um irgendeine Suppe, sondern um ein langjähriges Traditionessen, das schon Generationen von Stahlinger Narren eine gute Grundlage für einen langen bis sehr langen Schmutzigen Dunschtig geliefert hat. Über viele Jahre wurde damit am „höchsten närrischen Feiertag“ das ganze Dorf beliefert!

Vorab ein wenig zur Geschichte:

1964	<p>Die Narren der damaligen „Schoofwäscherzunft“ wollen in diesem Jahr einen „Gag“ machen und einen Suppenwagen bauen. Dazu soll ein Waschkessel auf einem Anhänger montiert, das Ganze dann mit einem Geländer versehen und alles schön dekoriert werden.</p> <p>Man hat vor, damit in die Schule zu fahren und dort die Kinder mit „Narrensuppe“ zu verköstigen.</p> <p>Dann sollen die Narren selber davon essen und, was übrig bleibt, will man im Dorf verkaufen.</p> <p>(Das Wort „Gag“ gab es damals noch nicht, aber die Narrensuppe gibt es noch heute!)</p> <p>Ulrich Hügler, seines Zeichens Maurermeister und im 2. Weltkrieg als Feldkoch tätig (Vielleicht, weil er es von Berufs wegen gewohnt war, in großen Bottichen Mörtel anzurühren?), schlägt vor, seinen aus alten (gewiss nicht närrischen) Zeiten bewährten Eintopf „Erbs-mit-Speck“ zu machen. Und so geschieht es.</p>
------	---

Und weil die Sache so erfolgreich ist, macht man im nächsten Jahr weiter ...
 Der Eintopf gewinnt in den Folgejahren schnell eine große Beliebtheit und die Narren bekochen unter der Leitung von Ulrich Hügler und seiner Tochter Helga am Schmutzige Dunschtig bald das ganze Dorf!

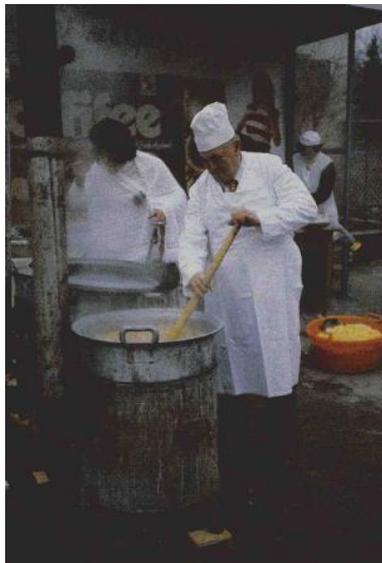
1980

Nachdem der Suppenwagen infolge der immer größeren Nachfrage nicht mehr das ganze Dorf rechtzeitig beliefern konnte, wird zusätzlich eine **"stationäre Suppenküche"** am "alten Spritzenhaus" eingerichtet.

Der Suppenwagen fährt nur noch durch die Hauptstraße, in den Nebenstraßen wird die Suppe durch die Schnitzwieber (jetzt zum Teil auch "Suppenwieber" genannt) verkauft. Wenige Jahre später wird der Suppenwagen dann ganz aufgegeben.



Titelbild „In der Suppenküche“, Rolf Zimmermann, 1987



Die Suppe wird nun im ganzen Dorf von den Schnitzwiebern verkauft.

Ulrich Hügler am Kessel (frühe 80er-Jahre)

1989	<p>Der Bedarf an Narrensuppe im größer gewordenen Dorf (9 Kessel im Jahr 1988 !!!) lässt den närrischen Spaß für die Suppenköche immer mehr zu "richtiger Arbeit" ausarten und der Zunftrat beschließt, das Ganze wieder auf den Stand von 1964 zu reduzieren.</p> <p>(Ein einziger Kessel Suppe für die Kinder in Schule und Kindergarten und für die aktiven Narren. Dieser wird fortan in der Garage von Helga Restle, die inzwischen das Amt des Oberkochs von ihrem Vater Ulrich Hügler übernommen hat, zubereitet.)</p>
1999	<p>Helga Restle geht nach 35 (!!!) aktiven Jahren in den suppentechischen Ruhestand, und die Klepperleggruppe (unter Oberkoch Reinhard Sauter) übernimmt die Aufgabe, das närrische Gebräu herzustellen.</p>
2003	<p>Nach jahrelangem Stacheln einiger „Kinder“ aus den frühen 70er Jahren („Mensch, mer sott mol wieder en Suppewage mache...“)</p> <p>ist es soweit:</p> <p>Nach über 20 Jahren fährt der Suppenwagen wieder!</p> <p>(Unter der Leitung von Reinhard Sauter und Hansjürgen Fischer, dem Enkel des allerersten Chefkochs Ulrich Hügler)</p> <p>Auch der Original Traktor von 1964 (der alte M.A.N vom "Merken Fritz") ist wieder dabei!</p> <div data-bbox="547 1010 1225 1514" data-label="Image"> </div> <p>Und bis heute rollt er !</p>
2100 2200, 2300...	<p>Narrensuppe forever !!!</p>

Und jetzt endlich zum Rezept:

Ach so, ja, also, ihr wollt das für 4 Personen haben.

Eine Narrensuppe für 4 Personen ist aber ja schon in sich ein Widerspruch, so etwa wie ein Gesangsverein für zwei oder Gruppensex alleine ...

Also schreiben wir das Rezept so, wie es aus Meister Ulrichs Hand an seine Tochter und von dieser auf den neuen Oberkoch Reinhard Sauter übertragen wurde.

Das Rezept ist auf einen **80l-Waschkessel** ausgelegt. Für 4 Personen würden, sagen wir, 1 ½ Liter reichen, ihr müsst dafür lediglich sämtliche Angaben durch 53,333 dividieren, das werdet ihr ja noch selber können!

Also, jetzt kommt dann wirklich das Rezept:

Stahinger Narrensuppe (80 Liter)

<p>4 Eimer Wasser</p> <p>1-2 Hampfle Saalz</p> <p>1 Zorne Herdepfel (räet voll, am beschten von der Rita)</p> <p>Währendher:</p> <p>1 Hafe voll Speckschwarten</p>	<ul style="list-style-type: none"> • in den Waschkessel geben (bis an den „Wulst“) und zum Sieden bringen • zugeben • schälen und klein schneiden, im Waschkessel weich kochen • Mit Wasser übergießen und die Schwarten auskochen (ca. 20 Minuten), ergibt eine würzige Brühe.
<p>1 Stroech Speck</p> <p>5 kg Zwiebeln</p>	<ul style="list-style-type: none"> • würfeln und in einer extra Pfanne miteinander anbraten und • gegen Ende der Kochzeit zugeben
<p>2 Dosen Karotten</p> <p>3 Dosen Erbsen (je 5 kg)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • gegen Ende der Kochzeit zugeben
<p>½ Hampfel Pfeffer</p> <p>Brühe von Speckschwarten</p>	<ul style="list-style-type: none"> • zugeben
<p>3 Stangen Erbswurst (2 grüne, 1 gelbe)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • mit Wasser anrühren und in die Gesamtmasse geben, • unter ständigem Rühren 5 Minuten kochen (Diese Zahl bitte nicht durch 53,333 dividieren!)
	<ul style="list-style-type: none"> • evt. nachwürzen, (mit Pfeffer, Salz, Fleischbrühpulver) • für Spezialkunden (wie Holzer etc.) direkt im Teller mit Peperoni, Tabasco und anderen feinen Sachen. • Der Phantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt!