

Jetzt beginnt die heiße Zeit

Pichelsteiner zählt zu den bekanntesten Gerichten Deutschlands. Leider auch zu den verkanntesten. Liebeserklärung an einen Eintopf, um den genussvoll gestritten wird - und der im Hochsommer Hochsaison hat.

Von Georg Etscheit

Es gibt Gerichte, die jeder kennt, doch auf den Speisekarten von Gasthäusern und Restaurants sind sie eine Rarität. Zu diesen Trouvaillen gehört das Pichelsteiner, auch Pichelsteiner Fleisch oder Pichelsteiner Eintopf genannt, ein Klassiker der deutschen Hausmannskost. Warum das so ist? Vielleicht suchen die Menschen, wenn sie "auswärts" essen gehen, vor allem das Besondere. Und nicht ein Gericht, das zuweilen zwiespältige Kindheitserinnerungen heraufbeschwört, an einen mit trockenem oder zaddrigem Fleisch versetzten, gräulichen und nicht selten überpfefferten Brei aus Kartoffeln, Weißkohl und Karotten. Dabei kann Pichelsteiner Eintopf ein sehr feines Gericht sein, eine echte Delikatesse. Eine andere Fehlannahme ist, es handle sich um ein klassisches Wintergericht. Denn wenn man auf den Kohl verzichtet, wird daraus ein bekömmliches, fast leichtfüßiges Sommeressen. Schließlich geht es um einen Eintopf, der seine wahre Geburtsstunde im Hochsommer hatte.

Wie immer führen viele Wege zum Genuss. Günther Prinz kennt einen davon und er behauptet sogar, es sei der einzige. Prinz ist Festkoch des Pichelsteinerfestes in Regen im Bayerischen Wald, eines der größten Volksfeste Niederbayerns. Gerade laufen die Vorbereitungen. Das Fest findet immer Anfang August statt und huldigt dem Pichelsteiner Eintopf, der, wenn man der Legende Glauben schenkt, in dieser kargen Mittelgebirgslandschaft entstanden ist und von dort aus seinen Siegeszug durch ganz Deutschland angetreten hat. Wobei viele Menschen, womöglich noch ein Vorurteil, die Herkunft des Pichelsteiners eher im Norden verorten, in der Gesellschaft von Grünkohl und Labskaus. Das mag darauf zurückzuführen sein, dass Otto von Bismarck, der erste Kanzler des

Deutschen Reiches, zu den frühen Fans des Pichelsteiner Eintopfs zählte und das nahrhafte Mischgericht seinen Landsleuten, vor allem aber den Soldaten ans Herz legte, weswegen es zuweilen auch als "Bismarck-Ragout" figuriert.

Das Pichelsteinerfest ist eines der größten Volksfeste Niederbayerns

Der Pichelsteiner Montag ist der alljährliche Höhepunkt des Festes, ein Feiertag in Regen und Umgebung. Einen Tag zuvor beginnt Prinz, der im Hauptberuf die Großküche eines Seniorenheims leitet, zusammen mit seinem Team mit dem Schnippeln. 3000 Portionen müssen gekocht werden. "Und die sind dann ratzeputz weg", sagt Prinz. Dreierlei Fleisch braucht es dazu: Rindfleisch (aus der Keule), Kalb und Schwein. Außerdem viel Gemüse: Kartoffeln, Zwiebeln, Lauch, Sellerie, Karotten und Petersilie. "Kein Kohl", dekretiert Prinz. Auf keinen Fall. Auch von Varianten mit grünen Bohnen oder Kohlrabi hält er nichts. Und wenn Alfons Schuhbeck in seiner Neuinterpretation des Pichelsteiner noch mit dem obligatorischen "Lorbeerbladl", mit Ingwer und Chilipulver daherkommt, rümpft Prinz pikiert die Nase. Was die Gewürze für ein Original-Pichelsteiner anbelangt, gibt es für ihn nur Salz, Pfeffer und - vielleicht - ein wenig süßes Paprikapulver.

Ganz wichtig bei einem Pichelsteiner ist es, die verschiedenen Zutaten je nach ihrer Garzeit in den Topf zu schichten. Also zuerst das Rindergulasch in den glasig gedünsteten Zwiebeln anschwitzen, mit Fleischbrühe aufgießen und 40 Minuten köcheln lassen, dann folgen Schweine- und Kalbfleisch, die weitere 40 Minuten sanft vor sich hin schmurgeln. Anschließend in strenger Reihenfolge weitere Schichten von Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Lauch. Zum Schluss wird vorsichtig umgerührt und gewürzt. Die Konsistenz eines Pichelsteiners sollte durch die Kartoffelstärke leicht sämig sein, irgendwo zwischen Suppe und festem Brei, wobei alle Zutaten klar unterscheidbar sein und Biss haben müssen. Von der Regel, dass Eintöpfe immer besser schmecken, je öfter sie aufgewärmt werden, hält Prinz in diesem Fall gar nichts. "Am besten genießt man ein Pichelsteiner frisch." Wobei auch die Dosenvariante ihre Berechtigung

hat. Zumindest als Notlösung. Und als Trost. In den ersten Jahren der Corona-Pandemie, als das Fest nur in äußerst reduzierter Form stattfinden konnte, wurden Dosen mit Pichelsteiner Ende Juli an Regener Senioren verteilt.

Um das Namensrecht für den Eintopf wurde schon vor Gericht gestritten

Jetzt aber endlich zur Frage der Herkunft des Pichelsteiner Eintopfs. Wobei der Fall nicht so klar liegt, wie man es sich vielleicht wünschen würde. Nach der vom Pichelsteiner-Festkomitee verbreiteten Version war es die Wirtin Auguste Winkler aus Grattersdorf im sogenannten Lallinger Winkel östlich von Regen, die den Eintopf 1847 erstmals anlässlich eines Festessens örtlicher Honoratioren auf dem Büchelstein (862 Meter) servierte. Auguste Winkler soll 1848 nach Regen geheiratet und das Rezept mitgenommen haben, wo dann Regener Bürger 1874 das Pichelsteinerfest aus der Taufe hoben, und zwar zur Kirchweih Ende Juli. Einer anderen Legende zufolge soll eine Regener Bäuerin schon 1742 einen Trupp bewaffneter Panduren - so hießen Soldaten bestimmter Einheiten der Habsburgermonarchie - mit einer aus der Not geborenen Komposition aus Kraut, Rüben (Kartoffeln waren noch nicht verbreitet) und Fleischresten verköstigt haben, die sie in einem großen Kessel, Pichel genannt, über offenem Feuer zusammengekocht habe. Auf jeden Fall kam es 1933 zu einem Rechtsstreit zwischen der Büchelsteiner Sektion des Bayerischen Wald-Vereins und dem Regener Festkomitee. Die Büchelsteiner wollten ihren Nachbarn die Namensrechte an dem berühmten Eintopf entziehen, wurden jedoch vom Amtsgericht Regen abgewiesen.

Rein kulinarisch ist sicher der ersten Version der Entstehung des Pichelsteiner Eintopfes der Vorzug zu geben. Sie verweist darauf, dass das Pichelsteiner kein Armeleuteessen war, sondern ein Gericht der bürgerlichen Küche. In Marie Schandris berühmtem "Regensburger Kochbuch" (Ausgabe 1919) wird das "Büchelsteinerfleisch" (sic!) sogar mit Ochsenlende sowie dem heute infolge von BSE immer noch verpönten Rindermark zubereitet. In seinem wundervollen Kochbuch "Alle meine Rezepte" verzichtet Wolfram Siebeck bei seiner japanisch angehauchten Ikebana-Variante des Eintopfs zwar auf die deftigen

Markknochen, verlangt aber gleichfalls Rinderlende. Sein Pichelsteiner kommt dem Original wohl ziemlich nahe, entbehrt aber jeder Sämigkeit, was ihm eher den Charakter einer knackigen sommerlichen Gemüsepfanne verleiht.

Auch Walter Fritz, Präsident des Festkomitees, ist natürlich heilfroh, dass die Regener Richter damals so entschieden haben, wie sie entschieden. Sonst würden heute nicht alljährlich 30 000 bis 40 000 Menschen zum Pichelsteinereintopf-Fassen nebst Festumzug und Gondelfahrt auf dem Regenfluss in die niederbayerische Kreisstadt strömen, darunter sicher etliche Büchelsteiner. 2018 habe Ministerpräsident Markus Söder dem Fest letztmalig seine Aufwartung gemacht. "Er hat unser Pichelsteiner damals sehr gelobt", sagt Fritz. "Frisch aufgekocht und mit leichter Schärfe, damit das Bier dazu schmeckt." Auch für dieses Jahr, in dem das Fest mit großer Wahrscheinlichkeit wieder in seiner gewohnten Form stattfinden kann, habe Söder seinen Besuch in Aussicht gestellt. Der Ministerpräsident ist gewissermaßen inzwischen selbst unter die Food-Blogger gegangen und postet regelmäßig Essensbilder. Außerdem hat Söder bekanntlich eine Schwäche für Symbolik. Und da auch die Liebe der bayerischen Wählerinnen und Wähler durch den Magen geht, dürfte es ratsam sein, nicht nur die Anhänger fränkischer Bratwürste und oberbayerischen Schweinsbratens zu hofieren.