

Adventskalender 2021

Schwäbische Klassiker aus Friedrichshain

Aktualisiert: 02.12.2021, 06:00 | Lesedauer: 9 Minuten

Sybille Haberstumpf



Ein Schwabe in Berlin: Christian Parzich von „Josephines Feinkost“ stellt in Friedrichshain köstliche Spätzle und Knödel her. Foto: Reto Klar / Funke Services

Kulinarischer Adventskalender 2021, Teil 2: Besuch beim Christian Parzich, dem Gründer von „Josephines Feinkost“ - Rezept inklusive.

Die Schwaben sind Tüftler. Das ist bekannt, spätestens seit Gottfried Daimler den Universalmotor zum Laufen brachte, Robert Bosch die Magnetzündung revolutionierte oder Alfred Kärcher den Dampfstrahler erfand. Aber auch in der Hausburgstraße 16 in Friedrichshain tüftelt ein Schwabe leidenschaftlich gerne an seinen Produkten. Es ist der Unternehmer Christian Parzich, 54, geboren und aufgewachsen im Ländle, genauer gesagt „in Altheim, einem kleinen Kuhdorf in der Nähe von Ulm“.

Zum Beispiel tüftelte Parzich, der seit 1990 in Berlin lebt, rund drei Monate lang an einer veganen Variante seines Spezialprodukts herum, bis er sie auf den Markt bringen konnte.

40 Prozent Eier-Anteil und keine Pasteurisierung

Gar nicht so leicht war das, sagt Parzich lächelnd, bis er es geschafft hat, mit einem Eier-Ersatz einen hervorragenden Spätzle-Teig herzustellen, ohne dass er verklumpt. Hervorragende Spätzle – das sind seine Spezialität. Die Zubereitung frischer Spätzle, auch das ist bekannt, kommt in Parzichs schwäbischer Heimat fast einer Religion gleich. Mehl, Eier, Salz und Wasser gehören in einen klassischen Spätzleteig. Christian Parzichs Mutter Josephine nahm dafür immer beste Zutaten. Mit regionalen, hochwertigen Nahrungsmitteln wuchs Parzich also auf – und das gute Essen prägte ihn.

Daher seine Idee: Genau solches Essen wollte er auch in Berlin etablieren. Er gründete deshalb gemeinsam mit seinem Bruder Michael Parzich im Jahr 2011 eine eigene Manufaktur für schwäbische Klassiker. Benannt ist sie nach ihrer Mutter: „Josephines Feinkost“. „Das Wissen um gute Zutaten und deren Zubereitung kommt von unserer Mama, die deshalb ganz folgerichtig Namenspatronin unseres Unternehmens wurde“, sagt Christian Parzich.

Christian Parzich kam für sein Architekturstudium nach Berlin

Vor mehr als 30 Jahren kam er für sein Architekturstudium nach Berlin und hat mittlerweile mehrere Unternehmen gegründet. Was ist das Besondere an seinen Spätzle, die er in der 400-Gramm-Schale als Kühlware anbietet? Zugegeben: Auf den ersten Blick sehen sie aus wie jene, die es in jedem Supermarkt in selber Menge ab 99 Cent zu kaufen gibt. Mittlerweile gibt es viel Konkurrenz, viele ähnliche Produkte. „Als wir angefangen haben, gab es noch nicht so viel im Bio-Bereich. Heute wird um jeden Zentimeter im Kühlregal gekämpft“, sagt Parzich. „Josephines“ Spätzle sind mit 4,99 Euro eindeutig teurer. Doch man schmecke den Unterschied zwischen gut und schlecht, ist der Chef von seiner Produktqualität überzeugt. „Das gibt es so nicht noch einmal. Wir haben die beste Rezeptur. Wer das einmal probiert, der weiß, wie gut es ist.“

Sein Anspruch an sich war von Anfang an hoch – und schon immer stand für ihn fest: „Das Ergebnis muss so schmecken und aussehen, als käme es direkt aus Mamas Küche.“ Bio und besonders, unvergesslich in Qualität und Geschmack und bewährt in der Grundrezeptur – das ist die Philosophie, die hinter „Josephines Feinkost“ steht. Und eine Produktion mit großer Sorgfalt. Teuer sind dabei vor allem die Eier, erklärt der Unternehmer. „Josephines“ Spätzle enthalten 18 Eier auf ein Kilogramm Mehl, das ist ein Anteil von 40 Prozent. Bei den Billig-Konkurrenten aus der industriellen Produktion sind es dagegen nur 10 Prozent oder sogar weniger.

„Wir schummeln nicht. Teure Zutaten werden nicht durch billige ersetzt“

Manche Produzenten würden auch noch schummeln und zum Beispiel Kurkuma zur Färbung verwenden, damit die Spätzle schön gelb aussehen, um Eier zu sparen. Davon hält Parzich gar nichts und verspricht: „Wir schummeln nicht. Teure Zutaten werden nicht durch billige ersetzt.“ Er nimmt auch keine pasteurisierten Eier und keine pasteurisierte Milch. Eine Konsequenz dieser Frische ist allerdings auch, dass seine Produkte gekühlt nur zwanzig Tage haltbar sind, und nicht vier Wochen oder noch mehr wie die Industrie-Spätzle.

Der Clou ist indes Parzichs Spätzleschabmaschine, die er selbst konstruiert hat. In seiner kleinen, mit Ökostrom betriebenen Produktionsstätte im Friedrichshainer Hinterhof rattert die Maschine laut, wenn sie den eingefüllten Teig einzeln abschabt. Danach fallen die Spätzle in eine Kochwanne und werden gegart. Von dort gelangen sie in die Kühlung und werden anschließend in Schalen versiegelt. 200 bis 300 Kilogramm Spätzle fertigt Parzich pro Woche an, mit mindestens zwei externen Produktionshelfern pro Einsatz.

Tipp des Chefs: Semmelknödel in der Pfanne mit Ei braten

Es gibt verschiedene Ausführungen, die er anbietet: Spätzle traditionell mit frisch aufgeschlagenen Eiern, Spätzle mit Spinat, Spätzle glutenfrei oder Spätzle vegan. Und seit Kurzem hat er auch handgemachte Semmelknödel im Programm, traditionelle Rezeptur, sechs Stück sind in der 400-Gramm-Schale.

Rund 1000 Knödel produziert Parzich derzeit pro Woche – sie bestehen aus Bio-Knödelbrot, frischer Vollmilch, frischen Eiern, Zwiebeln, Petersilie, Butterschmalz, Salz und Muskatnuss. Alles stammt aus kontrolliert biologischem Anbau. Alle seine Produkte isst der Unternehmer natürlich auch selber gerne – und gibt einen Tipp, wie er die Knödel oft zu Hause für seine Familie zubereitet: In Streifen schneiden, in einer Pfanne sechs bis sieben Minuten in Butter oder Öl anbraten, geschlagene Eier dazugeben – ein Ei für drei Knödel – und fertig anbraten.

Die hohe Produktqualität wissen indes auch einige Kunden aus der Gastronomie zu schätzen und bieten „Josephines“ Esswaren in ihren Restaurants an – auch Caterer sind darunter. Wer die Produkte im Einzelhandel kaufen möchte, der bekommt sie in allen Filialen von LPG-Biomarkt und auch in vielen Filialen von Bio-Company. Ein Erkennungszeichen ist dabei der runde Aufkleber mit dem Schriftzug „Made in Berlin“. Und auch ein kleines Herz wird auf jede Packung gedruckt. „With love“ steht da – mit Liebe. Das ist sicher: In den Berliner Spätzle von „Josephines Feinkost“ steckt richtig viel Herzblut. Und: Sogar die Landesvertretung von Baden-Württemberg in Berlin beliefert Parzich mit seinem Betrieb. Er findet: „Das ist für mich sozusagen der Ritterschlag.“

Rezept für Schwäbische Käsespätzle

950 Gramm Weizenmehl 405

- 50 Gramm Hartweizengrieß
- 3 gestrichene Teelöffel Salz
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
- 1 Prise weißer Pfeffer
- 16 Eier M
- Circa 200 Milliliter kaltes Wasser
- 250 Gramm milder Käse (zum Beispiel Emmentaler)
- 150 Gramm kräftiger Bergkäse (zum Beispiel Appenzeller)
- 4 mittlere weiße Zwiebeln
- Butterschmalz, Butter oder Rapsöl

Zubereitung

Zuerst die Zwiebeln in halbe Ringe schneiden und in Butterschmalz oder Öl ganz langsam rösten. Parallel zu den nachfolgenden Schritten immer mal wieder wenden. Alle trockenen Teigzutaten mischen, die Eier und das Wasser dazugeben und mit dem Knethaken einmal komplett durchmischen. Bei Bedarf zusätzlich Wasser dazugeben.

Wer wissen will, wie das früher gemacht wurde oder Strom sparen will, nehme einen Holzkochlöffel zum Teig durchschlagen. Teig wegstellen. Einen großen Topf mit Wasser aufsetzen, kurz vor dem Sieden salzen. Den Käse reiben. Den Backofen auf 200 Grad OH/UH vorheizen. Eine große Auflaufform mit Butter oder Öl austreichen. Den Spätzleteig kräftig durchschlagen, bis er glatt ist und Blasen wirft.

Ein Sieb über einer Schüssel bereitstellen, zum Abtropfen der Spätzle. Den Spätzleteig portionsweise ins kochende Wasser geben, entweder mit einer Presse („Spätzleschwob“) oder durch

ein Lochgitter streichen. Schwimmen die Spätzle oben auf dem Wasser, sind sie fertig gegart. Dann mit dem Schaumlöffel herausnehmen und in das Sieb geben. Abtropfen lassen. Wiederholen, bis der ganze Teig aufgebraucht ist.

Eine erste Schicht Spätzle in die Auflaufform geben, dann etwas von dem zusammengemischtem Käse. Dann Butterflocken oder Öl und einen Teil der braun gerösteten Zwiebeln darüber geben. Die Zwiebeln können auch rausgelassen und zu den fertig gebackenen Kässpätzle gereicht werden, falls von den Beteiligten jemand keine Zwiebeln mag.

Das Prinzip in zwei bis drei Schichten wiederholen. Zuletzt mit einer Schicht Käse abdecken. Im Ofen circa 20 Minuten ausbacken bis der Käse gebräunt ist. Mit Schnittlauch servieren. Je nach Gusto mit frischem schwarzen Pfeffer würzen. Dazu passt ein grüner Salat.