

## Freiämter Spezialität: Sulz mit Wiesbaum

**SERIE BRAUCHTUM „IM DAL“ (2) Mina Haas, legendäre Sulz-Köchin**

FREIAMT. Wenn gefeiert wird, gibt's was Besonderes zu essen. Das war und ist bei Hochzeiten so und also auch bei der „Wälder“-Hochzeit, die der Heimatverein für sein Museumsfest spielt. Das typische Abendessen stellen wir im zweiten Teil der Serie zum Brauchtum „im Dal“ vor.

Sulz, das ist nicht nur eine Freiämter, aber auch nicht jedermanns Spezialität. Es mag das doch etwas eigenwillige Aussehen sein und dann stammt es ja von des Wiederkäuers Innerstem. „Ein Stück Rindermagen, und von den viere meist vom Pansen“, so sagte einst Freiämter „Wachschorsch-Metzger“ Georg Bühner junior. Für ihn gab es die beste Sulz aus dem Blättermagen, der sich aber nur zeitaufwändig säubern lässt, ist da der Nahrungsbrei doch schon das zweite Mal gekaut. Abgebrüht wird so der Pansen und nach dem Abschaben der inneren Haut in Salzwasser (Salz, daher der Name Sulz) gekocht. Nochmals wird gesäubert und das Fett mit abgezogen. Dann wird gekühlt und im kalten Wasser gelagert. Nach Bedarf schnitt er die angehende Sulz (damals sie-

ben Mark, heute 9,80 Euro das Kilo) meist mit der Maschine – denn je dünner, desto schmackhafter.

Mina Haas, die Tochter von „s Lindegerbers“, Reichenbach, war zunächst auf verschiedenen Höfen Magd. Sie war schon 72 Jahre alt, als sie krankheitsbedingt ihre letzte Arbeitsstelle aufgab – die Küche im „Freihof“. 20 Jahre lang war da schon ihr Sulz weit über die Gemarkungsgrenze hinaus bekannt. Anlässlich ihres 85. Geburtstages hatte sie 1991 das Geheimnis für „ihre Sulz“ der BZ-Redaktion verraten: Eingekauft wird am Vortag und der Pansen nochmals bis zu einem leichten Aufquellen erwärmt. Dann kommt er in ein Sieb, damit die Masse bis zum nächsten Tag abtropfen und austrocknen kann. In einer Stiepfanne lässt man Fett heiß werden, gibt eine feingeschnittene Zwiebel zu und dämpft sie glasig. Die Sulz wird beigefügt, mit Pfeffer und Salz gewürzt und auf gutem Feuer hellgelb geröstet, und richtig rösten tut sie nur, wenn kein Wasser mehr hinzukommt. Abgeschmelzt wird mit Zwiebeln und serviert



**Mina Haas (1991), legendäre Sulz-Köchin des ehemaligen Gasthauses „Zum Freihof“**

mit Brot. Ein „richtiger Wälder“, wusste Mina Haas auch, bestellt das Ganze mit einem „Wiesbaum“ obendrauf, eine weiße Bratwurst, die im Wasser erwärmt, in Milch gewendet und in Fett gebraten sein muss.

**Jürgen Schneider**

**Info:** Museumsfest mit „Wälder-Hochzeit“ am Sonntag, 15. September. Gegen 11 Uhr Hochzeitszug, Bewirtung, Tanz.