

# Im Dezember Hochkonjunktur: „Nudelstube Lauber“

*„Es wird gelacht  
und geratscht,  
sogar einige  
passive Mitglieder  
bringen sich  
bei dieser  
Gelegenheit ein.“*



## Menschen in Kirchseeon

*In unserem Ort gibt es zahlreiche Männer und Frauen, deren außergewöhnliches Engagement in Beruf, Ehrenamt oder der Kunst öffentliche Würdigung verdient. In dieser Rubrik stellen wir sie vor.*

**D**as hübsche gelbe Haus mitten in Kirchseeon hat garantiert jeder schon einmal gesehen. Unweit des Bahnhofes steht es in zentraler Lage direkt am Marktplatz. Doch vielleicht nicht alle wissen, was sich immer am letzten Samstag vor Weihnachten (außer das Fest fällt auf einen Sonntag oder Montag) im ersten Stock dieses wahrscheinlich in den 1890ern erbauten Eisenbahnerhauses abspielt. Davon wird gleich Verena Lauber erzählen.

Denn seit mehr als zehn Jahren ist ihre Wohnung Dreh- und Angelpunkt für die weihnachtliche Produktion jenes Schmalzgebäcks, das von den „Seetalern Kirchseeon“ schon verkauft wurde, als der beliebte Adventszauber noch Weihnachtssingen hieß. Entstanden als Benefizveranstaltung im Jahr 1975 zugunsten der Erdbebenopfer in Friaul, hat sich die stets um 17 Uhr beginnende Veranstaltung mit Musik, bei deren Gestaltung zahlreiche örtliche Vereine mitwirken, zu einem Publikumsmagneten für die gesamte Region entwickelt. Zumal die Perchten genau dort ihren Lauf durch das Moos beenden.

Um den Besucherinnen und Besuchern auch kulinarisch etwas zu bieten, entschloss sich der Trachtenverein gleich im Anfangsjahr, in die Produktion von „Nudeln“ einzusteigen, die teilweise auch als „Auszogne“ bekannt und, egal, wie man sie nennt und ob mit oder ohne Puderzucker, höchst beliebt sind. Angeboten wird das begehrte Gebäck zwar stets im Freien, an einem Stand auf dem Marktplatz, wo der Teig unter den Augen der Kunden und Kundinnen in Fett ausgebacken wird. Die Vorbereitungen müssen aber zwingend in einem Raum ohne Zugluft stattfinden – „Hefe mag es warm“, erklärt Lauber.

Darum habe man im Lauf der Zeit an allerlei unterschiedlichen Orten die „Nudelstube“ aufgeschlagen. „Wir waren schon beim Schuster, im Getränkemarkt, dem Schwimmbad, der Schulküche, einer Bäckerei und einem alten Haus, das später abgerissen wurde ...“ souffliert der ebenfalls anwesende Ehrenvorstand des Vereins, Josef Götz. Er muss es wissen, war die Suche nach der Location doch immer sein Part. Doch dann sei er an den Punkt gekommen, als sich partout kein passendes Quartier mehr finden ließ, um aus 35 bis 40 Kilo Mehl zwischen 600 und 800 Nudeln zu zaubern.

Jetzt kam Familie Lauber ins Spiel, zu der auch noch ein Ehemann und zwei mittlerweile erwachsene Kinder gehören. „Da wir sehr zentral wohnen, habe ich dann 2012 angeboten, bei uns zu backen“, erzählt die sympathische 54-Jährige, die schon seit ihrem zehnten Lebensjahr zu den Seetalern gehört. Doch ganz so problemlos ließ sich das Vorhaben nicht umsetzen. Als erstes musste nämlich Platz geschaffen werden für rund

zehn Personen, die nach einem ausgeklügelten Plan gleichzeitig mit den Vorbereitungen beschäftigt sein würden. Insgesamt sind jedes Mal etwa 40 Leute bei der Aktion eingebunden. „Damals hatte die Wohnung noch einen anderen Zuschnitt. Die Küche war deutlich kleiner als heute und besaß eine Essecke. Die musste erst einmal abgebaut und die zerlegten Einzelteile im Kinderzimmer zwischengelagert werden“, erinnert sich Verena Lauber. Zwei Stunden brauchte man für diese Vorbereitungen – „und am nächsten Tag das Ganze natürlich wieder retour.“ Nach einem Umbau vor ein paar Jahren muss jetzt „nur“ noch der große Kühlschrank weg und ein Tisch, damit an zahlreichen Bierbänken gearbeitet werden kann. Diese Vorbereitungen beginnen gegen 10 Uhr.

Gegen 14 Uhr kommen die ersten Helfer, sie arbeiten in Schichten. Jeder bringt ein Behältnis aus Plastik mit, in das ein Kilo Mehl passt. „Ich nenne es immer meine ‚Tupperschüsselparade‘“, sagt Lauber. „Dort können die ‚Hefeteigdamperler‘, also die Röhlinge, in unterschiedlichen Stadien lagern und sind nicht alle gleichzeitig fertig.“ Für die Zubereitung hält sich die „Nudelstube Lauber“ an das klassische Rezept: Hefe wird mit Ei und Mehl verknetet – früher mit der Hand, jetzt mit einer Teigmaschine –, dann ruht die Masse unter dem Schüsseldeckel 20 Minuten. „Wenn es ‚peng‘ macht, ist alles fertig“, so Götz mit einem Lachen. Und Lauber ergänzt: „Dafür muss es warm sein, sonst geht er nicht auf.“ In dieser Küche ist es garantiert warm, dafür sorgt schon der heimelige Holzofenherd. „Dem heizen wir richtig ein, damit es allen recht warm wird – und den Nudeln auch!“

Sobald der erste Durchgang fertig ist, nimmt man aus den Schüsseln jeweils circa 100 Gramm, ermittelt mit Hilfe einer Küchenwaage. Daraus werden Teiglinge geformt, die an Dampfknudeln erinnern. Immer zwölf kommen dann in mit Styropor ausgekleidete, ehemalige Obstkisten, wo sie unter einem Küchentuch für etwa 30 Minuten ein zweites Mal gehen dürfen. Anschließend werden die Listen von „Läufers“ nach unten an den Stand transportiert.

Eine recht lustige Sache sei diese Arbeit, erzählen Lauber und Götz, es werde gelacht und geratscht, sogar einige passive Mitglieder brächten sich bei dieser Gelegenheit ein. Nach der Veranstaltung ist dann wieder Schluss bis zum Folgejahr. Wem nun schon nach der Lektüre das Wasser im Mund zusammenläuft, der muss sich nur am 21. Dezember ab 17 Uhr am Stand der Seetaler efinden.

Ausführliche Informationen zum Adventszauber auf S. 31.

**Text:** Michaela Pelz - i. A. vom Markt Kirchseeon  
**Hauptfoto:** Jarmila Hajek,  
**Fotos:** u.l. von Verena Lauber, u.r. von Josef Götz

*Kennen auch Sie Menschen, die Besonderes leisten in Kirchseeon und eine Würdigung in dieser Rubrik verdienen? Dann freuen wir uns über Ihre Nachricht an [kirchseeon-aktuell@kirchseeon.de](mailto:kirchseeon-aktuell@kirchseeon.de) oder Ihren Anruf unter Tel. 08091 / 552-19.*