

# echt

## OBERFRANKEN

Menschen · Ideen · Perspektiven

66 · Jan/Febr/März 2023 · 14. Jahrgang  
[www.echt-oberfranken.de](http://www.echt-oberfranken.de)

Mit großem  
Oberfranken  
Winterspecial!

Seite 17

### Das war 2022

Der große Jahresbericht  
der Oberfrankenstiftung

Seite 12

### VON PFEFFERNÜSSLA UND GSTOPFTA RUMM

Genussgeschichten  
aus unserer Heimat

Seite 32

### Die VORFREUDE AUF 2023 steigt

Ausblick auf Events  
und Veranstaltungen

Seite 86

Einzelpreis: 4,90 Euro



4 191943 504901

# VOM ARME-LEUTE-ESSEN ZUR SPEZIALITÄT

„Gstopfta Rumm“ aus Wallenfels

Der neunjährige Semion braucht eine Pause. Er schlüpft aus dem Felsenkeller der Gaststätte Egersmühle in Wallenfels und schüttelt seine Arme aus. Dumpfes Gepolter klingt aus dem engen Gewölbe hinter ihm, ein Geruch wie nach Apfel und Kohl liegt in der Luft. „Ich wechsle immer wieder die Arme“, sagt Semion und blickt auf die Menschen im Keller, die wirken, als würden sie mit einem Besenstiel auf einen Holztrög einhacken. Doch Semion weiß es besser: „Das werden Gstopfta Rumm“.

Als „Gstopfta Rumm“ – gestopfte Rüben – bezeichnen die Wallenfelsler ihre ganz eigene Kreation. Sie wird nur in dieser kleinen Stadt mitten im Frankenwald hergestellt – auf abenteuerliche Weise und mithilfe vieler Freiwilliger. Es handelt sich um klein gehacktes Gemüse, das durch Gärung haltbar gemacht wird. „Früher war es ein Arme-Leute-Essen“, erzählt Ortsheimatpfleger Franz Behrschmidt, der sich dieses Ereignis nicht entgehen lässt. Große Eimer voll grob geschnittenem Gemüse stehen vor dem Eingang zum Gewölbekeller: Nachschub für die „Stopfer“ drinnen. „Es gibt heute noch drei Rezepte für Gstopfta Rumm in Wallenfels – alle unterscheiden sich ein wenig“, sagt Behrschmidt. „Die Zutaten Steckrüben, Karotten, Lauch, Wirsing und Weißkohl sind aber immer gleich.“ Franz Behrschmidt besitzt eines der Rezepte, denn seine Familie hat bis in die 1980er-Jahre hinein Gstopfta Rumm zubereitet und verkauft. Es habe drei Einzelhandelsgeschäfte gegeben, die das machten und ihre Rezepte den Nachfahren vererbten, meint Behrschmidt. „Mein Rezept ist ein Familienschatz und wird gehütet wie mein Augapfel“, sagt er lächelnd, meint es aber ernst.

## Freiwillige kommen zum „Stopfen“

Uwe Eger vom Gasthaus Egersmühle besitzt auch eines der Rezepte. Er verrät, dass seine „Gstopfta Rumm“ zu zwei Dritteln aus Steckrüben bestehen, zu einem Drittel aus den anderen Gemüsesorten. Der Egersmühlenwirt geht voran in den ebenerdigen Gewölbekeller, der gegenüber von seinem Gasthaus vor Jahrzehnten dem Felsen abgetrotzt wurde. Vier längliche Holztröge stehen dort am Boden, umringt von jeweils fünf bis sechs Helfern. „In die Tröge kommt das grob vorgeschchnittene Gemüse hinein.“ Eger muss seine Stimme erheben, denn das Klappern wird von den nackten Felswänden zurückgeworfen. „Die Helfer hacken das



1



2



3

## Schwitzen für die Tradition:

1. Gstopfta Rumm bedeutet freiwilliges, stundenlanges Gemüsehacken.
2. Erst wenn die Gemüsemischung aus winzigen Würfeln besteht, ist Schluss.
3. Nach dem Kleinhacken gären die „Rumm“ sechs Wochen im Felsenkeller.

im Angebot schlossen, die Tiefkühlkonkurrenz aus dem Supermarkt wuchs. Erst Anfang der 1990er-Jahre beschloss ein Stammtisch in der Egersmühle in Bierlaune, für einen Weihnachtsmarkt wieder Rumm zu stopfen. „Das ist schön, dass es wieder gemacht wird“, sagt Lenchen und blickt zu ihrem Sohn Uwe, der gerade einen Wirsing zerteilt und seit 30 Jahren die Tradition pflegt.

„Aber es macht eine Heidenarbeit“, betont Lenchen. Sie selbst hat den gesamten Nachmittag mit vielen Freiwilligen 300 Kilogramm Steckrüben geschält. Dazu kommen 150 Kilogramm Wirsing, Weißkohl, Lauch und Karotten, die an diesem Abend in die Stopftröge wandern. „Diese 450 Kilogramm sind nur für den Verkauf auf dem Weihnachtsmarkt bestimmt“, erklärt Uwe Eger und fügt hinzu: „Manchmal sind die Rumm nach weniger als zwei Stunden weg.“

Für das kleingehackte Gemüse beginnt nach dem Stopfen eine etwa sechs Wochen

heruntersauen. Das geht auf die Arme. Die Stimmung im Keller und die Temperatur steigen trotzdem stetig: Es gibt Freibier.

## Alte Tradition in Bierlaune wiederbelebt

In der Küche der Egersmühle steht unterdessen Uwe Egers 88 Jahre alte Mutter „Lenchen“ und schält die letzten Steckrüben, während sie nebenbei den Stammtisch bedient. Sie gehört zu den ältesten Wirtinnen in Bayern und ist sozusagen mit den „Gstopfta Rumm“ aufgewachsen. Sie hat auch den „Knick“ in den 1980er-Jahren miterlebt, als niemand in Wallenfels mehr die Spezialität herstellte: Die drei Einzelhandelsgeschäfte mit den „Rumm“

im Plastikfass im etwa fünf Grad kühlen Felsenkeller. „Das Gemüse wird vorher eingesalzen und fest nach unten gestampft, damit die Luft rausgeht“, sagt Gastwirt Eger, der alle paar Tage nachschaut, ob das Gemüse auch unter Wasser steht. „Sonst schimmelt es.“ Jetzt setzt die Fermentation oder Gärung ein: eine uralte Methode, um Gemüse haltbar zu machen. Früher stellten die Wallenfelsler damit sicher, dass sie im langen und harten Frankenwald-Winter vitaminreiches Gemüse im Regal hatten. Wann die ersten Rumm gestopft wurden, hat Ortsheimatpfleger Franz Behrschmidt nirgendwo nachlesen können. Er weiß aber, dass die zweite „Geburt“ der „Rumm“ der Stadt Ruhm und Ehre eingebracht hat, und berichtet stolz: „In Bayern gibt es

100 Genusssorte. Wallenfels ist dabei. Nur wegen der ‚Gstopfta Rumm‘.“

## „Gstopfta Rumm“ als Beilage zu fettem Essen

Zuvor war Wallenfels schon berühmt für seine Flößertradition mit den feuchtfröhlichen Spaßfahrten auf der „Wilden Rodach“. Auch die Wallenfelsler Fronleichnamprozession ist einzigartig und zieht jedes Mal zahlreiche Schaulustige an. Die „Gstopfta Rumm“ locken wiederum eine ganz andere Zielgruppe in die Stadt: Gourmets und neugierige Touristen, die gerne von der Spezialität kosten möchten. Doch dafür gibt es nur wenige Gelegenheiten. Der Weihnachtsmarkt ist eine Möglichkeit, das Gasthaus Egersmühle die zweite. Denn die ganze Plackerei findet nach dem Weihnachtsmarkt noch einmal statt – dieses Mal sind die Gstopfta Rumm für die Kerwa im Sommer und für die Gäste der Egersmühle bestimmt: „Nur sonntags zwischen Allerheiligen und Ostern, als Beilage zu einer Gans oder einem Schäuferle, stehen sie auf der Karte“, betont Uwe Eger.

Bevor die Rumm auf den Teller kommen, müssen sie weich gekocht werden. Der Gastwirt veredelt sie zusätzlich mit in Gänseschmalz angeschwitzten Zwiebeln und Zucker: „Relativ viel Zucker, damit dieser typisch süß-saure Geschmack entsteht. Das Derbe von den Steckrüben ist dann weg.“ „Manche können das gar nicht haben“, lacht Lenchen. „Den meisten schmeckt es aber sehr gut.“

## Traditionspflege und Heimatliebe

Bis kurz vor Mitternacht tönt an diesem Abend im Oktober ein vielstimmiges Tocktock aus dem Felsenkeller der Egersmühle. Helfer und Helferinnen kommen und gehen, es wird gelacht, gestopft und gewaagt. Das Klappern der Stopfmesser bildet den Soundtrack dazu. „Ich mache mit, weil es um Traditionspflege geht“, erzählt Dani Weiß bei einer Verschnaufpause, „obwohl ich in der Nacht danach im Traum weiterstopfe.“ „Das gibt es halt nur bei uns“, ergänzt Bernd Eger. Alle freiwilligen Helfer werden wenige Wochen später von Uwe Eger zum Essen eingeladen. Natürlich gibt es „Gstopfta Rumm“. Der Muskelkater ist dann längst verflogen und alle wissen, dass sie beim nächsten Termin wieder zum Stopfmesser greifen werden. Auch der neunjährige Semion. Er isst allerdings lieber eine Pizza. ab