

# **OMA HILDES REZEPTE & CO.**

*In Erinnerung an Oma Hilde*

\* 6. Juni 1932

† 14. Juni 2025

# Inhaltsverzeichnis

Grußwort .....	2
Biografie .....	3
Stammbaum .....	12
Lieder .....	13
Rezepte Teil I (Gebäck etc.) .....	15
Butterbrezeln.....	15
Erdbeermarmelade.....	17
Quittengelee .....	18
Schnecken nudeln .....	19
Spitzbuben .....	21
Zwiebelkuchen.....	23
Rezepte Teil II – Mittagessen von Oma Hilde....	25
Bohnenkern .....	26
Gefüllte Paprika .....	28
Kehl.....	30
Linsen.....	31
Leberspatzen.....	32
Schwäbischer Kartoffelsalat .....	33
Sizilianische Makkaroni.....	34
In Gedenken an Oma Hilde – ein kleiner Trost	35

## **Grußwort**

**Kochen ist mehr als nur das Zubereiten von Speisen – es ist Erinnerung, Gemeinschaft und ein Stück zuhause.**

**Mit jedem Rezept in diesem Buch lebt ein kleiner Teil unserer Geschichte weiter:**  
**Die besonderen Anlässe, zu denen Oma Hilde eingeladen hat – Geburtstage, Weihnachten, der Duft von frisch gebackenem Zwiebelkuchen oder warmen Butterbrezeln an den Adventssonntagen.**

**Dieses Buch ist eine Sammlung von Herzstücken.**

**Von Gerichten, die Generationen verbinden.**  
**Von Momenten, die nach Butter, Liebe und Kindheit schmecken.**

**Zugleich ist es ein Gedenken an zwei Menschen, die unser Leben geprägt haben: Oma Hilde und Opa Karl.**

**Möge dieses Buch inspirieren, verbinden und bewahren – für heute und für morgen.**

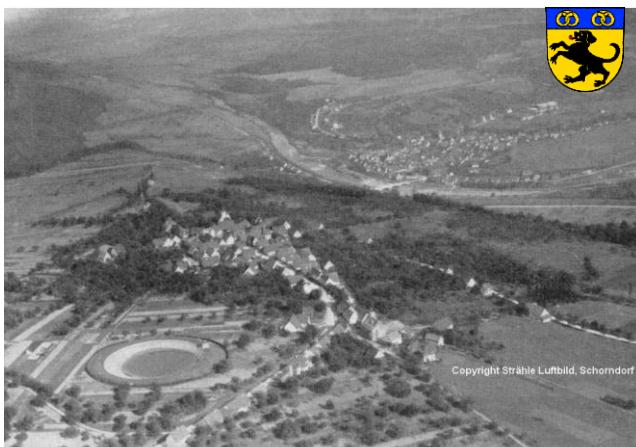
**Mit viel Liebe – und einer Prise Dankbarkeit.**

# **Biografie**

**Biografie von Hilda Maria Wartmann  
(geb. Neuscheler)**

**Rufname: Hilde**

## **Geburt und Kindheit**



**Luftaufnahme Altenriet mit weitgehend entleertem Speicherbecken, im Hintergrund das Neckartal mit Neckartenzlingen (Aufnahmehr Jahr 1928).**

**Hilda Maria Wartmann, geborene Neuscheler, wurde am 6. Juni 1932 in Altenriet geboren. Sie wuchs mit ihrer drei Jahre jüngeren Schwester Gisela auf einem kleinen Bauernhof auf. In der kleinen Landwirtschaft war jede helfende Hand**

gefragt – Hilde lernte früh, Verantwortung zu übernehmen.

Wilhelmine Neuscheler



Emil Neuscheler



### Schule und Jugendzeit

Hilde besuchte acht Jahre lang die Volksschule unter anderem bei Lehrer Blaschek. Danach wollte ihre Mutter sie gleich in der elterlichen Landwirtschaft einsetzen – eine Entscheidung, die Hilde zunächst schwerfiel. Trotzdem arbeitete sie mit Pflichtbewusstsein auf dem Hof mit.

In den Jahren nach dem Zweiten Weltkrieg konnte sie eine hauswirtschaftliche Ausbildung absolvieren. In Metzingen lernte sie das Nähen, in Reutlingen, wie eine gute Hausfrau den Alltag meistert.

## **Heirat, Familie und Landwirtschaft**

In Karl Wartmann aus Mittelstadt fand Hilde die Liebe ihres Lebens. Die beiden heirateten und zogen in einer kleinen Wohnung unter dem Dach, in dem sie gemeinsam mit ihren Kindern lebten. Sie lebten auch mit den Großeltern, Emil Neuscheler und Wilhelmine Neuscheler, zusammen in einer Wohnung ohne Bad. Es war eng, aber voller Leben: Die Söhne Rudi, Emil und Hermann wurden dort aufgezogen.

Neben der Kindererziehung arbeitete Hilde auch außerhalb des Hauses – unter anderem in der Milchannahmestelle. Später wechselte sie zum Bekleidungshaus Adler bei Herrn Wiesner und arbeitete dort in der Nähabteilung.

## **Haus**

Mit dem Wechsel von Karl zum Arbeitgeber Daimler wurde ein lang gehegter Traum möglich: der Bau eines eigenen Hauses in der Kelterstraße 2 in 72657 Altenriet.



## **Kochleidenschaft und Alltag**

Hilde war eine leidenschaftliche Köchin. Ihre Schneckenudla, Zwiebelkuchen, Spätzle und Linsen mit Saitenwürstle sind in der ganzen Familie legendär – nicht zu vergessen die Schwarzwälder Kirschtorte.

## **Gemeinschaft und Glaube**

Hilde engagierte sich über viele Jahre im Kirchenchor und im Kirchengemeinderat. Sie übernahm Verantwortung und war bekannt für ihre Zuverlässigkeit.



## **Späte Jahre**

Als die Kinder aus dem Haus waren, begann für Hilde und Karl eine neue Zeit – mit Reisen unter anderem nach London, Moskau, in die USA und Ägypten zu den Pyramiden, sowie Israel. Die beiden blieben ein eingespieltes Team – auch als Karl gesundheitlich auf ihre Hilfe

**angewiesen war. Gemeinsam feierten sie ihre  
goldene und sogar diamantene Hochzeit,  
sechzig Jahre Ehe und Partnerschaft.**



## **Vermächtnis**

Hilde war Mutter von drei Söhnen, Großmutter von sechs Enkeln und Urgroßmutter von bald acht Urenkeln. Sie war Mittelpunkt vieler Familienfeste – mit offenem Herzen, gutem Essen.

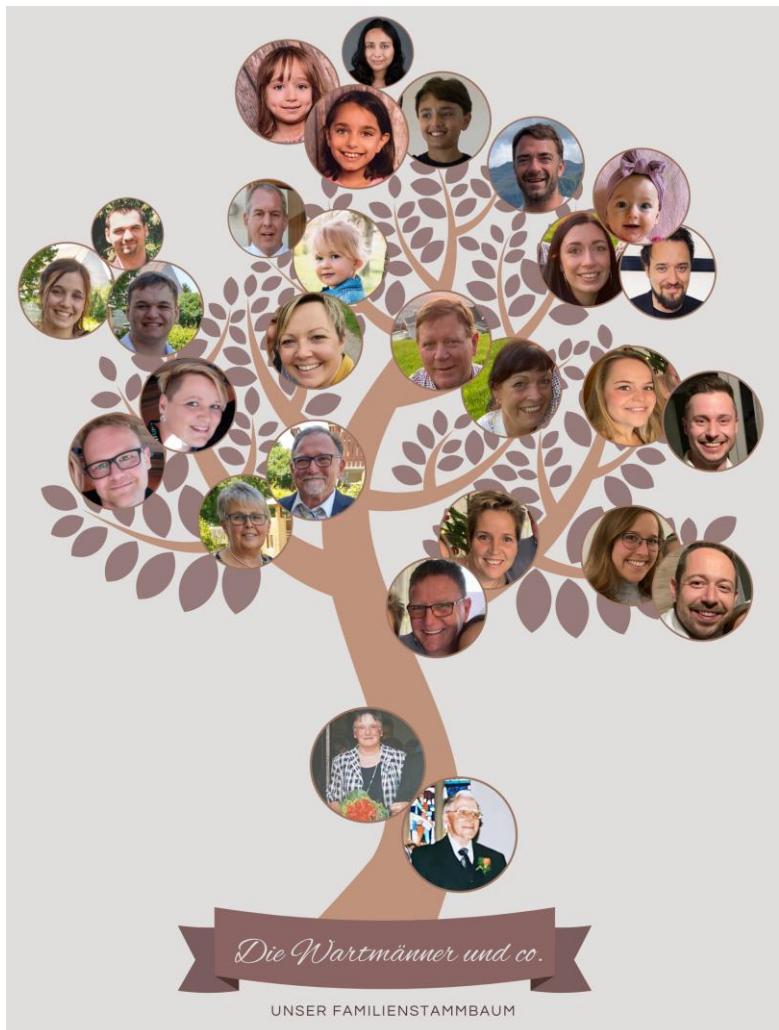
Dieses Rezeptbuch ist ein liebevolles Andenken an ihr Leben und ihre Küche. Es bewahrt nicht nur Gerichte, sondern auch Erinnerungen, die Generationen verbinden.







# Stammbaum



## Lieder

### Auf der grünen Wiese

*Hinweis: Dieses Lied hat Oma Hilde gern gesungen, wenn ihre Enkel bei ihr übernachtet haben und sie diese ins Bett gebracht haben.*



„Auf der grünen Wiese stand die kleine Lise,



eine klitzekleine Maus nahm sie mit nach Hause.



Doch die Mutter freut sich nicht,



macht ein ängstliches Gesicht,



wirft die klitzekleine Maus wieder aus dem  
Haus.



Ach, wie war das Mäuslein froh,



quietschvergnügt und tanzte froh,



huschte schließlich klitzeklein ins Mauseloch  
hinein.

## Rezepte Teil I (Gebäck etc.)

### Butterbrezeln

für 12 Brezeln



#### Zutaten:

1,5 kg Mehl  
250 g Butter  
250 g Margarine  
1/2 Hefe-Würfel  
etwas Milch  
Zucker  
1 leichten El Salz  
1 Eigelb

#### Zubereitung:

Die Hefe mit handwarmer Milch, Zucker und etwas Wasser in einer kleinen Schale 5-10 Minuten gehen lassen.

Das Mehl mit der Butter, der Margarine und dem Salz in eine Schüssel geben.

Dann die gegangene Hefe aus der kleinen Schale hinzufügen.

Den Teig nun gut durchkneten, bis er schön geschmeidig ist.

Falls der Teig zu fest sein sollte, einfach nochmals etwas handwarme Milch zugeben, bis die richtige Konsistenz erreicht ist.

Den Backofen auf 250 °C vorheizen.

Den Teig ca. 1 Stunde gehen lassen.

Anschließend den Teig in 12 gleich große Teile teilen, zu langen Strängen rollen und daraus Brezeln formen.



Die geformten Brezeln nochmals 15 Minuten gehen lassen.

Ein Eigelb mit etwas Milch verquirlen und die Brezeln damit bestreichen.

Dann bei 200 °C ca. 20–25 Minuten goldbraun backen.

# Erdbeermarmelade



## Zutaten:

1 kg frische Erdbeeren

500 g Gelierzucker (2:1)

Saft einer halben Zitrone

## Zubereitung:

Erdbeeren waschen, entstielen und klein schneiden.

Mit dem Zitronensaft in einen großen Topf geben.

Gelierzucker hinzufügen und gut vermischen.

Alles unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Gelierprobe machen (z. B. Tropfen auf kalten Teller).

In sterile Gläser füllen, verschließen und auf den Kopf stellen.

# Quittengelee



## Zutaten:

2 kg Quitten  
1 Liter Wasser  
Saft einer Zitrone  
500 g Gelierzucker (2:1)  
pro 750 ml Saft

## Zubereitung:

Quitten mit einem Tuch abreiben, vierteln und mit Wasser bedeckt weichkochen (ca. 45 Min).

Durch ein feines Sieb oder Tuch abseihen, Saft auffangen (nicht pressen).

Abgemessenen Saft mit Zitronensaft und Gelierzucker in einem großen Topf mischen.

4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Gelierprobe machen, dann heiß in Gläser füllen, verschließen und abkühlen lassen.

# Schneckennudeln



## Zutaten für den Hefeteig:

1 kg Mehl  
200 g Butter  
1 Hefe-Würfel  
60 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei  
Milch (nach Gefühl)

## Für die Füllung:

250 g Walnüsse  
200 g Zucker  
1 TL Zimt  
etwas Milch  
2 Eier

## Für die Glasur:

Puderzucker  
Saft von 1 Zitrone

## Zubereitung:

Hefe mit etwas Zucker und lauwarmen Milch  
verrühren und ca. 30 Minuten gehen lassen.  
Mit den restlichen Zutaten zu einem

geschmeidigen Hefeteig verkneten.

1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Für die Füllung Nüsse, Zucker und Zimt mischen und mit etwas Milch in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker auflöst.

Nicht zu flüssig machen! Nach dem Abkühlen die Eier untermischen.

Teig ca.  $\frac{3}{4}$  cm dick zu einem Rechteck ausrollen.

Füllung darauf verteilen, aufrollen und in ca.

1½ cm breite Scheiben schneiden.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

Ofen auf 200 °C vorheizen.

20 Minuten goldgelb backen.

Nach dem Backen mit der Zitronenglasur bestreichen.

# *Spitzbuben*



## **Zutaten:**

250 g Butter  
200 g Zucker  
400 g Mehl  
150 g gehackte Walnüsse

## **Für die Glasur:**

Zitronensaft  
Puderzucker

## **Zubereitung:**

Die Walnüsse auf einem Nudelbrett hacken.

Butter, Zucker, Mehl und Walnüsse gut verkneten.

Den Teig im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Ofen auf 200 °C vorheizen.

Teig auf einer bemehlten Fläche ca.  $\frac{1}{2}$  cm dick ausrollen. Plätzchen ausstechen und auf ein Backblech mit Backpapier legen.

Im Ofen bei 200 °C goldgelb backen.

Nach dem Abkühlen je zwei Plätzchen mit Gelee „aufeinander kleben“.

Für die Glasur Zitronensaft mit Puderzucker verrühren, bis eine streichfähige Konsistenz entsteht.

Die Plätzchen oben bestreichen und trocknen lassen.

# Zwiebelkuchen



## Zutaten für den Hefeteig

500 g Mehl

¼ l Milch

40 g Hefe

1 Prise Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

2 EL Öl

## Zutaten für die Füllung:

5 große Zwiebeln

3 Eigelb

150 g Crème fraîche

¼ l Milch

Salz, Pfeffer, Kümmel

## Zubereitung:

Die Hefe mit handwarmer Milch, etwas Zucker und etwas Wasser in einer kleinen Schale 5–10 Minuten gehen lassen.

Alle restlichen Zutaten für den Teig mit der Hefe vermengen und gut durchkneten, bis ein geschmeidiger, lockerer Teig entsteht.

Ca. 50 Minuten gehen lassen.

Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und in Fett  
glasig dünsten.

Für die Füllung Eigelb, Crème fraîche und Milch  
verrühren, dann die Zwiebeln unterheben. Mit  
Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Den gegangenen Teig auf einer bemehlten  
Fläche ca. 1½ cm dick ausrollen und in eine  
eingefettete Kuchenform legen, die Ränder  
leicht andrücken.

Die Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 40 Minuten  
goldgelb backen.

## **Rezepte Teil II – Mittagessen von Oma Hilde**

Teil II des Buches widmet sich den klassischen Mittagessen, wie sie Oma Hilde Jahrzehntelang für ihre Familie gekocht hat.

Neben den aufgeführten Rezepten gab es bei ihr auch regelmäßig Gulasch, Grießbrei oder Nudelauflauf, Suppen und weitere Gerichte.

Ein Salat durfte nie fehlen. Fast immer kam er aus dem eigenen Garten: Tomaten, Gurken, Kartoffeln – alles selbst angebaut und frisch zubereitet.

Die sizilianischen Makkaroni mit Sardinen, Paprika und Oliven hat Oma Hilde in einer Kochsendung entdeckt und gerne zubereitet – auch wenn Opa Karl sie weniger mochte.

Diese Gerichte tragen den Geschmack von Kindheit – und die Erinnerung.

# *Bohnenkern*

**3-4 Personen**

## **Zutaten**

1 große Tasse Wachtelbohnen  
50g Mehl  
Butter  
Zwiebeln  
Pfeffer  
Salz  
Essig  
Majoran  
Senf



## **Als Beilage Spätzle**

### **Zubereitung:**

Die Bohnen über Nacht in Wasser einweichen.

Am nächsten Tag weichkochen.

Zwiebeln fein schneiden und in Butter  
andünsten.

Bohnen abschöpfen, mit Mehl und Zwiebeln in  
ein Sieb geben und passieren.

Die passierten Bohnen mit Wasser sämig  
kochen.

Mit Essig, Salz, Pfeffer, einer Messerspitze  
Majoran und etwas Senf abschmecken.

Nochmals Wasser aufgießen und kurz  
aufkochen.

# Gefüllte Paprika



## Zutaten

8 Paprika  
2 Brötchen in Milch eingeweicht  
oder 200g Reis  
500 g Hackfleisch  
1/2 Zwiebel  
Salz, Pfeffer, Majoran,  
Petersilie, Thymian  
Mehl  
20g Butter

## Zubereitung:

Für gefüllte Paprika werden zunächst zwei altbackene Brötchen in Milch eingeweicht oder alternativ 200 g Reis gekocht. Eine Zwiebel wird fein gehackt und in Butter angeröstet. In einer Schüssel vermengt man das Hackfleisch mit den Gewürzen sowie der Zwiebel. Dann wird das eingeweichte Brot oder der gekochte Reis hinzugefügt. Die Masse wird gründlich verknetet, bis sie eine feste Konsistenz hat. Ist der Teig zu weich, kann etwas Semmelbrösel eingearbeitet werden. Auf einer mit Mehl bestäubten Fläche wird die Masse zu einer Rolle geformt und in acht gleich große Stücke geteilt.

Der Backofen wird auf 200 °C vorgeheizt. Die Paprika werden oben aufgeschnitten und ausgehöhlt. Die vorbereiteten Fleischlaibchen werden in etwas Butter leicht angebraten und anschließend in die Paprika gefüllt. Diese kommen in eine Auflaufform, die mit Fleischbrühe aufgegossen wird. Die Form wird abgedeckt in den Ofen gestellt und die Paprika bei 200 °C gegart. Vor dem Servieren werden die gefüllten Paprika mit frischer Petersilie garniert.

# **Kehl**

3-4 Personen

## **Zutaten:**

kleiner Wirsingkopf  
gehäufter EL Mehl  
1 Zwiebel  
Fleischbrühe  
Petersilie  
Fett  
Salz  
Pfeffer  
Muskat



als Beilage schwäbische Eier-Spätzle

## **Zubereitung:**

Wirsing in leichtem Salzwasser weichkochen.

Danach den Wirsing passieren oder pürieren.

Mehlschwitze mit der Butter, Mehl, Petersilie und einer Zwiebel zubereiten und mit der Fleischbrühe ablöschen.

Zwei Minuten gut rühren, dass es keine Klümpchen gibt.

Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken.

# *Linsen*

*für 3-4 Personen*



## **Zutaten:**

30 g Fett  
300 g Linsen  
50 g Mehl  
1 kleine Zwiebel  
Pfeffer  
Salz  
Essig  
Majoran  
Senf

*als Beilage Saitenwürstchen und schwäbische Eier-Spätzle*

## **Zubereitung:**

Linsen über Nacht einweichen.

Linsen nun ca. 45 Min. in Essig kochen und mit Pfeffer und Salz würzen.

Essig kann nach Belieben nachgegeben werden, man kann auch Wasser nachgeben.

Mehlschwitze mit Fett, Mehl und Zwiebeln zubereiten, mit etwas Wasser ablöschen.

Die Linsen dazugeben und nochmals mit Pfeffer, Salz, ein wenig Majoran und Senf abschmecken.

# Leberspatzen



## Zutaten:

500 g Leber (gehackt oder durch den Fleischwolf)  
2 Brötchen (eingeweicht in Milch)  
2–3 Eier  
Salz  
Pfeffer  
Petersilie  
Lauch  
30 g Butter  
½ Zwiebel  
Mehl nach Belieben

## Zubereitung:

Petersilie, Lauch und ½ Zwiebel fein schneiden und in Fett dämpfen.

Leber in eine Schüssel geben und das gedämpfte Grünzeug abgekühlt dazugeben. Die eingeweichten Brötchen dazugeben und alles mit einem Mixer gut mixen.

Nach Belieben Mehl zu dem Teig geben, bis er schön geschmeidig ist und man Spätzle ausstechen kann. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Nun Spätzle schaben und in kochendem Salzwasser so lange kochen, bis die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen. Angebraten mit Ei oder in Fleischbrühe servieren.

# Schwäbischer Kartoffelsalat

## Zutaten für den Hefeteig

1 kg Salatkartoffeln  
3-4 El Öl  
3-4 El Essig  
schwacher El Salz  
1 Prise Pfeffer  
 $\frac{1}{4}$  l Fleischbrühe  
1 Tl feingehackte Zwiebeln



## Zubereitung:

Die Kartoffeln werden gekocht, anschließend noch warm geschält und in Scheiben (gerädelt) geschnitten. Dann vermengt man die Kartoffeln mit Essig, Öl, Pfeffer, Salz und fein gehackten Zwiebeln. Die heiße Fleischbrühe wird darüber gegossen und alles nochmals gründlich vermengt. Der Salat sollte nun eine Weile ruhen, damit er gut durchziehen kann. Vor dem Servieren kann man ihn bei Bedarf noch einmal abschmecken.

Da Kartoffelsalat eine kleine Kunst für sich ist, muss jeder seinen eigenen Stil finden. Nadine zum Beispiel kann den Kartoffelsalat nach Omas Art zubereiten. Bei Fragen hilft Nadine sicher gerne weiter.

# Sizilianische Makkaroni

für 4 Personen

## Zubereitung:

### Zutaten für den Hefeteig

400 g Makkaroni  
2–3 Sardinenfilets (Dose)  
2 rote Spitzpaprika  
80 g schwarze Oliven (entsteint)  
1 kleine Zwiebel  
1–2 Knoblauchzehen  
1 EL Tomatenmark  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer



Paprika in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl leicht anbraten, bis sie weich sind. Beiseitestellen.

In derselben Pfanne die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken und in Öl anschwitzen. Sardinenfilets dazugeben und mit einer Gabel leicht zerdrücken, bis sie sich auflösen.

Tomatenmark und etwas Nudelwasser zugeben. Kurz einkochen lassen. Dann die Oliven und die angebratenen Paprika unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pasta mit der Sardinen-Paprika-Sauce mischen, ggf. mit etwas Nudelwasser binden.

# In Gedenken an Oma Hilde

## – ein kleiner Trost

Warum wir nur durch die Zeit gehen können

– für Oma Hilde

Stell dir vor, das Leben ist wie eine große Landkarte. Auf dieser Karte ist jeder Moment – vom ersten Atemzug bis zum letzten Lächeln – bereits eingezeichnet. Alle Augenblicke existieren gleichzeitig, wie Orte auf einer Karte.



Die Physik nennt das das Blockuniversum. In ihm sind Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft nicht getrennt – sie sind einfach nur verschiedene Koordinaten im Raum-Zeit-

Gewebe. So wie alle Orte gleichzeitig auf einer Karte da sind, ist auch jedes „Wann“ immer da.

Doch unser Bewusstsein ist wie ein Lichtstrahl, der diese Karte Stück für Stück beleuchtet. Wir erleben Zeit, weil unser Geist sich durch sie hindurchbewegt – wie ein Wanderer auf einem Weg, der immer nur vorwärts geht.



Warum vorwärts? Weil die Ordnung der Dinge – wie ein zerbrochenes Glas, das nicht wieder ganz wird – nur in eine Richtung wächst. Die Natur erlaubt uns keine Rückkehr, sondern schenkt uns nur die Bewegung nach vorn.

Oma Hilde ist nicht „weg“. Ihr Ort auf dieser großen Karte bleibt – voller Duft von Schneckennudeln, Lachen in der Küche, warmer Hände. Wir können ihn nicht mehr besuchen, aber er ist da.

Und wer weiß: Vielleicht ist ihr Licht nun einfach ein Stück weiter vorne – an einem anderen, stillen Ort auf dieser großen Landkarte des Seins.