

Blooz, Deie, Dinelle, Dinette, Scherrkuchen, Wehe

Region:

[Bodensee-Oberschwaben](#), [Donau-Iller](#), [Franken](#), [Hochrhein-Bodensee](#), [Mittlerer Oberrhein](#), [Neckar-Alb](#), [Nordschwarzwald](#), [Ostwürttemberg](#), [Schwarzwald-Baar-Heuberg](#), [Stuttgart](#), [Südlicher Oberrhein](#), [Unterer Neckar](#)

Produktgruppe:

Teigwaren und Beilagen

Weitere Bezeichnungen:

Blooz (hohenlohisch), Dinelle (badisch), Dinette (Oberschwaben), Scherrkuchen (Ulmer Gegend), Wehe (allemanisch);

Am weitesten verbreitet ist der Begriff „Deie“ aus der Region in und um Stuttgart. Daher ist im weiteren Steckbrief immer von der „Deie“ die Rede.

Produkt-Beschreibung:

Herzhafter Kuchen, den man aus Hefeteig zubereitet und mit Rahm, Schinken und Schnittlauch belegt.

Herkunftsgeschichte:

Die Deie existiert schon sehr lange. Bereits Anfang des 20. Jahrhunderts buken die Frauen sie an bestimmten Tagen im Backhaus („ebbes Guats“ frisch aus dem Ofen). Dies führt man auf die lange Tradition zurück, am Backtag sozusagen nebenher ein besonderes Gebäck herzustellen.

Wissenswertes:

Nach einem alten Rezept ist die Deie eine Art Salz- oder Rahmkuchen aus lockerem Hefeteig, den man mit frischen Kräutern belegt oder, weil der Teig alleine schon so gut schmeckt, unbelegt genießt.

Je größer die Volksfeste in Baden-Württemberg, desto größer ist auch die Vielfalt der dort angebotenen Spezialitäten. Auf dem Echterdinger Krautfest, einem der größten Events seiner Art, backen die Landfrauen jedes Jahr eine traditionsreiche Besonderheit: die Deie. Und jedes Jahr beobachtete ein Bäckerhepaar aus Kirchheim-Teck die lange Schlange der geduldig auf diesen Leckerbissen Wartenden. Irgendwann hatten sie die Idee, mit einem fahrbaren Holzbackhaus selbst die Volksfeste, auf denen die Landfrauen mit ihrer Deie nicht vertreten waren, mit diesem traditionsreichen Gebäck zu versorgen.

Das fahrbare Deie-Backhaus ist inzwischen auf unterschiedlichsten Messen bekannt. Und das Interesse an dieser alten, baden-württembergischen Spezialität wächst von Mal zu Mal. Denn hier backt man die Deie im ersten fahrbaren, umweltschonenden und patentierten Holzbackofen und vor dem eigentlichen Genuss können die Gästen den gesamten Prozess von der Herstellung bis zur fertiggebackenen Spezialität mit eigenen Augen verfolgen.

Doch nicht nur auf Festen gibt es die Deie: Seit 1995 können die Kunden des altschwäbischen Deie-Backhauses in Kirchheim-Teck einmal in der Woche das Traditionsgebäck kaufen. Und sie mögen es sehr – vermutlich weil es einfach und trotzdem lecker ist.

Die Essgewohnheiten haben sich geändert: Waren früher der Nähr- und Sättigungswert einer

Mahlzeit wichtige Aspekte, stehen heute eher leichtere, den Cholesterinhaushalt schonende Gerichte hoch im Kurs. Daher ist auch das Rezept für die moderne Deie entsprechend „abgespeckt“ und im Vergleich zu „Großmutter's Rezept“ verwenden die Bäcker heute deutlich weniger Eier. Weitere Zutaten verraten sie – verständlicherweise - nicht. Die Deie erinnert stark an eine schwäbische Form von Pizza und lässt vermuten, dass der Einfallsreichtum der Hausfrauen hier wie dort zu durchaus ähnlichen Ergebnissen führte.

Saison:

Die Deie schmeckt das ganze Jahr über lecker und ist sogar im Sommer, in der „Light-Version“ ohne Belag, als Beilage zu Salaten oder Gegrilltem zu genießen. Zu kaufen gibt es diese Spezi-alität im Deie-Backhaus und auf den unterschiedlichsten Veranstaltungen in Baden-Württemberg.

Verzehr:

Heutzutage kann man die Deie entweder in der süßen Variante mit Äpfeln, auch deftig mit magerem Schinken belegt oder aber vegetarisch mit frischen Kräutern genießen. Wer Wert auf Gourmetkochkunst legt, kann auch seine Geschmacksknospen mit Lachs verwöhnen. Egal, für welche Variante man sich entscheidet: Die Deie schmeckt frisch aus dem Ofen am besten.

Zubereitung:

Großmutter's Rezept:
Ebbes Mehl und ebbes Salz,
Ebbes Trieb und ebbes Schmalz,
Wemmer des ins Töpfle knetet
Und om guats Gedeiha betet
Dann kann nix daneba ganga
Des muß für guete Deia langa
Obe drauf no Rahm und Eier,
net zuviel, sonst wird 'r deier
Zwiebela ka mer au drauf streua
No geits halt an Zwiebla-Deia
Wers net mog, du lieber Himmel-
Manche möget au en Kimmel
Und dia schleckete Deia-Schlucker
Möget oba drauf en Zucker
Und des ganze dann au glei
Mit ema gueta Gläse Wei.

Quelle: <http://www.deie-backhaus.de>

Verbreitung:

Blooz (Hohenlohe), Deie (Stuttgarter Gegend) Dinelle (Badisch), Dinnette (Oberschwaben), Scherrkuchen (Ulmer Gegend), Wehe (allemanischer Raum).

Kontakt:

Das Deie-Backhaus Elli und Günter Mast Auf dem Berg 33 73230 Kirchheim-Teck Tel.: 07021/ 71980 Fax.: 07021/ 3294 <http://www.deie-backhaus.de>

Gasthaus „Rose“ Inge und Johannes Tress Aichelauer Str. 6 72534 Hayingen-Ehestetten
(beim großen Lautertal) Tel.: 07383/94980 Fax.: 949822 <http://www.Rose-Ehestetten.de>

Literatur:

Mohr, Christoph (Hg.), Genießen in Baden-Württemberg: Der kulinarische Führer zum Landesjubiläum, Geocenter Ilh, Januar 2002, ISBN: 3936184003

<http://www.spezialitaeten-baden-wuerttemberg.de/spezialitaeten/spezialitaet.php?sp=68>

Wir - Elli und Günter Mast - sind die Deien-Bäcker

Angefangen hat alles vor ca. 20 Jahren, als wir in unserem Garten einen Holzbackofen bauten. Unter Anleitung der Großeltern wurden die ersten Deien gebacken. Seit damals haben wir bei Gartenfesten die Deie ständig verfeinert und unsere Freunde und Verwandten waren stets begeistert von unserer altschwäbischen Spezialität.

Vor ein paar Jahren wurde aus diesem schönen Hobby unser Beruf. Seit dieser Zeit heißt es wo immer wir auftreten:

“Ebbes Guats direkt vom Deie Backhaus.”



Wir sind

besonders stolz darauf, daß in kürzester Zeit immer mehr Menschen aus nah und fern zu unseren Kunden gehören. Auf diversen Festen, Messen und Veranstaltungen kommen zunehmend auch Stammgäste zu unserem Backofen, freuen sich uns wiederzusehen und

genießen bei einem Glas Bier, einem Viertel oder einer Tasse Kaffee unsere knusprigen ofenfrischen Deien.

Knusprige Deien "Ebbes Guats" frisch aus dem Backofen

Die original "Echterdinger Deie" vermittelt Gaumenfreuden auf schwäbische Art.

Für Ihr Firmenfest, Ihre Veranstaltung oder Ihre private Feier bieten wir Ihnen mit unserem Angebot ein Stück schwäbischer Esskultur.

Ihre Gäste werden sich von Anfang an wohlfühlen. Mit der "Echterdinger Deie" heben wir uns bewußt von der Masse sonstiger Catering-Dienste ab.



Deien gibt es schon lang. In Echterdingen wurden sie zu Beginn des Jahrhunderts an ganz bestimmten Tagen im Backhaus hergestellt.

Im früheren Sprachgebrauch wurde "Deie" als "gedeihen" oder "gehen" verwendet.

Die Deie ist nach alter Rezeptur eine Art Salz- oder Rahmkuchen aus lockerem Hefeteig, der mit Rahm bestrichen und verschiedenartig belegt wird. Zur Wahl stehen zum Beispiel Schinken, vegetarisch mit frischen Kräutern, Lachs oder süß mit Apfel Mandeln. Frisch aus dem Ofen serviert wird die Deie mit Hochgenuß gegessen.

Wir setzen im Freien einen von uns entwickelten Holzbackofen ein. Gefeuert wird mit Holz. Der Backraum ist von der Rauch- und Feuerstelle aus gesundheitlichen Gründen getrennt.

Das Deie-Backhaus
Geschäftsführer: Elli Mast

Auf dem Berg 33
73230 Kirchheim-Teck
Telefon +49 7021 / 71980
Telefax +49 7021 / 3294
eMail mast@deie-backhaus.de
Internet <http://www.deie-backhaus.de>