

HANS GEHL¹, GERMANY

Key words: food, traditional, acquisitions, Danube Swabians, Southeast Europe, Germany

The Diet of the Danube Swabians

Summary

The kitchen customs are conservative, tradition is being maintained. This is also true of the Danube Swabians, who in Southeast Europe held on to traditional dishes as much as possible, but also took over practical foods and dishes from their new neighbours.

The paper examines the food habits and traditional dishes such as soups, vegetable dishes, flour- and meat dishes, during the difficult times of settlement, the weekly menus in the settlements in south-eastern Europe, and the sequence of courses during celebrations and holidays. In addition, particular eating habits adopted since the return migration to Germany and other host countries are examined.

¹ Institutul de Istorie și Etnocultură al șvabilor dunăreni Tübingen, Germania, hans.gehl@gmx.de

Ernährung der Donauschwaben (2)

Das Küchenbrauchtum ist konservativ, man hält am Überlieferten fest. Das trifft auch auf die Donauschwaben zu, die in Südosteuropa an überlieferten Speisen möglichst festhielten, dabei aber auch praktische Lebensmittel und Speisen von den neuen Nachbarn übernahmen.

Der Aufsatz untersucht die Ernährungsgewohnheiten und traditionelle Speisen wie Suppen, Gemüsegerichte, Mehl- und Fleischspeisen sowohl in Notzeiten des Beginns, die wöchentlichen Speisekarten im Laufe der Siedlung in Südosteuropas und die Speisefolgen an Fest- und Feiertagen. Dazu kommen besondere Essgewohnheiten seit der Rückwanderung nach Deutschland und in andere Gastländer.

6. Feste Speisefolgen

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts hat sich in vielen Gemeinden unseres Siedlungsgebietes ein Wochenmenü herausgebildet. Die feste Speiseordnung für die einzelnen Wochentage bewirkten einen regelmäßigen Wechsel der Nahrungsmittel, da sich die einzelnen Speisen innerhalb der Woche nicht wiederholten. In vielen Gemeinden erhielten die Wochentage von den an ihnen zubereiteten Speisen auch ihren Namen.

6.1 Wochenmenüs

Im Banat galt zum Beispiel folgende Regel: **Montag** - Nudeltag, **Dienstag** - Fleischtag, **Mittwoch** - Strudeltag, **Donnerstag** - Fleischtag, oft mit Kraut, **Freitag** - Bohnentag, **Samstag** - Fleischtag bzw. „Paprikasch“ (‘gewürztes Gulasch’), **Sonntag** - Feiertag - (Fleischsuppe mit Nudeln, Fleisch mit einer Beilage, danach Kuchen).

Ähnlich lautete der Wochenspeisezettel in ungarndeutschen Dörfern um Mohatsch (Schwäbische Türkei, vgl. „Übersichtskarte donauschwäbischer Siedlungsgebiete“.

Montag - Nulltag, **Denstag** - Krauttog, - **Mettwoch** - Fleischtog, **Donneschtog** - Knelltog (Knödeltog), **Freitog** - Buhntog (Bohnentag), **Samstog** - **Grombiantog** (Kartoffeltag), **Sonntag** - Feiertog. In den ungarndeutschen Dörfern am Donauknie oberhalb von Budapest aß man am Montag, Mittwoch und Freitag Mehlspeise, am Dienstag und Donnerstag Gemüse und am Samstag Kartoffeln, sodass Fleischgerichte gar nicht in die Waagschale fielen.

Unter der bäuerlichen Bevölkerung in Ungarn waren früher täglich drei Mahlzeiten die Regel. Die Bauern frühstückten an Werktagen zweimal, an Feiertagen nur einmal. Unmittelbar nach dem Aufstehen aßen sie eine Scheibe Brot, meistens mit Salz und Gewürzpaprika bestreut und tranken dazu Wein oder Milch. Dieses *Frühstück* nannte man „Nüchternbrecher“. Das zweite Frühstück wurde nach der Verrichtung der Morgenarbeiten eingenommen, entweder zu Hause oder bei Feldarbeiten draußen auf dem Feld; dabei aß man schon reichlicher. Im Winter gab es ein warmes Frühstück: Bratkartoffeln mit Wurst, Speck, gedünsteter Schwartenmagen und gebratener Schinken, dazu Zwiebeln, gedünstete Kartoffeln mit gesäuerten Paprikaschoten. Im Sommer - vor allem auf dem Feld - aß man geräuchertes Schweinefleisch mit Zwiebeln, Paprikaschoten oder

Tomaten. Ärmere Leute begnügten sich mit Kartoffeln und Zwiebeln, geröstetem oder mit Schmalz bestrichenem Brot, Eierspeise mit Zwiebeln. Wenn Geflügel geschlachtet wurde, machte man aus dem Blut und der Leber mit Zwiebeln eine „Tunkes“ und gab auch zerkleinerte Grieben dazu. Seit Ende der 1950-er Jahre kam zu den üblichen Frühstückspeisen (vor allem in Ungarn) Aufschnitt aus der Fleischbank, Konserven und Tee mit Zitrone.

Das *Mittagessen* galt als Hauptmahlzeit und wurde pünktlich um 12 Uhr eingenommen. Man aß in der Regel gekochte Speisen, eine Suppe und ein zweites Gericht. Zur Geflügelsuppe oder Eingemachten Suppe gehörten ein Fleischgericht mit Kartoffeln, Reis und saure Paprika. Braten und Faschirtes (Hackfleisch) und Schnitzelwaren laut Überlieferung schon im 19. Jahrhundert bekannt. Im Sommer aß man dazu grünen Salat, im Winter Kartoffelsalat oder saure Paprika. Beliebt war auch Pörkölt ‘kurzes Gulasch’ mit Nockerl oder Paprikanudeln. Im Sommer, während der Feldarbeiten, wurde gewöhnlich abends gekocht und mittags eine kalte Mahlzeit verzehrt. Es folgen einige Mittagsmenüs der Werkstage aus Südungarn, wie sie bei Mittelbauern in der Zwischenkriegszeit zubereitet wurden. Reichere Bauern kochten dieselben Speisen, verwendeten aber für deren Zubereitung mehr Schmalz, Fleisch und Eier.

Kartoffelsuppe, gebratene Nockerl mit Salat

Gemüsesuppe, Zwiebelkartoffeln mit gebratenem Schinken oder Speck

Kartoffelpaprikasch mit Wurst, Salzkipfel

Tomatensuppe, Mohnnudeln

Röstsuppe, gedünstete Kartoffeln mit geräuchertem Fleisch

Kartoffelsuppe, Pfannkuchen mit Salat

Bohnensuppe, Hefeknödel mit gerührten Bohnen oder Tomatensoße

Röstsuppe, Krauthefknödel

Milchsuppe, Pfannkuchen mit Marmelade

Einbrennsuppe, Schinkenfleisch mit Bohnen- oder Kartoffelgemüse

Falsche Rindsuppe (aus Speisekürbisfleisch), Krautgemüse mit gebratenem Speck

Kartoffelsuppe, Kartoffelfleckerl

Nudelsuppe, Quarknudeln

Röstsuppe, geschmälute Kartoffeln mit Knödeln und gedünstetem Kraut

Kartoffelpaprikasch, Schmarren

Erbsensuppe, Blechkartoffeln mit Salat

Bohnensuppe, Strudel

Kartoffelsuppe, Kartoffelschnitzel mit Nockerl und Salat.

Im Winter gab es meistens ein kaltes *Abendessen*. Dabei wurde geräuchertes Fleisch, Quark, Käse oder Rahm mit Brot oder gebratenen bzw. Pellkartoffeln auf den Tisch gestellt. Oft wurde das Überbleibsel vom Mittagessen aufgewärmt. Wenn man im Sommer zu Mittag kalt aß, wurde ein warmes Abendessen bereitet. Der Hauswein durfte bei keiner Mahlzeit fehlen. Zum *Frühstück* aßen Kinder und Frauen meistens in Milchkaffee eingebrocktes Brot. Die Männer bekamen ein ausgiebiges Frühstück: Zwiebeltunke mit Wurst oder Eiern, gedünstetes Kraut mit gebratenem Speck oder Schinken, gebratenes Blut (von geschlachtetem Geflügel) oder Schinken mit gesäuertem oder frischem Gemüse.

Am *Sonntag* war immer dasselbe *Mittagsmenü*. Es bestand in der Regel aus Fleischsuppe, gekochtem Fleisch mit Soße sowie einem Hefegebäck. Dieses Essen war ausgiebig und relativ billig. Die Suppe kochte man aus Geflügel- oder Rindfleisch, früher auch aus Schinken. Zum

Suppenfleisch aß man Tomaten-, Weichsel-, Knoblauch- oder Dillsoße. Auch Kren wurde dazu gereicht. Seltener wurde am Sonntag eingemachte Suppe gekocht, dazu gehörte Faschiertes oder braten mit Salat oder saurem Gemüse. Um zu sparen, kochte man aus einem halbierten Huhn Suppe; wenn das Fleisch halbgar war, wurde es herausgenommen und gebraten. Von Hefekuchen wurden Mohn- und Nussstriezel, Salzkipfel, Buchteln, Gugelhupf sowie Strudel gebacken. Kleingebäck kam erst in den letzten Jahrzehnten auf den Sonntagsstisch. Als Nachspeise reichte man auch Kompott oder gekochtes Dörrobst. Zum *Abendbrot* aß man entweder die Reste vom Mittag oder gedünstetes Kraut bzw. gekochte Wurst mit Kren, gedünstete Kartoffeln mit Wurst².

Innerhalb des festgesteckten wöchentlichen Speisezettels konnten die Speisefolgen nach Vorliebe und Jahreszeit ausgetauscht werden. Meine Gewährsleute haben mir das typische Glogowatzer Mittags- und Abendmenü für drei Wochen skizziert, von dem ich die erste Woche beispielhaft vorstelle:

Montag Mittag: Bratkürbis, mit der Schale in der Ofenröhre gebraten, zu Brot gegessen

Abend: Krautfleckel (‘gekochte Teigflecken’) und Speisereste vom Sonntag

Dienstag Mittag: „Abgequellidi Grumbiere“ (‘Pellkartoffeln’) mit gedünsteten Zwiebeln

Abend: “Französische Kartoffeln” (‘Kartoffelschnitte mit gekochten Eiern’) zu Salat oder zu sauren Gurken

Mittwoch Mittag: Tomaten- oder Rahmsuppe mit Nudeln; mit Topfen gefüllter Ziehstrudel (dünngezogener Strudelteig)

Abend: Kaltes (Speck, Schwartenmagen, Schinken), dazu saure Gurken oder gesäuerter Krautpaprika

Donnerstag Mittag: “Feldhendl” (‘Bratkartoffeln’) in Schalen mit Schmalz geschmort, dazu eingesäuerter “Ölpaprika”

Abend: “Gepretscheldi Grumbiere” (‘gebrutzelte Kartoffeln’, nach “Pretschl” ‘Haube’ benannt), mit Speck gebraten, dazu noch saure Gurken

Freitag Mittag: “Abgequellidi Grumbiere” mit süßer oder saurer Milch

Abend: “Bohennudel”, die typische Fastenspeise ‘dicke Bohnensuppe’ mit selbstgekochten Nudeln

Samstag Mittag: “Gfaschiertes” (nach österr. Faschierte Laibchen, also ‘Buletten, Frikadellen’) aus gemahlenem Rindfleisch, mit Brot und eingesäuertem Gemüse

Abend: Tee mit Wurst, Speck, Grammeln usw, immer mit Brot

Sonntag Mittag: Fleischsuppe (vom Huhn, Schwein oder Rind) mit Nockerl, Nudeln oder „Riwwele“ (geriebene Teigstückchen), Fleisch mit Brot, gekochte Kartoffeln und Soße (Paradeis-, Kren, Knoblauch- oder Weichselsoße), danach Strudel oder Kuchen.

Abend: Sauerkraut mit geräuchertem Schweinefleisch.³

Am Samstag Abend wurden besonders die Kinder aufgefordert, alles aufzuessen, was noch übriggeblieben ist „dass schönes Wetter wird“, damit die Mutter alle Töpfe und Schüsseln abwaschen kann.

² Wild 1994, S. 14 f., 17-19.

³ Gehl 1987, S. 245.

6.2 Festtagsspeisen

Noch verbindlicher als die Wochenmenüs waren bestimmte Festtagsspeisen. So aß man z.B. am Heiligen Abend Weinsuppe und Mohnnudeln, nach der Christmette jedoch frische Wurst, weil nun die vorweihnachtliche Fastenzeit aufhörte. Der Mohn mit seinen vielen Körnern versinnbildlichte Wohlstand und Glück. Am Christabend war es trotz der Fastenzeit üblich, vielerlei Speisen zu essen. In der Schwäbischen Türkei wurden mancherorts siebenerlei, ja sogar dreizehnerlei Speisen auf den Tisch gestellt wie: Honig, Äpfel, Knoblauch, Hutzeln (Dörrobst), Esskastanien, Nüsse, Haselnüsse, Bratkürbis, Bohnensalat, Quark, Käse, Hirsebrei, Weinsuppe, geplatzter Mais, Mohnnudeln und Mohngebäck. Man glaubte, je größer die Vielfalt der Speisen auf dem Tisch sei, desto reicher werde das kommende Jahr sein, bzw. man werde soviel Geld haben, wie viele Mohnkörner im Gebäck oder auf den Mohnnudeln zu finden seien. Äpfel und Nüsse, Honig und Knoblauch sollten die Gesundheit fördern und die Menschen vor Unheil schützen. Auf den Weihnachtstisch kam die festtägliche Hühnersuppe, am Abend gab es Schweinebraten und „gefülltes Kraut“ (‘Krautwickel’). zu den Weihnachtsspeisen gehört auch das Brot, dem der Volksglaube eine Abwehrfunktion zuschreibt. In manchen Dörfern wurde zu Weihnachten das Weißbrot als Gebäck serviert. Aus Brotteig wurden auch Figuren wie Puppen, Pferde, Esel, Tauben und Spatzen geformt und im Backofen gebacken. Damit wurde der Weihnachtsbaum geschmückt und man aß sie auch am Christabend. Desgleichen beschenkten die Paten ihre Patenkinder mit diesen Figuren: die Mädchen bekamen eine Puppe, die Jungen ein Pferd. Später wurden diese Figuren aus Kuchenteig gebacken bzw. durch Lebkuchenfiguren ersetzt⁴.

Die Speisenvorschrift für *Silvester* verlangte: breiige Grießsuppe (wieder viele Körner!). Darin wird eine Brat- oder Blutwurst mitgekocht und mit „Essigkren“ (‘saurer Meerrettich’) gegessen. Auch Mohnnudel sind an diesem Abend angebracht. Zu Neujahr kochte man am besten Süßkraut mit Schweinefleisch. „Grammelpogatschle“ mit Grießen, Salz und Kümmel förderten den Durst der „Wünscher“, die dem Hausherrn „die Ehr antun“ und ein Stampel trinken mussten. Am Dreikönigstag sollten die überlieferten Fettkrapfen gebacken und in einen eine Münze versteckt werden. Zu den Faschingsspeisen gehörten gekochter Schinken und rote Rüben, auch Mohnstrudel und „Krempitta“. Bei den Ungarndeutschen der Branau wurde an jedem Faschingstag eine andere Kräppelsorte gebacken und zwar:

- am ersten Tag (Faschingssonntag): hohe Kräppel, auch Faschings- oder Schlachtkräppel genannt,
- am zweiten Tag: Zimtkräppel bzw. „Zerrissene Hosen“,
- am 3. Tag: Schneebälle, Dudelhörner oder Rosenkrapfen.

An die drei Faschingstage knüpften sich auch einige Speiseverbote. Als Suppeneinlage durften keine Fadennudeln verwendet werden, damit kein Unkraut im Garten wachse. Es durfte kein Brot gebacken werden, weil sonst jemand im laufenden Jahr aus der Verwandtschaft stürbe. Verboten war auch das Kochen von Bohnen, weil man dann Geschwülste bekomme.

Die Wöchnerin wurde allerorts von der Taufpatin drei, vier bzw. acht Tage lang gepflegt. Die Gevatterin brachte ihr das Essen in einem speziellen, mit einer bestickten Serviette bedeckten Korb. Gewöhnlich war es ein weißer Weidenkorb, der Gevatterinkorb. Das Menü für diese Tage war in den 1930er Jahren in Bawarz (II) folgendes:

1. Tag: Rindsuppe, gekochtes Fleisch mit einer Soße, Faschiertes mit saurem Paprika, Weißbrot, eine Flasche Wein, Schneebälle (Krapfen);

⁴ Wild 1994, S. 25 f.

2. Tag: Hühnersuppe, gekochtes Fleisch mit Soße, paniertes Fleisch, eine Flasche Wein, Rosenkrapfen oder Strudel;
3. Tag: Suppe aus Hühnerklein, Bratfleisch mit Reis, eine Flasche Wein, Gugelhupf;
4. Tag: drei bis fünf Weißbrote, Biskuit, Kleingebäck, zuletzt eine bis zu drei Torten. Am letzten Tag brachte die Patin kein vollständiges Menü, denn dann aß sie bei der Familie der Wöchnerin; es gab Hühnerpaprikasch und Hefegebäck.

Die Gerichte der Gevatterin waren in Sawer (II) ähnlich, nur dass hier Nuss- oder Zimtkipfel und Gugelhupf für die Wöchnerin gebacken wurden und dass die Patin jeden Tag zusätzlich Dunstobst mitbrachte.



Țipțer din Vișeu de Sus; foto: arhiva C.J.C.P.C.T. Maramureș

Die *Taufe* fand in der Regel am ersten Sonntag nach dem Hochamt statt. Zum festlichen Mittagessen, d. h. der "Kendskirmes" wurde außer den Paten auch die Hebamme eingeladen. Das Festessen bestand aus einer Fleischsuppe, gekochtem Fleisch mit einer Soße, Braten und Faschiertem mit saurem Gemüse (gesäuerten Gurken und Paprika). Als Nachspeise wurde Strudel, Kleingebäck und Gugelhupf gereicht. Das war auch das traditionelle Menü an größeren Festtagen⁵.

6.3 Fastenspeisen

Eine besondere Gruppe bildeten die Fastenspeisen. Am Aschermittwoch galt als Fastenspeise eine saure Eiersuppe (Eier mit Essig, Paprika und Einbrenne gekocht). Der Gründonnerstag wurde durch Spinat mit Spiegeleiern gewürdigt, und am Karfreitag wurde bei kalten, gekochten Bohnen mit Ölkraut gefastet. Und so gehen die Speisenvorschriften durch den gesamten Jahreslauf weiter. Als strenge Fastentage galten der Heilige Abend und der Karfreitag. Für diese Tage hatten sich besondere Speisevorschriften herausgebildet. In Lantschuk (Schwäbische Türkei) hat ein Interview von 1994 folgendes ergeben:

Frage: [29.00b] *Am Heilich Owed un am Karfreitag, was had me dann gesse?*

Anna H.: *Ja, do senn Nessnuul (Nussnudeln) gekocht won, ower (aber) net mit Fett, do is nicks Fettiges, vor Weihnachte. Ode Grombiensoppe ohne Fett. Is alles neigetun won, Zwiebel neigschniede won, nur ka Fett.*

Frage: *Wege de Fastzeit?*

Anna H.: [29.30b] *Ja, des woa de Großfoste vi%o (vor) Weihnachte. Un of Koarfroidok widder, noch honn se Kukruz geplatzt, ne. Feier gemocht worn dren in de Backkuchl, un do woar e Sieb mit em Stiel draufgemocht, un noch is de Kukruz feplatzt won. No senn die Kenn (Kinder) zammkomme un die Nochbesleit, des is noch so mitnand gemocht won. Un noch is es Literglas mitn Wei (Weinflasche) komme un is drauf getronge won⁶.*

Aus Großbetschkerek (Banat) der Vorkriegszeit wird folgendes überliefert:

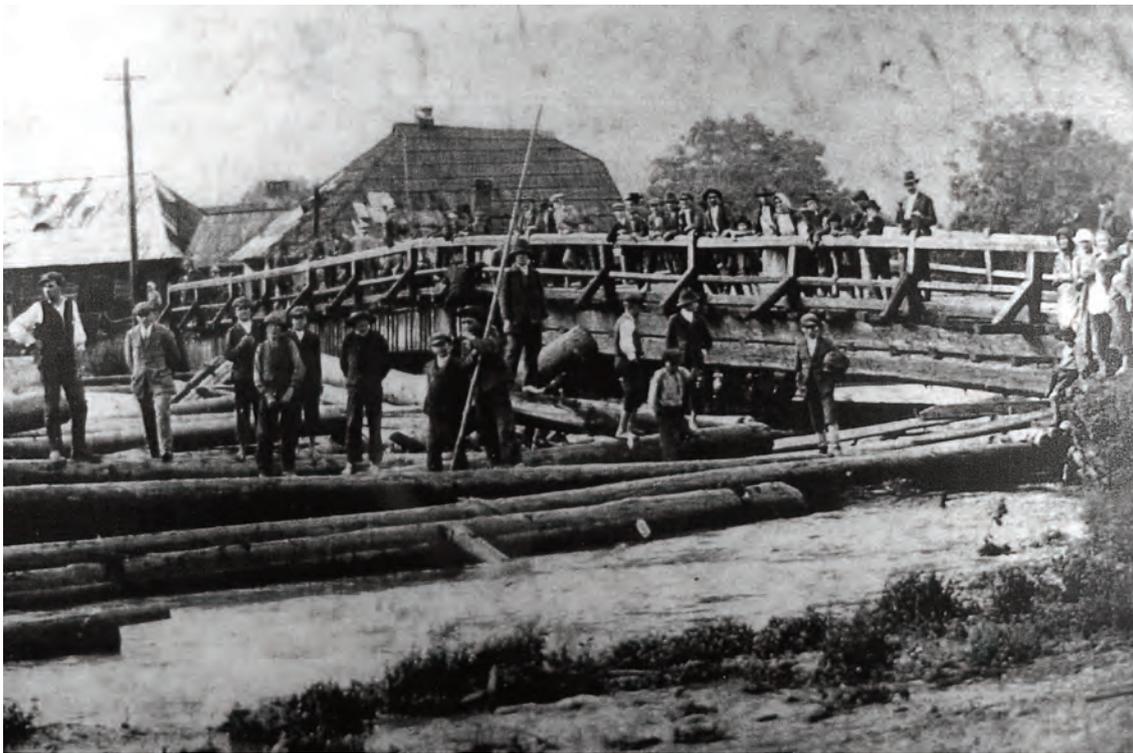
Margarethe G.: [19.30a] *Am Heilign Abend, also am fünfunzwanzigstn Dezember, des war ein Fasttag gewesen, also ein strenger Fasttag. Zu Mittag habn wir meistns e Grumbiernsuppe gegessn. Un da gab es Kolatschn, also ein mit Hefe und mit Milch aangemachte Kuchn. das wurde rund gebackn, so in eine kleine Bratröhre. [20.00a] De Teig wurde ausgerollt in drei Schnitte un die wurdn so geflochn zu eim großn Ball, mit Ei bestrichn und gebackn. Des hamm wir noch zu Mittag gegessn, awe von dem blieb es auch zum Abend. Zu Abnd war dann immer eine [20.30a] Fischsuppe, aber den Fisch habn wir als Kinde nicht so sehr lieb gehabt. Am Heilign Abnd war auch noch die Weinsuppe gewesen. die war halb Wein und halb Wasser. Das wurde aufgeköcht, es kam hinein Zimt und Zucker und dann [21.00a] wurde das Eigelb abgerührt mit Zucker und das wurde so langsam hineingelassn. Und von dem wurde es so ein wenig dick. Un das hamm wir aus [21.30a] Schaln getrunkn. Als Kinde durftn wir aach ein klein wenig davon habn, abe des*

⁵ Wild 1994, S. 25 f.

⁶ Tonband B-261-A im Tonarchiv des IdGL Tübingen.

war fir die Erwachsene gewesn. Un dann nach der Fischeuppe wurden [22.00a] noch die Mohnnudl gegessn. Das war am Heilign Abnd⁷.

Der erste Fastensonntag wird in etwa dreißig „Stiffoler“ Ortschaften der Schwäbischen Türkei *Hutzelsonntag* genannt, da an diesem tag in jedem Haus Hutzeln (gedörertes Obst) als Nachtisch gegessen wurden. Die Ungarndeutschen aßen Hutzeln als beliebte Winterspeise besonders in der fleischlosen Fastenzeit. Zum Beginn des 20. Jahrhunderts wurde noch vierzig Tage lang gefastet. Dabei aß man zum Frühstück und zum Abendessen meistens nur Kartoffeln mit Milchwaren. Zu Mittag aß man abwechslungsreich zubereitete Mehlspeisen, die z. B. folgende Reihenfolge haben konnten: montags: Kartoffelnudeln, dienstags: Strudel, mittwochs: Grießnudeln, donnerstags: saure Eier mit Knödeln, freitags: gekochtes Dörrobst, samstags: Hefegebäck und sonntags: Sauerkraut mit Semmelknödeln. Fastenspeisen waren außer Mehlgereichten und Milchprodukten noch Hülsenfrucht- und Kartoffelgerichte, Eierspeisen sowie Dörrobst. Seit den 1920-er Jahren gab es im allgemeinen nur noch zwei fleischlose Tage in der Woche, den Mittwoch und den Freitag. An diesen sog. Bohnetagen bereitete man Bohnengerichte zu. Die drei letzten Tage der Karwoche galten als besonders strenge Fasttage und hatten eine feste Speiseordnung. Am *Gründonnerstag* aß man gern etwas Grünes wie Grünkohl, Feldsalat, Spinat, grüne Zwiebeln, Sauerampfer oder Brennesseln. Am *Karfreitag* durfte vielerorts kein Feuer entzündet werden,



Podul La elefant din Vişeu de Sus; foto: arhiva C.J.C.P.C.T. Maramureş

⁷ Tonband B-256-A im Tonarchiv des IdGL Tübingen.

deshalb wurden nur pflanzliche Speisen gereicht; in der Regel Bohnen- oder Kartoffelsalat. Am *Karsamstag* gab es ein kaltes Mittagessen, gekochte Hutzeln mit Hefengebäck oder Mehlspeisen. Nach der Auferstehungsprozession war die Fastenzeit zu Ende, deshalb wurden zum Abendessen bereits Fleischspeisen aufgetragen⁸. Es war üblich, dabei einen Schinken anzuschneiden.

6.4 Festessen an der Hochzeit

Die Banater Hochzeit hat im allgemeinen hat wohl ihren Verlauf bewahrt, doch einige Elemente verändert. Die Teilnehmerzahl z. B. war in den siebziger Jahren auf 300 und mehr angestiegen, und die aufgetragenen Gerichte vermehrten und verfeinerten sich bis zu einem Höhepunkt, worauf die Kennziffern wieder rückläufig wurden. Nach meinen Ermittlungen über das Hochzeitsessen sind drei Etappen festzustellen:

1. Die ältere Etappe, bis zum Ausgang der 1950-er Jahre, mit engerem Geladenenkreis im Hochzeitshaus und mit altem Hochzeitsmenü, das anerkannte Köchinnen in überlieferter Ausführung zubereiteten.
2. Eine neuere Etappe, noch in der Heimatgemeinde, von den sechziger Jahren bis zur Intensivierung der Aussiedlungswelle und der Versorgungslücken in den achtziger Jahren. Neue Hochzeitsköchinnen brachten für die Überzahl von Gästen im Kulturheim oder im Hof des Brauthauses - unter einem Zeltdach - erlesene Gerichte in überschwänglichen Mengen auf die Festtafel.
3. Jüngste Eheschließungen, nach der Aussiedlung in die Bundesrepublik, weisen eine Veränderung des Hochzeitsbrauchtums auf, wobei sein Wesen erhalten bleibt. Aus praktischen Erwägungen findet die Feier gewöhnlich in Gasthäusern statt; die Zahl der Geladenen und das bestellte Menü sind den Gegebenheiten des Restaurants angepasst. Lieblingskuchen werden manchmal selbst gebacken und aufgetischt⁹.

Besonderheiten in den Speisefolgen zeigen die Entwicklung des Hochzeits- und des Ernährungsbrauchtums. So gehörten zu den alten Hochzeiten: gekochter Schinken, Schweine- oder Kalbsbraten mit roten Rüben oder eingesäuertem Gemüse, doch keine Kartoffeln, denn das wäre ein Armutszeugnis! Man aß Hühnersuppe mit Reis und gekochtes Hühnerfleisch, Rindfleisch mit Paradeis- oder Krensoße. Nach Reisbrei mit Zimt, Rosinen und Dörrzwetschgen gab es noch Krautwickel mit geräucherter Bratwurst. Die einfache Kuchenliste umfasste Mohn- oder Nussstrudel, Zimtkrapfen, Schmalzkuchen, Nussbiskotten u. ä. Eine Hochzeitsköchin von Triebswetter (V) notierte als übliches Hochzeitsmenü von folgendes: Klare Suppe mit Leberknödeln, Sauerbraten mit Kartoffelkrapfen, Hähnchenpaprikasch, Schweine- und Kalbsbraten, Wiener Schnitzel, Sellerie und Krautsalat, Kompott. Die über 100 kg Bratenfleisch wurden vom Dorfbäcker im Ofen gegart, dann zu Hause aufgeschnitten und im eigenen Saft fertig gebraten. Die Suppe wurde in sechs, mit Maiskolben geheizten Kesseln in der Scheune gekocht. Neben 25 Sorten Kleingebäck backten 20 - 25 Frauen beim Bäcker etwa 130 Torten, von jeder Sorte sechs Stück¹⁰.

⁸ Wild 1994, S. 22f.

⁹ Gehl 1987, S. 248 f.

¹⁰ Farca, 1995, S. 15 f.

In den Gemeinden der Schwäbischen Türkei um Bohl unterschied sich das Mittagessen auf Bauernhochzeiten von jenem der Handwerker. Die Regel war eine Fleischsuppe aus Hühner- oder Rindfleisch, gekochtes Fleisch mit Soßen (Weichsel, Tomaten, Kren), sauer zubereitetes "Beuschel" vom Schwein oder Rind, Gugelhupf und Hefekuchen mit Mohn- oder Nussfüllung. Im Handwerkerzentrum Bohl wurde der Strudel schon nach dem Ersten Weltkrieg aus dem Festessen verdrängt. Auf Handwerkerhochzeiten gab es zu Mittag: saure Semmelknödel, ausgebackene Hühnchen und einen Salat entsprechend der Jahreszeit. Danach kam Reiskoch und Wein- oder Zitronenchadeau, ein Schaumguss¹¹.

Auf neueren Hochzeiten gab es schon zum Frühstück Milchkaffee und Wurstaufschnitt. Zur Hauptmahlzeit wurde der Schweinebraten bzw. das panierte Fleisch mit Kartoffelpüree und Salaten (Blatt-, Gurken-, Krautsalat) serviert. Es gab Unmengen von Feingebäck und Torten. In der Nacht wurde noch Hühnerpaprikasch, Braten und Gebackenes, Bratwürste mit Senf, auch belegte Brötchen und Eingesäuertes aufgetischt. Alle Gäste erhielten Kuchenpäckchen mit nach Hause.

Zu neuen Hochzeiten, in Deutschland, werden gewöhnlich nur mehr nahe Verwandte und gute Freunde des Paares geladen. Die Gasthausköche haben die Hochzeitsköchin ersetzt und servieren z. B. Würstchen mit Senf und Brötchen - aber ggf. auch Mohnstrudel - und nach Belieben Schnaps, Wein, Bier, Obstsaft und Selterswasser. Am Nachmittag folgt der Kaffee (mit selbstgebackenem Kuchen) und am Abend z.B. Leberknödelsuppe, Schnitzel mit Kroketten und Pommes frites, ggf. auch schwäbische „Spätzle“, Soßen und Salate. Der Nachtschisch bietet zum Kuchen auch Eis mit Sahne an. Besondere Getränke können an der Theke bestellt werden. In der Nacht können die Gäste Schweinebraten, Schnitzel, Gulasch oder „Tschewaptschitschi“ bestellen. Dieses 'Grillwürstchen' ist zwar nach serbokr. *°evap°i°i* benannt, doch vom ähnlichen rum. *mititei* her bekannt. Das sind einige Erneuerungen im Banater Hochzeitsbrauchtum.

6.5 Schweineschlachten

Als Selbstversorger produzierte die bäuerliche Bevölkerung fast alle Nahrungsmittel selbst; die Schweinezucht sicherte in den Bauernhaushalten den größten Teil des Fleischbedarfs. Bis in die 1930-er Jahre hat man Fettschweine mit kurzem Rüssel der Rassen Mangolitza (von serbokr. *mangúlac*, davon ung. *mangalica*, *mongulic*, rum. *mangalita* und Basnaer gezüchtet, seither hat sich das englische Fleischschwein der Yorkshire-Rasse durchgesetzt, besonders seit das Schweinefett in der Küche durch Pflanzenöle (von Kürbis- und Sonnenblumenkernen) ersetzt wurde. Die Fettschweine wurden vom Frühling bis zum Herbst auf der Weide gehalten, während die Fleischschweine Stallhaltung und eine anspruchsvollere Fütterung verlangten. Ende des 19. Jahrhunderts hat man die Fettschweine nur bis zu 30-40 kg gemästet und als „Fleischsei“ sieben bis acht Mal im Jahr geschlachtet. Sie wurden einfach in der Mitte durchgeschnitten, gesalzen und geräuchert. So konnten die Bauernfamilien den ganzen Sommer hindurch Suppen aus Schinken und Rippenfleisch kochen. Die Handwerker schlachteten weniger und waren auf die Fleischbank angewiesen. In anderthalb Jahren erreichten die Tiere etwa 120 kg und wurden zur Deckung des Fettbedarfs geschlachtet.

Das Schlachten war nur im Winter, ab Mitte November bis Februar möglich, weil im Sommer die Kühlmöglichkeiten fehlten. So konnte sich jede Familie die nötige Fleischmenge für

¹¹ Mihályi 1981, 45.

die Weihnachtszeit sichern. Beim Hausschlachten standen Nachbarschaftshilfe und Geselligkeit im Vordergrund; es wurde jedes Fleischteil und jeder Darm verwertet. Denn durch das Schweineschlachten sollte die Fleischversorgung für die vielen anstehenden Festtage und für das kommende Arbeitsjahr sichergestellt werden. Im Sudetenland gab es im Volksmund nur drei Festtage im Jahr: „Karmst (Kirmes), Fastnacht und wenn dr Vatr Schwojnschlacht!“ Auf Bauernhochzeiten und zur Kirmes wurde ein Schwein geschlachtet¹². Das Schweineschlachten war zugleich ein Familientreffen, wobei jeder Teilnehmer seinen Aufgabenbereich hatte. Auch der Schlachter war aus der Verwandtschaft. Er stach das Schwein, leitete das Brühen in der großen Schlachtmulde, das Aufhängen auf dem Galgen und das Tranchieren des Schweines, danach das Wurstmachen und Einsalzen des Pökelfleisches. Die Männer halfen bei diesen Arbeiten und beim Waschen der Gedärme für die Wurstbereitung, die Frauen sorgten für heißes Wasser und alle nötigen Gefäße, sie mussten das Blut auffangen und aufrühren, damit es nicht stockte, später Kesselfleisch kochen und Tranchiertische säubern.¹³ Eine Frauenarbeit war auch das Fettschneiden. Der Fettspeck wurde in Würfel geschnitten und das Fett im Kessel ausgekocht. Aus den Grieben wurde das Fett mit einem Kartoffeldrucker ausgedrückt, dann kamen sie auf ein Blech. das Fett kühlte in Eimern aus und wurde in Fettdosen, hohen emaillierten Blechgefäßen, im Keller aufbewahrt.

Als Jause probierte man in Wojteg (V) das Kesselfleisch mit frischem Brot. Zum Mittagessen gab es „saure Leber“, nämlich Leber mit Fleisch und einer süßsauren Rahmsoße. Zum „Nachtessen“ gab es eine kräftige Knochensuppe mit feinen Nudeln, frische Bratwurst, Braten mit Salaten, eingesäuertem Gemüse und Kompott, auch „Mehlspeis“ (‘Gebäck’), man trank Wein und Selterswasser.¹⁴ In der Schwäbischen Türkei hieß das Schlachtfrühstück „Schlochtunges“. Dazu wurde fettes Genickfleisch und Leber mit Zwiebeln gedünstet. Man aß dazu sauren Paprika, gesäurte Gurken oder rote Rüben und trank Rotwein dazu. Zum Mittagessen gab es „Kretzlsuppe“ (von Gekröse) vom Kopffleisch mit Grünzeug und Leberknödeln. Als zweiten Gang gab es „Sauerer“, d. h. fettes Genickfleisch mit Zwiebeln und Rahm gedünstet. Danach gab es „Kretzlfleisch“ mit saurem Kren. Das Abendessen hieß „Stichbraten“, dabei gab es Krautwickel („gefellt Kraut“, „Sarmekraut“, gebratene Blutwurst, ausgebackenes Fleisch, dazu sauren Paprika, Gurken, rote Rüben, Krautsalat, danach Krapfen und Schmerkipfel¹⁵. In manchen Ortschaften aß man am Abend „Wurschsupp“, d. h. eine Kesselbrühe, in der Blutwurst und Schwartenmagen gekocht wurden, und bröckelte dazu Brot in den Teller. Platze eine Wurst, wurde die Suppe kräftiger¹⁶. Es kam deshalb auch vor, dass mit einer Gabel nachgeholfen wurde.

Ein Banater Bratwurstrezept: Zu einem Kilogramm Wurstfleisch braucht man folgende Zutaten: 20 - 25 g Salz, 1 Esslöffel gemahlene Paprika, 3 Knoblauchzehen, Pfeffer und Piment (Neugewürz). Früher gab es in der Schwäbischen Türkei die ungeräucherte Kartoffel- und Krautwurst, bei denen zur Wurstfüllung gekochte Kartoffeln bzw. gedünstetes Kraut gegeben wurde. Da sie nicht lange haltbar waren, aß man sie schon in der Winterzeit. In Bohl wurden diese Wurstsorten schon vor dem Ersten Weltkrieg aufgegeben, in kleineren Gemeinden erst vor dem Zweiten Weltkrieg. In der Nachkriegszeit wurde dafür „Summerwuascht“ (‘Sommerwurst’, eine

¹² Englisch / Kesselgruber 1985, S. 133.

¹³ Gehl 1987, S. 235 f.

¹⁴ Engelmann 1993, S. 279 f.

¹⁵ Mihályi 1981, 31-33.

¹⁶ Gehl 1987, S. 238.

Salami) hergestellt. Man gab zu zwei Drittel Wurstfleisch ein Drittel gemahlene Rindfleisch. Gewürzt wurde mit Salz, Paprika, Pfeffer, Knoblauch, Kümmel, einem Löffel Staubzucker und etwas Salizyl (damit das Fleisch mürbe wird und sich besser hält) sowie den Saft einer Zitrone und zwei Deziliter Rum zu 10 kg Fleisch. Diese Wurst wurde in etwa 60 cm lange Rinder- oder Pferdedärme gefüllt. Die Würzmittel werden nicht gleichmäßig verwendet¹⁷.

Beim „Sautanz“ am Abend wurde die entfettete Metzel- d. h. Wurstsuppe mit eingekochten „Gerstel“, d. h. Graupen gegessen, danach gab es saure Leber, Bratwurst, Braten mit Salzkartoffeln, sauren Gurken und Essigpaprika, als Nachtisch noch Schmerkipfel¹⁸. Man erzählte, sang und tanzte zu den Klängen einer Ziehharmonika. Der symbolträchtige Rosmarin durfte dabei nicht fehlen: In Glogowatz kam es vor, das ein lustiger Nachbar nachmittags ein Fleischstück oder das Schwänzchen entwendete. Während des Abendessens brachte die Nachbarschaft ihre Beute auf einem Teller, mit einer brennenden Kerze und einem Rosmarinzweig geschmückt, zurück und sang in der Haustür das „Wirschtlied“:

- *Ich hab gehärt, ihr het geschlacht / und het so gudi Wirscht gemacht.*

Kehrreim: Drum rosenrot, fein's Bliemelein / un an dem Rebstock wachst der Wei(n).

- *Der Schlachter mit sein große Hut, / macht jo enge ('eure') Wirscht so gut. Kehrreim ...*

- *Der Hausherr mit sein schwarze Bart, / der stammt jo ab vun der Krakeart. Kehrreim ...*

- *Die Hausfrau mit ihre weißi Haub, / die schaut jo aus wie e Turtltaub. Kehrreim ...*

- *Die Tochter kehrt die Kuchl aus / un tragt den Misch mit den Unnestock ('Unterrock') 'naus. Kehrreim ...*

- *Gebt uns ner e Stickl Speck, / noh geh mer vun engern Fenschter weg. Kehrreim ...*

- *Gebt uns ner e Stickl Fleisch, / dass uns enger Hund net beißt. Kehrreim ...*

- *Un gebt uns ner en Krapfe, / noh wer mer noch recht tapfe. Kehrreim ...*

- *Un gebt uns ner e Gläsl Wei(n), noh kum-mer zu engre Tih herei(n). Kehrreim ...*

Die Hausfrau bat nun die Gäste ins Zimmer, wo sie am Nachtmahl und an den folgenden Lustbarkeiten teilnehmen durften¹⁹.

In der Schwäbischen Türkei kamen zum „Stichbraten“ die verkleideten „Spießstecker“, die einen „Schlachtbrief“ an einen Stock gesteckt überreichten. Nachher stellten sie ihren Korb hin und gingen fort. Bei der Rückkehr nahmen sie den mit Blutwurst gefüllten Korb mit. Manchmal setzten sie sich auch, gaben sich aber nicht zu erkennen. Männer zogen Frauenkleider an und umgekehrt, waren als Zigeuner oder Schweinehirten maskiert. Manchmal verkleideten sich zwei Männer mit einem Bettuch und einem Kuhschwanz als Kuh. Ein Korb oder Sack gehörte zu ihren Utensilien. Dieser Brauch ging in den 1940-er Jahren zurück. In neuerer Zeit blieben die Verkleideten beim Abendessen und gaben sich dabei zu erkennen.

7. Allgemeine Feststellungen zur Ernährung

Wenngleich das Ernährungswesen zu den grundlegenden Merkmalen einer Bevölkerung gehört und deshalb konservativ ausgerichtet ist, müssen alle Ansiedler den neuen Angeboten Zugeständnisse machen und sich den vorgefundenen Bedingungen anpassen. Nach meinen bisherigen Erhebungen sind in diesem Prozess folgende Aspekte zu berücksichtigen:

¹⁷ Mihályi 1981, 33.

¹⁸ Farca 1995, S. 25 f.

¹⁹ Gehl 1987, S. 239 f.

1. Nach den Versorgungsschwierigkeiten mit Grundnahrungsmitteln in Rumänien während der Nachkriegszeit und in den achtziger Jahren sind die Aussiedler von der Fülle und reichen Auswahl an Lebensmitteln überwältigt, was kurzfristig zu überdurchschnittlichem Verbrauch - besonders von Fleisch- und Süßwaren - führen kann. Doch schon bald pendelt sich der normale Verbrauch ein. Die Aussiedler werden wie ihre neuen Landsleute kalorienbewußt, und ihre Ernährung wird ausgeglichen.
2. Nach Meinung der älteren Generation sei das Essen zu Hause, im Banat (ähnlich in der Batschka, in Slawonien und in Ungarn), besser gewesen als in Baden, Bayern oder sonstwo in Deutschland. Die Begründung: Gemüse und Obst sei - freilich unter großem Arbeitsaufwand - im eigenen Garten gezüchtet worden und habe besser geschmeckt als die handelsüblichen Importfrüchte und Fertigerzeugnisse. Aussiedler, die schon nach dem Kriegsende in Deutschland geblieben sind, haben sich schon längst in ihr neues Umfeld eingegliedert und sich an das vorgegebene Ernährungssystem angepasst, doch zugleich ihre Lieblingsgerichte aus der heimischen Küche bewahrt, seien es nun die Glogowatzer "Bohnennudel" oder die "Grumbierenudel" mit Aprikosenkompott, gefüllter Paprika mit Tomatensoße und Kartoffelbrei, in der Milchreife gekochte Maiskolben, Zimtkrapfen, Biskotten, Mohnstrudel mit Hefeteig oder gefüllter Ziehstrudel. An solchen Besonderheiten sollte man auch weiterhin festhalten und bei festlichen Gelegenheiten darauf zurückgreifen.
3. Die junge Generation hat schon im Banat das Neue (z. B. Pizza, Brühwürfel, Coca Cola usw.) versucht. In Deutschland ist sie anpassungsfähiger als die ältere Generation, übernimmt die neuen Essgewohnheiten leichter, schätzt die Vielfalt an Lebensmitteln und die einfachere Zubereitung der Speisen mit Suppenwürfeln, fertigen Bratsoßen (Maggi-, Jäger-, Delikatessoße usw.), mit neuen Suppen- und Speisegewürzen (Ubena-Gewürzsalz, Curry, Weißpfeffer, Knoblauchsatz, Oregon usw.), desgleichen Fischstäbchen, Pommes frites, Kroketten und Pizza-Klöße. Man akzeptiert Schnittlauch und Petersilie in der Suppe, vermisst aber den gewohnten „Pastinak“. Anklang finden die vielfältigen Obstsorten (mit Pudding auf dem Biskuitteig und Tortenguss über dem Obst). Quarktorte mit Sahne war schon in der alten Heimat bekannt, doch es fehlte an Zutaten, die man sich jetzt - gleich Butter, Kakao usw. - mühelos beschaffen kann²⁰.

Zum Vergleich sei auf die Anpassungen der Ernährungsgewohnheiten bei einer Neusiedlergruppe in Südungarn verwiesen. Anstelle der ausgesiedelten Deutschen kamen in die Dörfer der Schwäbischen Türkei Ungarn aus dem ehemaligen ungarischen Oberland, das heute in der Slowakei liegt, desgleichen aus den ostungarischen Komitaten Bihar und Zala. Die Kolonisten aus der Slowakei brachten das häusliche Schnapsbrennen (und das Schnapstrinken wochentags), neue Säuerungsverfahren wie saure Paprika in Öl und gemischtes Saures sowie neue Backrezepte mit. Dagegen hat sich ihre Arbeitsweise bei der Schweineschlacht seit den 1950-er Jahren geändert: Sie brühen die Sau ab und gebrauchen den Galgen zum Transchieren, doch wird auch weiterhin gesengt. Sie übernahmen das Fleischeinmachen (in Fett) in größeren Mengen, die Salamiherstellung, die herkömmliche Herstellung der ungeräucherten Leberwurst und des Schwartenmagens²¹. Hier kann von einer positiven Integration gesprochen werden.

²⁰ Gehl 1987, S. 254 f.

²¹ Mihályi 1981, 52 f.

LITERATUR

- BLEIZIFFER, ANTON/GRAEF, ANNA-MARIA/TOKAI, SIGLINDE 1997: Kochen und Backen wie in Sanktanna. Hrsg. HOG Sanktanna, Kreis Freiburg.
- DOLL, ALOYSIUS 1785: Grammatica germanica ex Gottschedianis libris collecta. Adiecta est geographica descriptio Regni Hungariae. Editio aliis multo emendatior. Posonii (Bratislava).
- ENGELMANN, ANNI 1993: Woiteg - Wojteg, Vojtek - Woitek - Voiteg. Geschichte einer Banater Gemeinde. Bukarest.
- ENGLISCH, NORBERT / KESSELGRUBER, BERND 1985: Das Schweineschlachten im Sudetenland. In: Jahrbuch für ostdeutsche Volkskunde. Bd. 28. Marburg, S. 133 - 157.
- FARCA, OLGA KATHARINA 1995: Das Koch- und Backbuch meiner Mutter. Erinnerungen einer Hochzeitsköchin. Villingen-Schwenningen, 2. Aufl.
- GEHL, HANS 1987: Ernährungswesen der Gemeinde Glogowatz im Banat. In: Jahrbuch für ostdeutsche Volkskunde, Bd. 30, Marburg, S. 207-259.
- HANS GEHL/PURDELA SITARU, MARIA (Hrsg.): Interferenzen in den Sprachen und Dialekten Südosteuropas. (= Materialien Heft 4/1994) Hrsg.: Institut für donauschwäbische Geschichte und Landeskunde, Tübingen, 340 S.
- KARA¹, IVANKA 1971: Doma¹a kuhinja (Einheimische Küche). Zagreb: Nakladni zavod Znanje.
- KUCHAR, BRIGITTE INA 1983: Kochbuch für die junge Familie. Bucure¹/₂ti: Editura tehnică.
- LISS, MARTHA 1957: Kochbuch. Bukarest: Technischer Verlag.
- Mein Kochbuch. Eine Sammlung guter Kochrezepte. Hrsg. Banater Deutsche Zeitung. Schwäbische Verlags AG, Timi¹/₂oara 1939.
- MIHÁLY, ROSINA 1981: Volksnahrung in der Baranya. In: Beiträge zur Volkskunde der Ungarndeutschen 3. Budapest, S. 7-66.
- (MESz I-III) A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára (Geschichtlich-etymologisches Wörterbuch der ungarischen Sprache). Budapest: Akadémiai kiadó.. 1. Bd. - 1984 (2. Aufl.), 2. Bd. - 1970, 3. Bd. - 1976.
- REB, KARL EUGEN 1981: Volksnahrung im Wandel der Zeit. In: Hans Gehl (Hg.): Schwäbische Familie. Beiträge zur Volkskunde der Banater Deutschen. Bd. 4, Temeswar: Facla Verlag, S. 57-91.
- SAHLEANU, VIRGIL 1977: Omul si alimenta³/₄ia (Der Mensch und seine Ernährung). Bucure¹/₂ti.
- TOLKSDORF, ULRICH 1978: Essen und Trinken in alter und neuer Heimat. Zur Frage des Geschmacks-Konservatismus. In: Jahrbuch für ostdeutsche Volkskunde, Bd. 21. Marburg, S. 341-364.
- WILD, ANNA/WILD, KATHARINA 1994: Großmutter's Küche. Ungarndeutsche Gerichte für Alltag und Festtag. Hrsg. Germanistisches Institut, Budapest.

(Fortsetzung vom ersten Teil des Beitrags, im vorigen Heft „memoria ethnologica“)

Übersichtskarte donauschwäbischer Siedlungsgebiete

