

Dr. HANS GEHL, GERMANIA

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.

Ernährung der Donauschwaben

1. Festhalten an überlieferten Nahrungsgewohnheiten

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.



Masă ritualică; foto: Felician Săteanu

Es heißt, dass nichts konservativer ist als Mund und Magen. Wie verhält es sich mit diesem Geschmacks-Konservatismus bei Menschen, die ihre gewohnte Umgebung gewechselt haben und „im Spannungsfeld zwischen alter und neuer Heimat“ stehen wie es z. B. ULRICH TOLKSDORF von 1964 - 1972 an 800 ausgesiedelten Gewährspersonen aus Ost- und Westpreußen durchgeführt hat? Der Volkskundler stellt fest, dass sich die einzelnen Kategorien der Nahrungsmittel und der Kochkunst als Bedeutungsträger und als Symbole zur gesellschaftlichen Differenzierung besonders gut eignen. Wir erlernen das kulturelle System der Küche während unserer Kindheit. Neben der Selektion kulturgeprägter Nahrungsmittel und Gewürze sind Mahlzeiten Systeme erzieherischen Handelns im Bereich des familiären Kommunikations- und Verhaltenssystem¹. Für den Einzelnen bedeuten die heimatlichen Speisen einen wesentlichen Teil der Heimatbindung, welcher ihm

¹ Tolksdorf 1978, S. 341 - 364.

bewusst wird, sobald er in eine neue Umgebung kommt. Deshalb sind auch die Koffer der Gastarbeiter nach einem Heimaturlaub vorwiegend mit heimatlichen Getränken und besonderen Nahrungsmitteln gefüllt, wenngleich die großen Warenhäuser Stände mit typischen türkischen, griechischen, italienischen und jugoslawischen Nahrungsmitteln und Getränken führen. Es wird behauptet, dass ein Auswanderer eher die Sprache seines Vaterlandes als die heimatlichen Essgewohnheiten vergäße.²

Die Essgewohnheiten und die Küche der Donauschwaben weist wohl viele Ähnlichkeiten mit den kulinarischen Besonderheiten der Herkunftsgebiete auf, doch als wichtige Faktoren ihrer Entwicklung und Erneuerung sind die lokalen Gegebenheiten wie Bodenbeschaffenheit und Klima sowie der nicht zu unterschätzende Einfluss der benachbarten Völkerschaften auf die überlieferte Küche zu berücksichtigen. Erschwerend wirkte sich auch der Nahrungsmangel nach der Ansiedlung und in kriegs- und wirtschaftsbedingten Krisenzeiten aus. Zudem griff man in ärmeren Gemeinden immer auf wildwachsende Feldfrüchte zurück.

2. Notzeiten nach der Ansiedlung

Als die deutschen Ansiedler im 18. Jahrhundert in ihre neue südosteuropäische Heimat kamen, brachten sie die Speisegewohnheiten der jeweiligen Herkunftsgebiete mit, doch in den anfänglichen Notjahren mussten sie mit allem vorliebnehmen, was auf dem Feld und im Wald an Essbarem wuchs. Die Ansiedler sammelten Pilze für einfache Gerichte. Aus der Schwäbischen Türkei (für Bohl, Seik, Lantschuk und Bawaz) wird überliefert³, dass vor allem Handwerker und Tagelöhner in Wäldern Pilze suchten. Es gab vor allem den Brotschwamm (*Lactarius volemus*), den Champignonschwamm (*Agaricus campestris*) und den Eierschwamm (*Cantharellus cibarius*). Auf den Ackerfeldern wuchsen keine Pilze, doch man fand allerorten Kräuter, aus deren Blüten bzw. Blättern medizinisch verwendeter Tee gekocht wurde. Dazu zählen: Wermut (*Artemisia Absinthium*), Kamille (*Matricaria Chamomilla*), Veilchenblatt (*Viola odorata*), Lindenblüte (*Tilia grandifolia*) gegen Husten verwendet, Spitzwegerich (*Plantago lanceolata*), Tausendguldenkraut (*Erythraea Centaurium*) gegen Magenschmerzen, Brennessel (*Urtica dioica*), Huflattich (*Petasites officinalis*) gegen Schwindsucht, Zinnkraut (*Equisetum arvense*) als Herzmittel usw. In Bohl erinnerte man sich noch daran, dass in den 1860er Jahren in der Gegend eine Choleraepidemie wütete. Als Heilmittel ließ man die Kranken Kastanientee trinken. Zur Kenntnis der Heilkräuter trug das Buch von Sebastian Kneipp bei, das Handwerkergelesen von ihren Wanderungen aus Österreich mitbrachten.

Die wildwachsende Malve (*Malva neglecta*) wurde als Heilpflanze verwertet, während die Kinder ihre kleinen Früchte als „Labbrederje“ (Laibbrötchen) gern aßen. Auch die Blüten der Akazie (*Robinia pseudoacacia*) waren wegen ihres Nektars beliebt. Kriechende Brombeersträucher wuchsen auf den Feldern und im Wald. Die schwarzen Beeren sammelte man als willkommene Ergänzung des kalten Mittagbrot. Als später auf Anordnung der Landesregierung Maulbeerbäume zur Förderung der Seidenraupenzucht angepflanzt wurden, aß man die „Zigeunerkerchen“ genannten süßen Beeren gleichfalls roh zwischen den Mahlzeiten. Daraus wird auch - bis heute - ein aromatischer Schnaps gebrannt. Altüberliefert ist die Sauerampfer- und die Brennessel- bzw. Salatsuppe, zu denen man in Fett geröstete Brotwürfel und -falls vorhanden - Rahm gab. Feldsalat wurde auch für den rohen Verzehr, besonders in der Karwoche, gesammelt.

² Tolksdorf 1978, S. 342.

³ Mihályi 1981, 9 f.

Der weiße Blütenstand des Holunders (*Sambucus nigra*) eignete sich als Hustentee und Erfrischungsgetränk; er wurde aber auch als Nahrungsmittel in Fett bzw. in Palatschinkenteig gebacken und verzehrt. Die schwarzen Beeren des Zwergholunders, der Attich oder Attichholunder (*Sambucus ebulus*), lieferte ein willkommenes Mus, ähnlich den mehligten Früchten einer wilden Mispelart. Man konnte daraus auch Schnaps brennen. Die stark färbenden Fruchtstände des Attichs wurden abgeschnitten, in Körben gesammelt und in Fässer auf dem Pferdewagen geleert. In hügeligen Gegenden der Schwäbischen Türkei, wo die „Hetscherl“ genannten Hagebutten, die Früchte der wilden Rose (*Rosa gallica*) in größeren Mengen wuchsen, war das Einsammeln für ärmere Familien aus Bohl und anderen Ortschaften eine einträgliche Tätigkeit. Gewöhnlich an einem Wochentag Ende Oktober, Anfang November fuhr ein Wagen mit vier-fünf Familien zur Ernte. Die Frauen rupften die Früchte und sammelten sie in einen vorgebundenen kleinen Sack oder eine Blaufärberschürze. Waren diese voll, so wurden sie in einen Korb auf dem Wagen entleert. Der Sammelertrag wurde für den Hausgebrauch verarbeitet, aber auch an bestimmte Kunden oder auf dem Wochenmarkt verkauft. Seit den 1960-er Jahren verkaufen die Sammler das zubereitete Mus in Milchkannen.



Simboluri pascale; foto: Felician Săteanu

Das Sprichwort „Wer lang suppt, lebt lang“ erklärt, weshalb die Suppe ein wichtiger Bestandteil der donauschwäbischen Hauptmahlzeit war. Bis ins 20. Jahrhundert kamen einfache Suppen schon zum Frühstück auf den Tisch. Als sie von der Milch, später vom Milchkaffee oder Tee verdrängt wurden, verlagerten sie sich zum Mittagessen bzw. zum Nachtmahl, wenn bei den Feldarbeiten zu Mittag rasch ein kalter Imbiss eingenommen und erst am Abend zu Hause gekocht wurde. Die donauschwäbischen Bauern bereiteten ihre Speisen - ähnlich den anderen Ethnien - fast ausschließlich aus selbsterzeugten Produkten, nur Gewürze und seltener Fleisch wurden im Geschäft gekauft. Unter den Nahrungsmitteln stand das Mehl an erster Stelle; es wurden sehr viele Nudeln, Knödel, Nockerl Strudeln und Hefengebäck gegessen. Häufig wurden auch Bohnen, Kraut

und Kartoffeln zur Nahrungszubereitung verwendet.

Die Sicherung der täglichen Nahrung für die vielköpfigen Familien war eine der größten Sorgen der Siedler. Deshalb bepflanzten die Frauen den Küchengarten mit Salat und Küchengemüse, dessen Samen sie bei der Einwanderung mitgebracht hatten. Die anfängliche Kost der Siedler war eine überwiegend pflanzliche und bestand aus Gemüsesuppen, Zuspeisen, gekochten und gebackenen Mehlspeisen, Brei und Mus. Die Küchenpflanzen haben sich besonders gegen Ende des 19. Jahrhunderts vervielfältigt, als die Budapester Firma Mauthner im Banat Sämereien verkauften⁴. Das Jagd-, Fischfang- und Vogelfangrecht stand zwar dem Gutsherrn allein zu, doch die Untertanen durften in jenen Sümpfen fischen, aus denen sie ihr Schilfrohr zum Dachdecken gewannen. Besonders in den ausgedehnten Fastenzeiten kamen vielerorts Fische auf den Tisch. Siedler aus dem Elsass und aus Lothringen brachten auch die seltenere Vorliebe für Weinbergschnecken mit. Frisches Fleisch kam in der Regel nur an Sonn- und Feiertagen auf den Tisch, wochentags begnügte man sich - wenn überhaupt - mit geräuchertem Fleisch. Auch sonntags wurde die Fleischsuppe oft aus geräucherten Schinkenknochen gekocht. Erst um die Wende zum 20. Jahrhundert wurde die vorwiegend pflanzliche Kost der ländlichen Bevölkerung abwechslungsreicher. In der Zwischenkriegszeit nahm die Zahl der Kochbücher zu. Das ausgebackene (panierte) Fleisch ist erst seit Anfang des 20. Jahrhunderts bekannt und verbreitete sich in kleine, abgelegene Dörfer erst in den 1930-er Jahren oder sogar später; ähnlich geschah es mit dem Gulasch. Vor dem Zweiten Weltkrieg verdrängten Feingebäck und Torten allmählich den Brei und das Hefengebäck vom festlichen Speisetisch. Trotz dieser einschneidenden Veränderungen blieb die Kost der Donauschwaben - besonders der bäuerlichen Bevölkerung relativ einseitig und wegen des übermäßigen Gebrauchs von geselchtem Schweinefleisch und Fett zum Kochen relativ ungesund⁵.

3. Landschaft und Nachbarn

Eine „Geographische Beschreibung des Königreichs Ungarn“ aus der Ansiedlungszeit (von 1785) schildert den fruchtbaren Landstrich, in dem auch schon unsere Vorfahren ihr Können und ihren Schweiß eingebracht haben, in den schönsten Farben:

„... Der Himmelsstrich, unter welchem Ungarn liegt, ist einer der gemäßigsten und fruchtbarsten. Der Boden trägt allerlei Arten des schönsten Getraides im Überflusse, den bessten Tabak, Hanf, Flachs, Safran, alle Gattungen von Feld- und Hülsenfrüchten, Kohl und Wurzelgewächsen. Alles Obst wächst in Menge, und von besonderer Güte. Von Pflaumen- und Zwetschgenbäumen trifft man ganze Wälder an, von deren Früchten ein Geist gebrannt wird, den man Slibowitza nennet, und als ein magenstärkendes Getränk gebrauchet. Es werden auch ganze Aecker mit köstlichen Zucker- und Wassermelonen angebauet, von welchen letzteren man oft solche findet, die dreißig und mehr Pfund wiegen. Die Weyden sind vortrefflich, und nähren eine unglaubliche Menge Hornvieh ...“⁶

Die Essgewohnheiten der ungarndeutschen Siedler, aus denen durch die Grenzverschiebungen des

⁴ Reb 1981, S. 68

⁵ Wild 1994, S. 13 f.

⁶ Doll 1785, S. 158 - 160.

20. Jahrhunderts die auf mehrere Länder verteilte und unter verschiedenen staatlichen Hohheiten lebenden Donauschwaben wurden, sind seit dem 19. Jahrhundert bei weitem nicht mehr identisch mit jenen der Ansiedlungszeit und weist ein spezifisches Gepräge auf. Die Grundlage dieser Küche bilden zwar die durch Generationen vererbten Essgewohnheiten, die aber durch die von den Österreichern, Ungarn, Südslawen, Rumänen und Slowaken entlehnten Küchenbräuche ergänzt wurden. So werden die hauptsächlich aus Mehl und Kartoffeln bereiteten Speisen der Herkunftslandschaften bewahrt, in der Art ihrer Zubereitung ist aber der Einfluss der neuen Umgebung zu spüren, der sich primär in der Art der verwendeten Gewürze äußert. Dabei ist insbesondere auf den Gebrauch von Gewürzpaprika, Zwiebel und Knoblauch zu verweisen. So kam z. B. zum Kartoffelbrei mit Knödeln, beim Bohnenbrei und beim Bohnengemüse der Ungarndeutschen eine Paprika-Zwiebel-Schwitze dazu. Der Brot-, Einbrenn- und Nudelsuppe wird ebenfalls Gewürzpaprika beigelegt. Der Paprika als Gewürz oder Gemüsepflanze wurde zum unentbehrlichen Bestandteil vieler Speisen⁷.

Von den benachbarten Ungarn, Rumänen und Serben übernahmen und erweiterten die eingewanderten Deutschen die Anpflanzung der Melonen, der Speise- und Bratkürbisse, die Verwendung der Tomaten und Paprikaschoten, der Aprikosen und Pfirsiche, Pflaumen und Zwetschgen, zu vielfältigen Speisen und Getränken. Aus der ungarischen Küche stammen „Paprikasch“, eine stark paprizierte Kartoffel- und Hühnerfleischsuppe (ung. *csirkepaprikás* ‘Paprikahuhn’), „Gulaschsuppe“ (ung. *gulasleves*) „Gulasch“ (ung. *pörkölt*) und „gefüllte Paprikaschoten“ (ung. *töltött paprika*) und das „Szekler Gulasch“ (ung. *székely gulyas* ‘Krautfleisch’). Der ursprüngliche Hirsebrei wurde durch den „Mamaliga“ (von rum. *mămăligă*) genannten Maisbrei, die Polenta, bzw. den „Malai“, „Kukruzmali“ (von rum. *mălai*, ung. *málé*) ‘Maiskuchen’ ersetzt, den die Schwaben mit Milch, Zucker, Eiern, Speck oder Kürbisstücken zubereiteten.⁸ Die Grundbirne, „Grumbier“, auch ung. *krumpli*, *krumpér* genannt, war von den Deutschen mitgebracht worden, die oft als „Grumbierebaure“, „Grumbiereschwowe“ geneckt werden und dieses Gemüse den andersnationalen Nachbarn weitergegeben haben. Die Speisen „Schmarren“, „Faschiertes“, „Buchteln“, „Gugelhupf“ usw. entstammen der österreichischen Küche und sind auch bei den anderen Völkern der ehemaligen Donaumonarchie anzutreffen. Gebackene Mehlspeisen aus Österreich wurden im 19. Jahrhundert durch Kochbücher bekannt, zuerst in den Städten, später auch in den Dörfern, wohin sie durch die Vermittlung deutscher Mädchen gelangten, die sich in der Stadt bei wohlhabenden Familien verdingt hatten oder eine weiterführende Schule besuchen konnten. Die mit gemahlenem Fleisch (und auch mit gekochtem Reis) gefüllten Krautwickelals sind bei den Donauschwaben als „gefülltes Kraut“ und „Sarme“ bekannt und gehen auf südslaw. *sarma* und weiter auf türk. *sarma* ‘dasselbe’ zurück. Auch rum. ist es als *sarmă*, *sarmale* vertreten. Der deutsche „Paprika-Paradeis“ oder das „Juwetsch“, ein ‘Reisgericht mit Gemüse und Fleisch’, auch rum. *ghiveci*, kommt über südslaw. *djuveç(e)* ursprünglich aus türk. *güveç* ‘Schmorgemüse mit Reis’⁹. In neuerer Zeit wurde von den Rumänen die „Tschorba“ aus rum. *ciorba* ‘saure Gemüsesuppe’ (und dieses von türk. *çorba* ‘Suppe’) stammt, und die „Winete“ aus rum. *vinete* (Pl. von *pătălgea vânçț* ‘blaue Tomate’) ‘Aubergine’, oder „Brinse“, von rum. *brânză* ‘gesalzener Schafkäse’ entlehnt. Der einfache und der doppelt gebrannte Zwetschgenschnaps heißt nicht etwa „Slibowitz“ wie das serbokr. Vorbild, sondern „Raki“ nach dem rum. *rachiu* ‘Schnaps’, obwohl dieses Wort eigentlich von türk. *raki* ‘Branntwein aus Rosinen

⁷ Wild 1994, S. 10 f.

⁸ Reb 1981, S. 75 f.

⁹ Gehl 1994, S. 48-50.

oder Anis' kommt. Freilich gibt es im Banat auch den „Maulbiere“, den „Trebeschnaps“ u. a. Sorten. Bemerkenswert ist, dass auch die rumänische Küche von der deutschen Schnitzel, Krenwürstel (rum. *crenvurști*), Gurkensalat, Apfelstrudel u. a. Speisen übernommen hat. Die allgemein verbreitete Bratwurst heißt bei den Ungarndeutschen in der Branau „Stiffole“ und wird zum Unterschied vom Herkunftsgebiet um das nordhessische Stift Fulda nicht mit Pfeffer, sondern mit Gewürzpaprika zubereitet. Diese Fleischwurst wurde von den Ungarn als *stifolder* übernommen und ist bis heute geschätzt. Sie wird geräuchert und hat so eine lange Haltbarkeit.



Ignatul; foto: Felician Săteanu

4. Hauptnahrung: Suppen, Gemüse-, Mehlspeisen, Brot und Fleischspeisen

Die folgende Aufstellung geht von einer Untersuchung in vier Orten der Schwäbischen Türkei um Bohl aus¹⁰, entspricht aber einem Großteil der donauschwäbischen Nahrungsgewohnheiten.

4.1 Suppen bildeten immer einen wichtigen Bestandteil der Hauptmahlzeit, deshalb hieß es: *Ohne Soppe is ka Mittagmohl*. Allerdings kam sie auch schon manchmal auf den Frühstückstisch und nach der langen Feldarbeit gehörte auch die Suppe zum warmen Abendessen. Die *Milchsuppe* hat man zum Frühstück so zubereitet, dass zuerst das eingebrachte Brot auf den Teller kam und die warme Milch darüber gegossen wurde. Ähnlich konnte auch mit Milchkaffee verfahren werden. *Breisuppe* wurde mit gekochtem Reis zubereitet. Ihr Geschmack kann mit Grünzeug und Rahm verfeinert werden. Aß man Milchsuppe zu Mittag, so kamen Nudeln oder Teigfleckeln hinein. Für die *Rahmsuppe* röstete man trockene Brotwürfel in Fett braun und kochte sie mit Wasser, Salz und Rahm auf. Die *Einbrennsuppe* bestand aus etwas in Fett oder Speiseöl mit feingeschnittenen Zwiebeln oder gemahlenem Paprika geröstetes Mehl, das in Wasser aufgeköcht wurde. Wenn man gerösteten Kümmel mit gemahlenem Paprika und etwas Mehl aufkocht, erhielt man die *Kümmelsuppe*, in die man geröstete Brotwürfel einbrockte, oder man aß frisches Brot dazu. Im

¹⁰ Mihályi 1981, S. 12-24

Sommer gab man in die Einbrennsuppe Grünk Petersilie und auch geschälte Kartoffelwürfel, damit sie schön dick wurde. Einbrennsuppen waren allgemein beliebt und besonders in Notzeiten eine wichtige Ergänzung des Speiseplans. Bei Tagelöhnerfamilien waren sie das alltägliche Frühstück. *Obstsuppe* kochte man vorwiegend aus Dörrobst (Hutzeln) und Einbrenne (Mehlschwitze). Bei Handwerkern aus Bohl kamen auch Weichsel- und Kirschsuppen auf den Mittagstisch. Aus Pilzen zubereitete *Schwammuppen* wurden auch von den Handwerkern bevorzugt.

Nudelsuppe kochte man mit der Brühe der ausgekochten Nudeln, zumeist mit Paprikaeinbrenne. Sie war allgemein beliebt, kam aber häufiger auf den Mittagstisch ärmerer Familien. Einen besseren Geschmack hatte die Mehlspeissuppe, die aus der Brühe der so genannten Polsterzipfel mit weißer Einbrenne zubereitet wurde. *Fleischsuppe* kochte man aus Geflügel-, Rind- und Schweinefleisch. Beim Schlachten des Geflügels wird dem Huhn mit einem scharfen Schlachtmesser die Schlagader der Gurgel durchgeschnitten, bei der Gans und der Ente im Genick. Das Blut wird für die „Tunkes“ aufgehoben oder mit Zwiebeln geröstet verzehrt. Vom Huhn werden alle Teile gekocht: Flügel, Füße, Rücken, Steiß, Hals, Kopf, Magen, Leber, Brust und Keule. Sind sie aufgekocht, wird mit dem Feimlöffel abgeschöpft und ganzes Grünzeug: Mohrrüben, Petersilie, Pasternak, Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch zum Weiterkochen dazugegeben. Am Ende wird die Brühe abgeseigt und in eine große Schüssel gegeben. In einem kleinen Topf kocht man die Teigwaren ein, meistens „Strumpfbandel“, manchmal auch „Leberstrudel“ aus Hühnerleber, das der Suppe beigegeben wird.

Die *Entensuppe* wurde wie die Fleischsuppe zubereitet, doch Schinken, Brust und Leber wurden getrennt gebraten. In diese Suppe kamen feine Nudeln oder Fleckerln. Vor dem Anrichten schöpfte man das Fett ab. Auch aus der *Gänseuppe* fehlten die genannten Stücke. Aus der Gänsebrust machte man faschirtes (Frikadellen), Schinken und Leber wurden gebraten. Die eingelegten Teigwaren waren dieselben. Gänseuppe kam nur bei besonderen Gelegenheiten wie Ernteschluss, Kirmes, Weinlese auf den Tisch. Die *Rindsuppe* kochte man entweder aus der weichen Brust („Weichbrust“) oder aus dem Wadenschinken („Wotschunge“) und einer Zugabe von Sellerie. Eingekocht wurden feine Nudeln (auch als Sonntags-, bzw. Hochzeitsnudeln bekannt), Fleckerl oder Grießnockerl. Man konnte auch gemahlene Paprika darauf streuen oder mit Safran färben. Die Ernten- und Gänseuppe bekam vom Fett eine schöne Farbe. Die beste *Knochensuppe* gab es aus dem Markknochen. Da gehörte etwas Gröberes hinein wie Grießnockerl oder „Reibgerstel“, geriebene Teigstückchen. Die *Schinkensuppe* kochte man wie die Knochensuppe und aß sie an Wochentagen mit Bohnenzuspeise oder Kartoffelsalat. Die *Hochrückensuppe* gehörte ins festliche Mittagmahl. Dazu gab es keine Garnierung, bloß Sauce. Die *Wurstsuppe* war im Winter bei ärmeren Familien sehr beliebt. Dabei kamen in die Brühe der gekochten Wurst Kartoffelwürfel. Zur Klärung der Fleischsuppen gab man geschälte ganze Kartoffeln, Eiweiß oder Eierschale zur Brühe. Die *Eingemachte Suppe* wurde aus Tauben-, Hühnchen- oder Kalbsfleisch zubereitet. Sie wurde eingebrannt oder gestaubt, d. h. etwas Mehl dazu gerührt und mit feinen Nudeln serviert.

Beliebt waren *Gemischte Grünzeugsuppen*. Dazu wurde das Grünzeug mit Kartoffelwürfeln gekocht, nur für die Grüne Bohnensuppe schnitt man die Kartoffeln der Länge nach. In die Einbrenne kam auch gemahlener roter Paprika als Würze. Nahrhaft waren Kartoffelsuppen. *Gedünstete Kartoffeln* gehörten zu den Eintopfgerichten, die man samstags kochte. Nach der Länge geschnittene Kartoffeln wurden in einer Brühe gargekocht. Bereichert wurde das Essen mit Schinken, Wurst, Speck und Eiern. Zur Suppe hat man gesäuertes Gemüse gegessen. Wenn neue Kartoffeln zubereitet wurden, ließ man mehr Brühe darauf und kochte Nockerl ein. Das

Kartoffelpaprikasch wurde ähnlich gekocht, jedoch mit mehr Brühe und mehr gemahlenem rotem Paprika.

4.2 Zuspeisen, also Gemüsebeilagen, waren ein fester Bestandteil der donauschwäbischen Küche. Die *Bohnenzuspeise* kann aus weißen, gelben oder bunten Trockenbohnen zubereitet werden. Dazu hat man die gargekochten Bohnen mit Knoblaucheinbrenne aufgekocht und gab noch gebratene Speckstücke oder Speckschwarten dazu. Seit den 1940-er Jahren kam auch roter Paprika in die Einbrenne.. Die *Linsenzuspeise* wurde ebenso zubereitet, die Einbrenne allerdings ohne Paprika. Dazu gehörte immer gekochte Wurst. Die *Erbsenzuspeise* aus trockenen Erbsen kochte man seltener. Verbreitet war sie bei jenen Familien, die im Herrschaftsgut Erbsen ernteten. Seit man nach dem Zweiten Weltkrieg Trockenerbsen im Lebensmittelladen verkaufte, gehörte die Erbsenzuspeise zur Winterkost. Man konnte Essig beimischen und die Zuspeisen mit saurem Paprika essen, wenn es kein Fleisch dazu gab. *Kraut mit Bohnen* kochte man gewöhnlich dann, wenn vom Vortag noch genug Bohnenzuspeise übriggeblieben war.. Das Kraut wurde im Gusseisentopf folgendermaßen zubereitet: Auf eine Schichte Wurstfett kamen Zwiebelscheiben, roter Paprika und Sauerkraut. Darauf streute man Mehl und goss eingekochte Tomaten (dünnes Tomatenmark) und etwas Wasser darüber. Am Rande des Herdes kochte es unter dem Topfdeckel gar. Auf dem Teller wurde das Kraut mit der Bohnenzuspeise vermischt. Bei der Zubereitung der *Krautzuspeise* kamen in den Topf zuerst Zwiebelscheiben, darüber Sauerkraut und gewaschene geräucherte Rippen. Nachdem es in Wasser gar gekocht war, gab man Paprikaeinbrenne dazu. Serviert wurde die Speise mit gekochten Salzkartoffeln. *Gefülltes Kraut* (Krautwickel) ergab größere Knödel aus gemahlenem Fleisch, eventuell auch mit gekochtem Reis, die in Kraut oder in Weintraubenblätter gewickelt waren.

Zuspeisen wurden vor allem im Sommer und Herbst aus frischem Gemüse zubereitet, doch mit eingelagertem und konservierten Gemüsesorten war ihre Zubereitung auch im Winter möglich. Für die *Kehlzuspeise* (Zuspeise aus Wirsingkohl) wurde der Krautkopf in größere Teile geschnitten, die Dorsche (den Krautstrunk) entfernt und das Gemüse mit Kartoffelwürfeln zum Kochen aufgesetzt. *Kartoffelzuspeise* war eine Sommerspeise. Man kochte Kartoffelwürfel in Salzwasser und gab Petersilieneinbrenne dazu. *Saure Kartoffeln* setzte man ebenso, jedoch mit Lorbeerblättern auf. Die Kartoffeln wurden mit gerösteten und mit Paprika bestreuten Zwiebeln „abgeschmalzt“ und mit einer Zugabe von Essig oder Rahm serviert.

4.3 Breispeisen spielten in der Ernährung der Donauschwaben eine untergeordnete Rolle. Zu erwähnen wäre der als „gerührte Bohnen“ bekannte *Bohnenbrei*. Die wichtigsten Breiarten stellte man aus fein geschroteten Getreidekörnern her, zuerst den *Maisbrei*, der bei den Ungarndeutschen als „Kukorizmalı“ (nach ung, *málé*, nach rum. *mçlai* ‘Maismehl’, ‘Maisbrei’ oder ‘Maiskuchen’), „Kukoruzpolende“ nach Polenta oder im Banat „Mamaliga“ nach rum. *mçmçligç* ‘Maisbrei’ bekannt ist. Dazu wird das Maismehl mit Wasser (oder Milch) abgebrüht. Man kann auch Fett hineinrühren und Eier dazugeben oder den Brei mit Käse oder Milch essen. Zur Geschmacksverbesserung wurde der Maisbrei zur Hälfte in ein Blech geschüttet, mit Pflaumenmus bestrichen, die zweite Hälfte darüber geschüttet und das Gemenge gebacken.

Diese Zubereitungsform ähnelt dem rum. *mçlai* dem ‘Maiskuchen’. Anfang der 1950-er Jahre war der Maisbrei noch bei den Ungarndeutschen und auch bei den Ungarn bekannt. Bei den Rumänen ist er bis heute ein häufig als Einzelspeise oder als Brotersatz aufgetischtes Gericht. *Grießbrei* und *Reiskoch* wurde besonders für Kinder und ältere Familienmitglieder gekocht. Der Reiskoch wird

mit Eiern vermennt und gebacken, der Grießkoch mit Zimt und Zucker bestreut. Man konnte auch Aprikosenmarmelade oder gekochtes Dörrobst dazu essen.

4.4 Soßen stehen in der donauschwäbischen Küche hinter den Gemüsezuspeisen zurück, spielen aber doch eine Rolle bei verschiedenen Gerichten, besonders in der Sonn- und Festtagsküche. Tatsächlich galten die Obst- und die Krensoße (Soße vom Meerrettich) als festlich und wurden nur am Sonntag gegessen, während Sauerampfersoße vor allem bei den Handwerkern bekannt war. Nach dem Zweiten Weltkrieg ist ihr Verwendungsbereich gestiegen. Die Zubereitung der Gemüse- und Obstsoßen ist verschieden. Die *Zwiebel-, Knoblauch-, Dill-* („Koprsöß, ung. *kapor* ‘Dill’) und *Sauerampfersoße* bereitete man so zu, dass man die kleingehackten Pflanzen in die Einbrenne gab, das Gemenge mit Wasser aufließ und mit Milch aufkochte. Die *Paradeissoße* ist eigentlich eine mit Tomatensaft aufgelassene Einbrenne, in die man im Sommer auch Paprika gab. Die *Weichselsoße* stellte man ohne Einbrenne auf, danach verrührte man sie mit Rahm.

4.5 Zu den Mehlspeisen zählen alle Arten von Teigwaren: Nudeln, Knödel, Nockerl, Palatschinken, aber auch Hefeteiggebäck wie: Fladen, Strudel und Kleingebäck. Gefüllte Torten sind eine andere Art von donauschwäbischem Festtagsgebäck und werden nicht mit dem Kleingebäck unter den Begriff „Kuchen“ zusammengefasst.

Die mit Ei angemachten *Dampfnudeln* kamen in die Suppe, ins Hühnerpaprikasch und man aß sie auch als Hauptgericht; im Speiseplan für eine Woche oder längere Zeitabschnitte gab es besondere „Nudeltage“. Die *Bröselnudeln* walkte (wellte) man in Bröseln, die *Grießnudeln* in Grieß und aß dazu Blattsalat, Marmelade, Kompott oder Quark. Schnitt man diese Nudeln in zwei Zentimeter große Quadrate, so erhielt man die *Fleckerl*. Wendete man sie im Fett von Speckscheiben, so aß man Quark dazu. Die *Grießfleckerl* wurden in geröstetem Grieß gewendet. Man aß sie mit Paradeißsoße oder gedünstetem Kraut. Kamen Kartoffeln dazu, so erhielt man den *Grenadiermarsch*. Sie eigneten sich auch zur Herstellung von „*Pekmestatschkerln*“ oder „*Lekwartatschkerln*“ (musgefüllte Maultaschen, die nach serbokr. *pekmes* ‘Marmelade’, dieses von türk. *pekmes* ‘eingedickter Fruchtsaft’ benannt sind). Dabei wird die Hälfte des gewalkten Nudelteiges mit je einem Kaffeelöffel Pflaumenmus in gleiche, 8 x 8 cm große Teile geteilt. Mit einem genässten Finger hat man den Rand dieser Teile eingedrückt, danach wurde die andere Hälfte des Teiges daraufgebreitet. Mit dem Mittelfinger wurde der obere Teig noch einmal eingedrückt, dann mit einem Messer dem Kuchenrädchen aufgeschnitten. Der Teig wurde nun im ausgelassenen Fett, mit Rahm gebacken. Die ähnlichen *Polsterzipfel* wurden mit Quark gefüllt. Nach einer anderen Zubereitungsart hat man die eine Hälfte des Teiges ganz mit vorher zubereitetem Quark bestrichen und strudelartig in einen 3 - 4 cm breiten Streifen zusammengerollt und diese in ebenso breite Quadrate geschnitten. Diese wurden im heißen Fett so lange gebraten, bis sie gerötet waren.

Suppennudeln waren die aus Eierteig hergestellten *feinen Nudeln*, die *feinen Fleckerl*, die mit dem Teigrädchen ausgeschnittenen „*Strumpfbandel*“ und die nach ihrer Form benannten „*Schneckenhäuschen*“. Diese wurden ein bis zwei Monate in Säckchen in der Speisekammer aufbewahrt und für festliche Suppen verwendet. Beim Schweineschlachten im Winter gab es Leberknödel und die Handwerker kochten in die Hühnersuppe *Leberstrudel* ein, wozu sie den Teig für feine Nudeln verwendeten.

Aus Palatschinkenteig hat man nicht bloß *Palatschinken*, sondern mit mehr Mehl auch die kleineren *Pfannekuchen* gebacken. Davon konnten fünf Stück in die dafür verwendete Gußeisenreine gelegt werden. Im Banat wurde die große Form Pfannekuchen genannt und in

einer flachen Backreine mit langem Griff gebacken. Wenn man in die kleinen Pfannkuchen Apfelschnitte legte, hieß das Gebäck *Äpfel im Schlafrock*; waren es Holunderblüten, so gab es *Holunderkrapfen* („Hullerkreppl“). Als Füllung der Palatschinken konnte man Marmelade, ein Gemenge von Zucker, Zimt und Brotkrümel oder Quark verwenden, in die Pfannkuchen kam Marmelade oder Zucker mit Zimt. Auf alle Arten wurde Puder- oder Vanillezucker gestreut. Der Schmarren konnte als *Grießschmarren* aus Mehl oder Grieß oder als *Kartoffelschmarren* („Grombianschmoan“) zubereitet werden. Bei der zweiten Art werden die Pellkartoffeln geschält, mit dem Nudelholz zerquetscht, mit Mehl verrührt, gesalzen und in Fett gebraten. In der Notzeit nach dem Krieg wurde statt Milch auch Sodawasser für die Herstellung verwendet. Man aß zu den Schmarren Blattsalat, Kompott oder Aprikosenmarmelade.

Eine umfangreiche Gruppe von Teigwaren werden aus Hefeteig hergestellt. Bei den *Krapfen* („Kreppl“) wurde der Hefeteig mit mehr Eigelb und anstatt der Milch mit Wein zubereitet. Mit einer Stechform wurden sie ausgestochen und in Fett, seit den 1950-er Jahren in Öl gebacken. Man bestreute sie mit Puderzucker. Eine besondere Gebäckart sind die *Kipfel*. Für die Bäckerkipfel wurde der Hefeteig ohne Eier, mit Salz und ausgelassenem Fett zubereitet. Der kreisförmig gewalkte Teig wurde in sechs Teile geschnitten und einzeln gewickelt. Früher hatte man auch ein längliches Stück in eine Richtung gewickelt und danach zerlegt. Die Kipfel wurden im Backofen oder in der Röhre gebacken. Die *Fladen* hießen „Pitta“, nach ung. *pite* ‘dasselbe, das über rum. und serb. Vermittlung aufgenommen wurde, doch ist auch türkische Herkunft nicht auszuschließen¹¹. Fladen konnten aus Hefeteig oder aus einfachem Teig gebacken werden. In den Hefeteig kamen Obst und Quark, in den einfachen Nüsse, Mohn und Reis, wobei Nüsse und Mohn zur Biskuitmasse vermischt, der Reis jedoch gekocht wurde. *Strudel* wurden aus Teig ohne Hefe gebacken und verschiedenartig gefüllt: mit Kraut, Kartoffeln, Quark, Grieß, Mohn, Nüssen, Äpfeln, Weichseln, Kirschen, Trauben, Mohrrüben und Grießbrei. *Kleingebäck* spielte vor der Ausbreitung der Torten bei Festessen eine besondere Rolle.

4.6 Brot stellte in der Ernährung der Donauschwaben einen unersetzlichen Bestandteil dar, der in allen Familien selbst hergestellt wurde. Das wichtigste Brotgetreide war der Weizen, der nur in Notlagen, nach den Weltkriegen mit Roggen gemischt wurde. Nur die Ärmeren backten ihr Brot aus Roggenmehl und mischten das Brotmehl auch mit Maismehl. Das galt auch für die Jahre 1928-1930 und für den Anfang der 1950-er Jahre. Dieses Brot ist freilich rasch getrocknet und fest geworden. Es gab schon in den 1890-er Jahren einige Dampfmühlen, doch arbeiteten auch Wassermühlen noch bis nach dem Zweiten Weltkrieg. Das mahlen des Weizens ergab Kleie, Grieß, Brot- und Weißmehl, auch Nullermehl genannt, zum Kuchenbacken.

Die ärmeren Familien haben früher nur jede zweite Woche, manche nur einmal im Monat Brot gebacken. Die reicheren Bauern haben jede Woche gebacken, mussten bei großen Feldarbeiten

¹¹ Vgl. MESz III 216. Ähnlich wie *Pogatsche* 'runder Kuchen aus Blätterteig' handelt es sich bei *Pitta* um ein europäisch-balkanisches Wanderwort. Wohl sind bair.-österr. *Pogatscherl* und *Pittah* aus ung. *pagácsa* und *pite* zusammen mit der Sache übernommen worden, doch die Wort- und Sachgeschichte für beide Begriffe ist viel komplexer, es handelt sich um großräumige Wanderwörter. Der Weg von *Pogatsche* führt weiter über serbokr. *pòga'a* 'rundes Fladenbrot', bulg. *poga'a* 'rundes, blattförmiges ungesäuertes Brot', alban. *pogáce* 'gesäuertes Fladenbrot', türk. *boga'a*, *poga'a* 'Blätterkuchen, Mürbteigpastete', aber auch slowak. *pagáč*, *pogáč*, ital. *focaccia*, *fogaccia* 'Fladen, Kuchen', das auf mittellat. *focacea*, *focacia* 'eine Art Gebäck' zurückgeht, das wohl mit lat. *focus* 'Feuer, Feuerstelle' zusammenhängt. - Das Wanderwort *Pitta* bzw. ung. *pite* führt über serbokr. *pita* 'mit Gemüse und Käse gefülltes Gebäck', rum. dial. *piț* 'Brot', bulg. *pita* 'gesäuertes Fladenbrot', alban. *pite* 'eiförmiger Laib' zu türk. *pite pite*, *bide* 'Fladenbrot'. Alle balkanischen Varianten gehen auf das griech. Etymon *pechté* 'Käse', neugriech. *pétta*, *pitta* 'ein Gebäck, Kuchen' zurück (vgl. Gehl / Purdela Sitaru 1994, 164).

sogar zweimal einschießen, damit sie die Familie, die Knechte, Mägde und Tagelöhner versorgen konnten. Einen Tag vor dem Brotbacken wurde das Mehl vorbereitet, durchgeseibt und in einer Backmulde angesäuert. Man machte eine Vertiefung hinein und gab die gekochten, durch eine Kartoffelpresse gedrückten oder auf einem Reibeisen abgeriebenen Kartoffeln hinzu. Manche Hausfrauen verwendeten dazu rohe Kartoffeln. Man hat sie mit einem großen Kochlöffel mit Mehl, lauwarmem Wasser, der Brühe des eingeweichten Sauerteigs und der Hefe angemacht. Als Gärmittel verwendete man früher aus dem Sauerteig, dem „Dampfl“ eine größere Menge, vermengte es mit Weißmehl und rieb es ab. Dieses „Riewl“ wurde auf einem Tablett getrocknet und in einem Säckchen in der Küche trocken aufbewahrt. Damit konnte man drei- bis viermal backen. Es wurde überliefert, dass seit den 1970-er Jahren der Sauerteig dem Brotteig entnommen wurde. Während des Zweiten Weltkriegs gab es ein neues Gärungsmittel, das „Dampfl“. Dabei wurde der Sauerteig mit Maismehl gemischt, ein Teig geknetet, daraus Plätzchen geformt und diese gut ausgetrocknet, damit sie nicht schimmeln. Zur Herstellung des Sauerteigs nahm man auch Hefe, die heute vorwiegend verwendet wird. Mancherorts wird bloß Molke und Hefe verwendet.

Das Brot wurde *in den drei höchsten Namen* angeschnitten. Dazu zeichnete man mit dem Brotmesser dreimal das Kreuzzeichen auf den Brotlaib und sagte: *Gottvater, Gottsohn, Gott Heiliger Geist*. Brot wurde geehrt und durfte nicht weggeworfen werden. Bis in die 1950-er Jahre wurde Brot zu Hause gebacken. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde das Brot im staatlichen Geschäft verkauft; durch die Zwangskollektivierung der Landwirtschaft hatten die Leute sowieso kaum eigenes Mehl. Der Übergang vom schmackhaften weißen Bauernbrot zum flachen, schlecht ausgebackenen Schwarzbrot wurde im Banat als unangenehm empfunden und führte zur Redewendung: „Stalin hat uns das Schwarzbrot beschert!“ Durch die übertriebenen Sparmaßnahmen in den 1980-er Jahren wurden nicht nur Fleisch und Milchprodukte sondern selbst Brot zur Mangelware. Die Spataussiedler aus Rumänien freuten sich auf ausreichendes Brot und waren enttäuscht, als sie im Verpflegungsbeutel des Nürnberger Auffanglagers nur Knäckebrot und „gesundes“ braunes Kornbrot

Bei jedem Brotbacken gab es auch den Fladen. Er wird „Brotkrepl“ bzw. ung. *lángos* ‚Brotkuchen‘ benannt, mit Käse und Speckwürfeln im Teig gebacken oder mit Rahm bestrichen.

4.7 Fleischspeisen waren eigentlich nicht zu häufig auf dem bäuerlichen Tisch. Lediglich Geflügel wurde viel gehalten und häufiger geschlachtet. Bei größeren Festen, vor allem zur Hochzeit, schlachteten die Bauern selbstgezüchtete Kälber und Schweine. Den übrigen Fleischbedarf deckten sie durch Einkauf beim Fleischer in der Fleischbank. Hier gab es immer Schweine-, Kalb- und Rindfleisch zu kaufen.

Gekochtes Fleisch wurde am häufigsten zubereitet. Da es sehr ausgiebig war, kochte man gewöhnlich zwei Gerichte daraus. Es wurde in der Suppe mitgekocht und meist mit Soßen gegessen. *Gebratenes Fleisch* war schon eine Spezialität. Ente und Huhn hat man in Stücken oder im ganzen und gefüllt gebraten. Auf das Fleisch wurde beim Braten öfter Wasser gegossen, während die Ungarn die Ente nur in Fett braten. Das Schweine- und Kalbfleisch in einem Stück abgebraten und kam zur Hochzeit auf den Tisch. Man sprach nur vom „Brad!“, unabhängig von der Fleischsorte. Rindfleisch wurde in Stücken mit Knoblauch oder Zwiebeln gebraten, nachdem es zuvor in Mehl gewendet worden war. *Ausgebackenes* konnte aus Schweine- und Kalbfleisch zubereitet werden. Das Fleisch wurde zuerst geklopft, gesalzen, in Mehl, in geschlagenem Ei und wieder in Mehl und Semmelbröseln gewendet: Es wurde paniert.

Quark wurde entweder einfach gegessen oder mit Rahm angemacht und Paprika darauf

gestreut. Mit Butter und Natriumbikarbonat gemischt wurde daraus *Butterkäse*. Der *Schmierkäse* benötigte eine längere Herstellungszeit. Dazu wurde der Quark mit Salz und Paprika vermischt, in einer irdenen Schüssel mit einer Serviette abgebunden und auf einen warmen Platz (manchmal auch ins Bett) gestellt, damit er schneller reift. Quark war auch der Grundstoff für den getrockneten Käse. Davon wurden kleine Laibe geformt, mit Netzen vor den Fliegen geschützt und auf Regalen getrocknet. In einem irdenen Topf wurden sie abgebunden und zum Reifen abgestellt. Von Zeit zu Zeit wurden sie abgewaschen, wieder zurückgelegt und nach der Reife im Keller gelagert. In Seik gab es vor dem Zweiten Weltkrieg noch bedeutende Vorräte von diesem Käse, während er im Handwerkerzentrum Bohl seit dem Beginn des 19. Jahrhunderts nicht mehr erzeugt wurde. Im Sommer wurde getrockneter Käse für die Adventszeit und im Herbst für die Karwoche erzeugt. In den Geschäften von Bohl wurden mehrere Käsesorten verkauft. In der herzoglichen Käsefabrik von Bohl wurde der *Rockfort-Käse* für den Export erzeugt. Von dessen Abfällen stellte man den *Ballkäse* und den *Quarkl* her, den die Bauern meistens Donnerstag zum Verzehr am Freitag kauften.

5. Kulinarische Besonderheiten

Seit dem Ende des 19. Jahrhunderts wird die Kost der donauschwäbischen ländlichen Bevölkerung abwechslungsreicher und aufwendiger als in den vorausgegangenen 100 - 150 Jahren seit ihrer Ansiedlung. Allerdings entsprechen nicht alle neuen Speisen den heutigen hygienischen Anforderungen. Während die Aussiedler anfangs ganz ohne Fleisch auskommen mussten, kam es Ende des 19. und vor allem im 20. Jahrhundert oftmals zu dreimaligem Fleischgenuss pro Tag. Durch den übermäßigen Fett- und Fleischgenuss war vor allem die Batschkaer und Banater Kost zu üppig und einseitig, wenngleich die Bauernbevölkerung für ihre harte Arbeit viele Kalorien benötigte und auch das viele Trinkwasser an heißen Sommertagen gelegentlich durch einen Schluck Schnaps neutralisiert werden musste. Von rumänischer Seite kommt das - vor allem für die Nachkriegszeit zutreffende - Urteil: „Die deutsche Küche benutzt im Überfluss das Schweine, Rind- und Geflügelfleisch, Schweinefett, Kartoffeln, Soßen, Salate und Teigwaren („Mehlspeisen“), Bier, Kompott u. ä. sind hier häufiger als in anderen Küchen vertreten“¹².

Die Donauschwaben nahmen in der Regel täglich drei Mahlzeiten ein. „Jausen“ (österreichisch für ‘Vesper’) gab es nicht, doch während der Feldarbeit konnte jeder nach Verlangen am Nachmittag vom übriggebliebenen Kuchen oder Speck essen. Frauen tranken oft Buttermilch. Die Schulkinder aßen in der großen Pause ein Stück Brot und einen Apfel, zwei Pellkartoffeln oder ein Schmalz-, Quark- oder Musbrot, doch keine belegten Brötchen. Zum kalten Mittagsbrot auf dem Feld brät man höchstens „Zigeunerspeck“ am Spieß oder schmorte Kartoffeln und grüne Maiskolben am Feuer. Nur bei höchsten Anforderungen, im Schnitt und beim Drusch, brachte eine Großmutter oder Magd allen Erntehelfern ein warmes Mittagessen aufs Feld: Suppe, Fleisch mit Beilage und Gebäck. Auch zu Hause gab es oft zu Mittag bloß geräucherten Schinken oder Speck mit eingesäuertem Gemüse, höchstens für die Kinder kam noch ein süßes Mus- oder Honigbrot dazu. Auch abends reichte die Zeit manchmal nicht mehr zum Kochen. Dann wurde rasch eine Eierspeise (österreichisch für ‘Rührei’) gemacht und dazu Sauer- oder Süßmilch mit Brot gegessen.

Gekauft wurde neben wenigen anderen Nahrungsmitteln nur der schwarze „russische“ Tee, während die übrigen Sorten wie Lindenblüten-, Pfefferminz-, Nusschalen- und Zwiebeltee (auch ein Sud aus entkernten Maiskolben) aus der eigenen Wirtschaft stammen. Außer dem täglichen

¹² SChleanu 1977, S. 126

Brunnenwasser war auch das „Sodawasser“, das aus Brunnenwasser und Kohlendioxyd in Druckflaschen erzeugt und vom Hersteller mit seinem Pferdewagen zu den Kunden befördert wurde.

Besonderheiten wies die *städtische Kost* auf, war auch ausgewogener und weniger kalorienreich als die Ernährung der Dorfbevölkerung. Man trank hier mehr Tee und Milchkaffee, aß mehr Gemüse und Mehlspeisen ab, wie aus einem Interview mit einer Sprecherin hervorgeht, die ihre Jugenderinnerungen aus Großbetschkerek (jugoslawisches Banat) erzählt.

Margarethe G.: [14.00a] *Als Stadtleite habn wir fast alles ausm Gescheft gekauft: die Milch, dann Brot, Semml, Gemüse und Fleisch. Von Vewandtn aufm Dorf hat man Selchware, Mehl und Geflügl bekommen, das musstn wir nicht kaufn. Die [14.30a] Großmutter hat zum Frühstück immer Tee getrunkn. Lindenblüttn und Pfeffeminz, das hat sie gärne gehalbt und sie hat dann ein Buttebrot dazu gegessn. Un zum Abnd, da hat sie immer nur [15.00a] einen Kaffee getrunkn und mit einem Kipfl oder mit eim Semmlbuttebrot und etwas Fleischware. Ja, Milchkaffee, das hat sie immer schon früh, um halb sechs Uhr höchstns, gegessn, un das war ihre Jause und auch das Nachtmahl gewesn.*¹³.

(Teil 2 des Beitrags folgt im nächsten Heft „memoria ethnologica“)



Picioare de porc; foto: Felician Săteanu

¹³ Tonband B-256-A im Tonarchiv des IdGL Tübingen.

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 emend. 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.
- KARAČI¹, IVANKA 1971: Doma'a kuhinja (Einheimische Küche). Zagreb: Nakladni zavod Znanje.
- KUCHAR, BRIGITTE INA 1983: Kochbuch für die junge Familie. București: Editura tehnică.
- LISS, MARTHA 1957: Kochbuch. Bukarest: Technischer Verlag.
- Mein Kochbuch. Eine Sammlung guter Kochrezepte. Hrsg. Banater Deutsche Zeitung. Schwäbische Verlags AG, Timișoara 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 și alimentația (Der Mensch und seine Ernährung). București.
- TOLKSDORF, ULRICH 1978: Essen und Trinken in alter und neuer Heimat. Zur Frage des Geschmacks. 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.

Übersichtskarte donauschwäbischer Siedlungsgebiete

