

Die alte Brandenberger Bauernkost

Von Albert Atzl

Im folgenden wird der Versuch unternommen, einen Überblick über die alte Bauernkost des Brandenberger Tales zu geben. In diesem abgeschlossenen Tal des Tiroler Unterlandes, das durch Jahrhunderte sein eigenes Leben führte und mit den Dörfern „am Land draußen“ zwischen Wörgl und Jenbach nur geringe Kontakte pflegte, hat sich die Lebensweise bis zur letzten Jahrhundertwende nur wenig geändert. Man arbeitete und lebte ähnlich in einer eigenen Welt wie die Vorfahren vor 200 oder 300 Jahren. Seit dem Ersten Weltkrieg aber ist ein starker Wandel spürbar, der in immer rascherem Tempo alle Lebensbereiche verändert. Es ist nun hoch an der Zeit, was sich noch von altartigen Wohn-, Arbeits- und Lebensformen erhalten hat, zu sammeln und der Vergessenheit zu entreißen.

Die alte Bauernküche

Die meisten Brandenberger Bauernhöfe wurden im Laufe des 17. und 18. Jahrhunderts neu gebaut; es ist der Unterländer Typ, das Erdgeschoß gemauert, der Oberstock und das Dachgeschoß in Blockbauweise. Einige dieser alten Häuser sind — wenigstens äußerlich — in ziemlich unveränderter Form erhalten. Die Küche, meist quadratisch, mißt etwa zwischen 4×4 bis fast 6×6 m und hatte in den meisten Fällen ein Gewölbe. Der Fußboden der Küche lag etwa 30 bis 50 cm tiefer als das Bodenniveau der übrigen Räume des Erdgeschosses, weil die Küche wegen des Gewölbes eine größere Raumhöhe brauchte als die Stube, die nur eine einfache Holzdecke mit Unterzug — dem sogenannten Trü- oder Eschbaum — besaß. Einen Rauchhut oberhalb des offenen Herdes gab es, wie mir alte Leute erzählten, in keinem der alten Brandenberger Bauernhäuser. Der offene Herd (Bild 1), meist 2×2 m, stand durchwegs in der Fensterecke, der Rauchabzug in der diagonal gegenüberliegenden Raumecke. Auf dem Herd stand der schmiedeeiserne Feuerhund, auf dem die brennenden Holzscheite schräg auflagen. Zum Kochen stellte man die Pfannen auf den eisernen Dreifuß über das Feuer. Bis in die Jahrzehnte vor der Jahrhundertwende, als der Feuerstein durch das Zündholz verdrängt wurde, schob man abends nach dem Kochen mit dem „Herdpeil“ die Glut in das Aschenloch, die „Vestlgruabm“, neben der Feuerstelle und deckte sie mit Asche zu; in der Früh brauchte man nur die Glutstücke mit der Feuerzange aus dem Aschenloch herausnehmen, darauf legte man flache ellenlange Holzspäne und Reisig und entfachte mit Hilfe eines Blasrohrs das Feuer. Notfalls hatte man auch einen Stahl — in langovaler Ringform um die vier Finger der rechten Hand — sowie Feuerstein und Zunder, um mühsam Feuer schlagen zu können. Die Feuersteine holte man

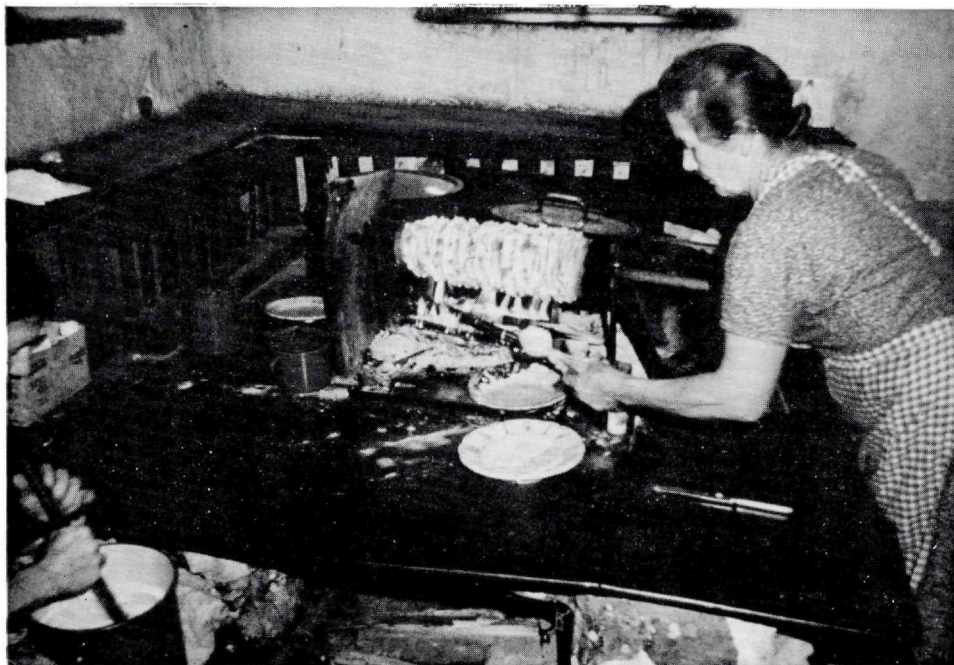


Abb. 1: Backen des „Priegl-tuschn“ am offenen Herd

sich aus dem Rofangebirge, Zunder bereitete man sich aus getrockneten und geschälten Buchenschwämmen, die in Scheiben geschnitten, in Lauge gekocht und mürbe geklopft wurden. Zwischen den beiden Weltkriegen haben die Bauern fast überall – mit einer Ausnahme – die alten Rauchküchen in moderne Küchen mit Sparherden umgebaut; meist wurden auch die Tuffgewölbe herabgeschlagen und durch flache Putzdecken ersetzt. Auch der Waschkessel, die „Seachtl“, verschwand aus der Küche, dafür stellte man den Eßtisch und eine Sitzecke hinein; solange noch die Rauchküchen in Verwendung standen, hat man die Mahlzeiten in der Stube eingenommen.

Die Vorratswirtschaft

Bis in die letzten Jahrzehnte vor dem Ersten Weltkrieg lebten die Bauern im Brandenberger Tal wie auch sonst überall in den Tälern Altitirols¹ fast ausschließlich in voller Selbstversorgung an Lebensmitteln, Textilien und manch anderem Bedarf des täglichen Lebens. Auf allen Bauernhöfen wurde für den Eigenverbrauch viel Getreide angebaut, Weizen und Gerste, viel Roggen und Hafer. Der Viehstand war kleiner und anders zusammengesetzt als heute, man hatte weniger Milchkühe, aber mehr Schafe. Milch und Milchprodukte reichten für den Eigenbedarf aus.

¹ H. Wopfner, Bergbauernbuch, 3. Lief., S. 612 ff.

Etwa 20 bis 30 Prozent der Felder und der besseren Wiesen wurden für den Getreidebau verwendet, zum Großteil für Wintergetreide. Auf den großen Bauernhöfen, wie zu Haidach, brauchte man zum Herbstanbau mit zwei Pferden eine Woche.

Bei dem feucht-kühlen Klima des Brandenberger Tales ist der Getreidebau immer ein riskantes Unternehmen gewesen, es gab oft schlechte Ernten. Häufig herrschte Ende Juli zur Zeit der Roggenernte längere Zeit schlechtes Wetter, sodaß der Roggen am Schober auszukeimen begann; das Mehl davon ist natürlich von minderer Qualität, es wird als „nachlassig“ bezeichnet, weil es nur wenig Wasser im Teig verträgt. In vielen Sommern konnte das Getreide nicht voll auf dem Halm ausreifen, man mußte die Garben auf der „Labm“ an der Sonnseite oder gar in der „Pirlkammer“, einem fensterlosen Raum oberhalb der Badstube, nachreifen lassen. Bis in die letzten Jahre stand zu Wimm noch eine Badstube mit Pirlkammer, leider wurde sie im Jahre 1972 abgerissen. In schlechten Jahren mußte man „am Land außen“, d. i. im Inntal oder gar in Bayern, Getreide kaufen. Bis in die letzten Jahrzehnte hielt sich in einigen Familien die Überlieferung, daß zwischen 1814 und 1820 naßkaltes Sommerwetter und Hagelschläge fast jedes Jahr die Ernte vernichtet haben sollen; in diesen Jahren mußten die Bauern unseres Tales Roggen und Weizen in Rosenheim kaufen. In guten Jahren brauchte man nur kleine Mengen feines Weizenmehl für die Festtags- und Krankenkost zukaufen; für eine Bauernfamilie von durchschnittlich 10 Köpfen rechnete man dafür etwa 2 bis 3 Star, das sind ca. 50 bis 70 kg Weizenmehl.

Erst seit etwa 1750 gibt es im Brandenberger Tal die eine oder andere Krämerei; laut einer Verlassenschaftsabhandlung (Verfachbuch Matzen 1752, fol. 164) hinterließ Christian Unterrainer, Kleinbauer beim Schneider, eine Krämerei, die dann seine Witwe weiterführte. Der Warenstand wurde bei der Inventur auf 168 fl geschätzt. Zur gleichen Zeit bestand zu Mitteranger auch eine Krämerei, die dem Schneider Caspar Haaser gehörte; nach seinem Tod, 1763, erwarb sie (Verfachbuch Matzen 1763, fol. 155) sein Neffe Bartlmä Haaser. Später übernahm sie dessen Sohn Caspar Haaser (gest. 1812); nun führte die Witwe die Krämerei weiter und von 1837 bis 1882 die Tochter Notburg Haaser. Heute noch wird dieses kleine Anwesen „bei der Burm“ (= Notburg) im Volksmund genannt. 1882 wurde diese Krämerei aufgelöst. Bald nach 1815 soll der Kleinbauer „beim Geiger“ Christian Feichtner, der aus Trins im Gschnitztal zugewandert war, eine Krämerei betrieben haben. Auch beim Bauernhof zu Saurmoos (ma. „Sårmaß“) soll um 1800 eine solche bestanden haben, die aber im Verfachbuch nicht erwähnt wird. Da gab es für die Brandenberger, die fast ausschließlich von der Landwirtschaft oder von der Holzarbeit lebten, all jene Waren zu kaufen, die sie brauchten, aber nicht selbst herstellen konnten, wie Seife, Zwirn, Woll- und Baumwollstoffe, Salz und Zucker. Eiserne Werkzeuge und Geräte für die Landwirtschaft und die Küche kaufte man in Rattenberg oder Brixlegg. Man war ja sehr stolz darauf, möglichst sparsam zu wirtschaften und von diesen teuren Sachen unabhängig zu sein. Bessere Kunden

waren jedenfalls, soweit möglich, die Familien der Holzarbeiter, die keine oder nur eine ganz kleine Landwirtschaft besaßen; für sie konnte der Grundsatz der Selbstversorgung nur sehr bedingt gelten. Der Bauer mußte sparsam wirtschaften, denn Bareinnahmen konnte er nur aus dem Viehverkauf erzielen, für seine Milchprodukte fand er keinen Absatz; das Bargeld brauchte er, um seine Dienstboten entlohnen zu können, und um im Falle eines unvorhersehbaren Schadens (Feuer, Mißernte, Viehseuche u. dgl.) eine finanzielle Reserve zu haben.

Zu fast jedem Bauernhof gehörte zur Unterbringung der notwendigen Lebensmittelvorräte ein „Troad-kåstn“, ein kleines zweistöckiges Nebengebäude etwas abseits vom Hof gelegen (Bild 2). Im Oberstock des „Troad-kåstns“, auch kurz „Kåstn“ (Mz. „Kastn“) genannt, lagerte in großen, unterteilten Einbautruhen, entlang der Wände, der Getreidebedarf für mindestens ein Jahr, sowohl für Saatgut wie auch für die Vermahlung. Ebenso wurden im „Kåstn“ wie im Hause selbst auch das Mehl, die „Tösen“² mit Butterschmalz, dann der Speck und das Selchfleisch aufbewahrt. Der Mehlbedarf für jeweils die nächsten Wochen oder Monate lagerte in großen Truhen im „Söllergang“ (Mittelgang im oberen Stockwerk) oder in einer Kammer des Hauses selbst.

Heute stehen nur mehr wenige von diesen „Troad-Kastn“, meistens wurden sie



Abb. 2: Alter Getreidekasten beim Hof zu Wimm in Brandenburg/Aschau

² Holzschaff mit Deckel, etwa 30–40 l fassend

zur Rumpelkammer degradiert. Viele davon wurden schon vor 1914 abgerissen und an deren Stelle Zuhäuser gebaut; man brauchte die „Kastn“ nicht mehr, denn man konnte nun jederzeit die notwendigen Lebensmittel in gewünschter Menge und Qualität beim Krämer kaufen. Alte Hausinventare, wie das von Haidach aus dem Jahre 1738, verzeichnen unter der Rubrik „Essendte Speiss“ größere Vorräte von Getreide und anderen Lebensmitteln aus der eigenen Landwirtschaft: 34 Star (zu 30,6 Liter) Roggen, 32 Star Weizen, 14,5 Star Gerste, 37 Star Hafer, 1 Star Erbsen, 11 Star Bohnen, 24 Tösen gehacktes Rübenkraut, 18 Tösen „Zödlkraut“ (= Sauerkraut), 1 Star gedörnte Rüben (sogenannte „Darrtuschen“), 13 Pfund Butter, 6 Pfund Winterkäse, 12 Pfund Speck und 20 Pfund Selchfleisch. Diese Vorräte wurden auf insgesamt 154 fl geschätzt. Auch andere Brandenberger Hausinventare des 18. Jahrhunderts, die ich einsehen konnte, weisen ähnliche Zahlen auf. Eigenartig ist, daß die Vorräte an Milchprodukten allgemein recht gering waren; dies ist sicher teils im damals geringeren Stand an Milchkühen und der geringeren Milchleistung, teils im großen laufenden Eigenverbrauch begründet, vielleicht spielte auch die Jahreszeit dabei eine Rolle.

Zu den größeren Bauernhöfen gehörte eine eigene Mühle, die übrigen Bauern besaßen von alters her ein Mühlrecht an einer Gemeinschaftsmühle. Von diesen kleinen Bauernmühlen, durchwegs nur mit einem Gang und einem Sichtwerk, dem Mühlbeutel, ausgestattet, steht heute keine mehr. Entlang des Mühlbaches, der vom Westhang des Heu- oder Kienberges (ma. „Hea-berg“) als Grenzbach zwischen den Fraktionen Ober- und Unterberg einerseits und Winkel andererseits zur Ache fließt, standen allein sieben Mühlen. Einzelne Mühlen besaßen auch einen „Stampf“ zum „Noien“ der Gerste, d. i. zum Schälen der Spelzen.

An dieser Stelle möchte ich auch etwas über das „Rellen“ von Hafer berichten, wie ich es von alten Bauern und vom Hans Mayr zu Hinterried erfahren habe, der bis 1938 oft auf der Unterrainer Mühle Hafer „rell'n“ mußte. Der Ausdruck „rell'n“ hängt zusammen mit „rollen“, d. i. Getreidespelzen vom Korn lösen³. Bis in die ersten Jahre nach dem Zweiten Weltkrieg hat man noch vereinzelt Hafer gerellt, heute sind der jüngeren Generation in Brandenburg „Rellmehl“ und „Rellkoch“ nur noch vom Hörensagen geläufig. Infolge des hohen Fettgehaltes von Hafer und zur Verlängerung der Lagerfähigkeit des Rellmehles war die Vermahlung von Hafer ein etwas komplizierterer Vorgang als die von Weizen oder Roggen.

Vier Arbeitsgänge mit jeweils zwei bis drei Arbeitskräften waren beim Rellen von Hafer notwendig. Zuerst wurde der Hafer im Backofen oder in großen Eisenpfannen auf dem Herd unter ständigem Umrühren erhitzt, anschließend in hölzernen Gebinden noch heiß in die Mühle getragen und sofort in der Gosse aufgeschüttet. Bei hochgestelltem Läuferstein — der Abstand zwischen dem feststehenden Bodenstein und dem drehbaren Läuferstein kann auch in einfachen Mühlwerken reguliert werden — wurde nun der noch heiße Hafer „g'rellt“ oder gerollt. Dabei lösten

³ Schmeller, Bayr. Wörterbuch, II. Bd., München 1877: 62 rodeln, redln, zu runden Kügelchen, zu Grütze mahlen.

sich die durch das Erhitzen spröde gewordenen Spelzen vom eigentlichen Korn. Kalter Hafer hat zähe Spelzen und läßt sich nicht „rellen“. Zehn- bis zwölfmal muß der Hafer immer wieder aufgeschüttet werden, bis die entnommenen Proben entsprechen. Dieser zweite Arbeitsgang ergab ein Gemenge a) von „Haferkern“, b) Spelzen oder hier „Flein“ genannt, dann c) einer kleinen Menge braunen Mehles. Im dritten Arbeitsgang, dem „Ä-treibm“, hat man dieses Gemenge in der Windmühle bei drei- bis viermaligem Aufschütten getrennt. Das braune Mehl wurde verfüttert, die „Flein“ oder Spelzen dienten zu Polsterfüllungen, und auf Fleinsäcken lagen Säuglinge in ihren Wiegen. Im letzten Arbeitsgang wurde der „Haferkern“, also das eigentliche Mahlgut, bei niedrig gestelltem Läuferstein im Flachmüllereiverfahren zu einem hellbräunlichen Mehl vermahlen. Man mußte das Mahlgut vier- bis sechsmal aufschütten, soweit es nicht schon als feines Mehl im Mühlbeutel ausgesiebt war. Das feine Mehl fiel durch die Gaze des Mühlbeutels in den „Koast“ (Lade), das grobe Mehl sammelte man mit Spelzenresten zum erneuten Aufschütten in einem Schaff am unteren Ende des Mühlbeutels. Das Rellmehl mußte mindestens zwei Jahre trocken gelagert und mehrmals umgeschöpft und gelüftet werden, bis es zum Kochen verwendbar war. Das daraus gekochte „Rollkoch“ entsprach dem „Habermues“ anderer Tiroler Talschaften und wurde durch Generationen als Frühstück und auch als Abendessen bereitet. Um 1900 hat man auf dem Bauernhof zu Atzl am Oberberg jährlich etwa 50 alte Star (zu 30,6 l) Hafer geerntet, wovon die Hälfte zum Rellen bestimmt war; je 12 Star im Herbst bzw. im Frühjahr. Pro Kopf brauchte man jährlich 2 Star Hafer. Bei der Vermahlung rechnete man, auch bei guter Wasserführung des Mühlbaches, mit einer Tagesleistung von höchstens sechs Star pro Mühlgang. Ob Hafermehl hier einst auch zum Backen von Fladenbrot — das sicher auch einst in unserem Tal üblich war — verwendet wurde, konnte ich von meinen Gewährsleuten nicht mehr erfahren.

Wenn auch das Getreide in der bäuerlichen Ernährung eine große Rolle spielte, so dürfen doch auch andere in der Küche verwendete Feldfrüchte wie Rüben, Kraut, Bohnen und Erbsen nicht vergessen werden.

Die gelbfleischige Kohlrübe (*Brassica napus napifera*), hier unter der Bezeichnung „Tusche“ bekannt, gehörte bis in die Jahre unmittelbar nach dem Zweiten Weltkrieg zum eisernen Bestand des Brandenberger Speisezettels. Früher gehörte zu jedem Bauernhaus, ja zu jedem Sölllhaus der Holzarbeiter je nach Bedarf ein größerer oder kleinerer Rübenacker. Im Spätsommer und Herbst konnte man die Tuschen frisch zu Gemüse als Vorricht oder auch für Tuschennudeln verkochen. Sollten Tuschen für den Wintervorrat gedörft werden, so wurden sie nach dem Waschen und Schälen in knapp fingerstarke Streifen geschnitten. Auf einer Platte aus Korbgeflecht (0,8 × 1,8 m) wurden die Schnitzel ausgebreitet und auf dem geheizten Stubenofen im Spätherbst und Winter zu „Darr-tuschen“ getrocknet und dann in Leinenbeuteln in einem kühlen und trockenen Raum hängend aufbewahrt. Bis in den nächsten Sommer hinein verwendete man sie zur Zubereitung von Tuschengemüse.

Die weiße Kraut- oder Wasserrübe (*Brassica rapa rapifera*), früher auch als „Scheibl-rübe“ bezeichnet, rund und flachgedrückt, wurde entweder als Nachfrucht nach der Getreideernte oder auch bereits im Frühjahr angebaut. Wopfner⁴ und Zellner⁵ beschreiben, wie die Krautrüben in einem flachen, zerlegbaren Holztrog gehackt werden. Hatte man die Rübenschnitzel auf etwa Reiskorngröße — sie mußten sich zur Probe leicht mit einer Hand zusammenballen lassen wie ein Schneeball — gleichmäßig gehackt, wurden sie lagenweise in Tösen oder kleinere Prenten eingestampft. Diese Prenten sind zylindrische Bottiche, oben offen, mit einem Durchmesser von etwa 40 bis 60 cm und einer Höhe von etwa 0,9 bis 1,2 m.

Die Rübenschnitzel werden zur bald beginnenden Milchsäuregärung mit einem schweren Holzdeckel und mehreren Steinen abgedeckt. Das beim Hacken abfließende „Ruabmwasser“ hat man früher als Heilmittel gesammelt und besonders gegen Wurmbefall (*Ascariden*) verwendet.

Ebenfalls zum ältesten Bestand der bäuerlichen Ernährung zählt der Weißkohl, der früher in großen Mengen angebaut wurde. Krautgärten sind zwar im Rattenberger Saalbuch vom Jahre 1416 bei Brandenberger Bauernhöfen nur vereinzelt angeführt, sicher besaß jeder der alten Bauernhöfe und der Söllhäuser einen Krautacker für den Eigenbedarf. Das Sauerkraut, mundartlich auch „Kowass-kraut“, „Zedl-kraut“ oder kurz „Kraut“ genannt, kam wohl fast täglich auf den Tisch und war der einzige Vitaminspender in der sonst weitgehend aus fett gekochten Mehlspeisen und aus Milchprodukten bestehenden Ernährung. Die „Kowass-köpf“ haben die Bauern selbst im Herbst auf der „Zedl-bänk“ (= Krauthobel) geschnitten. Anschließend wurde das Kraut mit Salz und „Granz-bean“ (Wacholderbeeren), sonst aber ohne jede weitere Zutat, in die hohen lärchenen „Prenten“ — Durchmesser 0,6 m bis 1,0 m, Höhe mindestens 1,5 m — zum Einsäuern geschöpft. Kinder mußten das Kraut fest eintreten. Sobald die Prent ziemlich voll war, wurde etwas Wasser aufgegossen, ein sauberes Leinentuch und ein schwerer Holzdeckel aufgelegt und mit einigen Steinen — Gesamtgewicht etwa 80 kg — beschwert. Nun konnte sich die Milchsäuregärung entwickeln. Etwa alle drei Wochen mußte das Kraut „(ge)putzt“ werden; das schaumige Wasser an der Oberfläche hat man abgeschöpft, etwa verdorbenes Kraut entfernt; dann entnahm man den Krautbedarf für die nächsten paar Wochen, goß frisches Wasser auf, legte ein neues Leinentuch auf und deckte das Kraut wieder mit dem Deckel und einem schweren Stein ab.

In einem langen schmalen Streifen entlang eines Ackers haben die Brandenberger Bauern bis in die Jahre nach dem Zweiten Weltkrieg auch Erbsen angebaut. Sobald sich die Erbsentriebe zeigten, steckte man dazwischen hohe „Reiser“ — etwa 1,5 m hohe Eschenstauden —, an denen sich die Erbsen emporranken konnten. Bei der Ernte riß man Erbsenstauden und Reiser gemeinsam aus und stellte alles auf die „Labm“ (= Söller) zum Trocknen. Schließlich wurden die Erbsen, mundartlich

4 Bergbauernbuch, 3. Lief., S. 641 ff.

5 Die Krautbretter. Tir. Heimat 1949/50

„Ärwassn“, mit dem Bengel ausgedroschen. Die getrockneten Erbsen gab es gekocht als beliebte Vorricht nach altem Brauch zu „woazane Nudln“ an Vorabenden von Festtagen oder bei den sonst üblichen Anlässen; gelegentlich werden auch die Fastenknödel in einer Erbsensuppe gereicht.

Ist in Brandenburg von den „Poan“ die Rede, so sind damit die Pferde- oder Saubohnen (*Vicia faba*) gemeint, die heute noch in kleineren Mengen angebaut werden. Im Spätsommer brockt davon die Bäuerin eine Schüssel voll noch grüner, nicht ganz vollreifer Schoten, die mit Kartoffeln gekocht als „Hos-poan“ mit Buttermilch zum Abendessen serviert werden. Die Bohnen werden „ausg’haist“ (= enthülst) – die leeren Schoten nennt man mundartlich „Hos’n“ – und in Salz getunkt gegessen. Sie schmecken recht gut, ähnlich den Edelkastanien, aber man braucht dazu einen guten Magen. Für den Wintervorrat ließ man die Bohnen voll ausreifen, bis sich Blätter und Schoten schwarz verfärbten. Mit der Sichel knapp über dem Boden geschnitten, wurden die Stengel mit den Schoten büschelweise erst auf Schöbern, dann wegen der Eichelhäher auf dem Dachboden getrocknet und zum Schluß ausgedroschen. Gekocht bringt man die Bohnen mit Rollgerste als „Poa-geascht“ oder mit gekochten Apfelschnitzen als „Poa-patz“ vermennt als Vorrichte zu Tisch.

Recht beliebt in der Brandenberger Bauernküche war und ist noch immer das „Tirgenmehl“ (Polenta oder Maisgrieß), das wahrscheinlich seit Anfang des 18. Jahrhunderts hier Eingang gefunden hat. Im feucht-kühlen Klima des Brandenberger Tales gedeiht der Mais nicht; das Türkenmehl wurde immer „am Land draußen“, also im Inntal eingekauft. In einigen Hausinventaren des 18. Jahrhunderts, die ich einsehen konnte, erscheinen schon jeweils 1 bis 5 Star „Türggen Mehl“. Aus Maisgrieß kocht man das „Tirgen-koch“, eine breiartige Speise, als Abendessen und bis in die letzten Jahre herauf auch als Frühstück. Eine andere Speise aus Polenta ist der „Türggalen“, den man etwa mit dem Kärntner Sterz vergleichen könnte.

Gerste wurde bis Anfang unseres Jahrhunderts in gewissem Umfang auch vermahlen; Gerstenmehl gab man früher ebenso wie Bohnenmehl in den Brotteig. In den letzten Jahrzehnten wurde Gerste nur „g’-noit“, d. i. in einer Gerstenstampfe in der Mösl-Mühle enthülst. Rollgerste oder auch „Noi-geascht“ hat man zu einem dicken Brei gekocht, mit einer Einbrenn vermischt und in dieser Form oder auch mit Ruabmkraut vermennt als „Kraut-geascht“ als Vorrichte zu Tisch gebracht.

Seit wann die Kartoffel im Brandenberger Tal angebaut wird, kann wohl nicht mehr genau festgestellt werden. Vor dem Jahre 1800 dürfte sie hier noch nicht kultiviert worden sein; in den Hausinventaren des 18. Jahrhunderts fehlt sie noch. Vielleicht hat sie sich in den Hungerjahren von 1814 bis 1820 durchgesetzt, wie früher ältere Leute zu erzählen wußten.

Fast jeder Bauernhof hatte seinen Obstgarten mit mehreren Apfel-, Birnen-, Kirsch- und Pflaumenbäumen. Die Bäume ließ man ziemlich ungepflegt wachsen und wuchern, es fiel daher die Ernte bescheiden genug aus. Das Obst war in der

Regel recht klein, wenn auch gut im Geschmack. Die Äpfel hat man für den Wintervorrat zu „Schnitzen“ oder Spalten zerkleinert und auf Brettern wie die Kirschen und die „Mos-bean“ (Heidelbeeren) auf der „Labm“ (Balkon) getrocknet. Die Birnen wurden als ganze Frucht im Backofen zu den beliebten „Kloawan“ gedörrt. Getrocknete Heidelbeeren hat man als wirksames Hausmittel für Magen- und Darmkrankheiten verwendet. Eine recht beliebte Zuspise zu schmalzgebackenen „Küachln“ ist der „Hoanzn“, im Inntal draußen als „Mos-bea-mandl“ bekannt. Im Sommer kochte man ihn aus frischen Heidelbeeren, die man auch früher schon in den weiten Holzschlägen des inneren Tales sammeln konnte, im Winter aus getrockneten Beeren. Eine Abart war der „Keasch-hoanzn“ aus Kirschen. Der Namensform nach könnte es sich um eine recht altartige bäuerliche Speise handeln. Dabei wurden die Heidelbeeren bzw. Kirschen aufgekocht und mit einem weichen Teig aus gut $\frac{1}{8}$ l Wasser und einem gehäuften Eßlöffel Weizenmehl in 3 bis 4 l Kochgut verrührt. Dann wird der „Hoanzn“ noch nach Geschmack etwas gezuckert. Besonders beliebt ist heute noch eine Schüssel voll Kompott aus gekochten Birnen in süßem Saft als Zuspise bzw. Tunke für Schmalzgebackenes. Zuerst werden die Birnen gegessen — man holt sie einzeln mit der Hand aus der Schüssel — und dann tunkt man abgerissene Stücke vom Schmalzgebackenen im Saft ein. Allgemein bekannt sind im Tiroler Unterland die Dörrbirnen, hier als „Kloawan“ (Klobirnen) bezeichnet. Zum Dörren im Backofen eignen sich am besten die süßen kleinen „Honigbirnen“, dann die großen, im frischen Zustand fast ungenießbaren „Langbirnen“ sowie die wahrscheinlich vor gut 100 Jahren aus Hessen eingebürgerten „Hochhausbirnen“, wie sie in unserem Tal bezeichnet werden. Im Winter gibt es häufig zu „Küachln“ eine Schüssel gekochter „Kloawan“. Auch für das „Kloawabrot“ oder „Zelten“, in anderen Tiroler Landschaften auch Kletzenbrot oder Früchtebrot genannt, brauchte man zu Weihnachten in jeder Familie eine größere Menge gekochter Kloawan. Erst in den letzten Jahrzehnten kauft die Bäuerin dafür auch zur Verbesserung des Geschmackes Zibeben, getrocknete Feigen und Nelkenpulver.

Seit einigen Jahrzehnten ist auch in mehreren Haushalten der Saft vom Roten Holunder bekannt. Die Beeren werden in etwas Wasser aufgekocht, dann passiert; der Saft mit viel Zucker aufgekocht und dann in Flaschen gefüllt. Als Tunke für Küachl wurde der Saft etwas mit Wasser verdünnt.

Die Frage, wie lange schon die Bienenzucht von Brandenberger Bauern betrieben wird, kann wohl nicht mehr beantwortet werden. In alten Hausinventaren des 18. Jahrhunderts ist nur vereinzelt von „Ympm“ (Bienenstöcken) die Rede. Bis vor 50 Jahren waren dabei nur Bienenkörbe üblich. Nach der alten Methode der Honiggewinnung hat man im Winter, später auch im Frühherbst nach Bedarf einen „Imp å-gstochn“, d. h., das Bienenvolk von einem Korb wurde durch Schwefeldämpfe auf dem Misthaufen oder über einer kleinen Erdgrube, auf die man den Korb stellte, getötet. Dann schnitt man die Waben aus dem Bienenkorb und kochte sie mit etwas Wasser langsam auf kleinem Feuer in einem Kupferkessel aus. Nach

dem Abkühlen dieser Masse aus Honig und Wachs konnte man das Bienenwachs als schwimmende Scheibe abnehmen, dann auch den Honig in einen glasierten irdenen Krug schütten. Im Kessel blieb ein dicker Satz zurück, den man mit Wasser verdünnte, aufkochte und durch ein feines Sieb passieren ließ; diese noch sehr süße Flüssigkeit wurde als „Meth“ bezeichnet und als Tunke für schmalzgebackene Speisen verwendet.

Milch und Milchprodukte spielten durch die Jahrhunderte im bäuerlichen Speisezettel stets eine wichtige Rolle. Die frisch gemolkene Milch schüttete die Bäuerin nach dem Abseihen — dazu verwendete man einen großen schüsselartigen Trichter (Bild 3) und als Sieb das sogenannte „Seichkraut“, geflochtene Schnüre aus den Schwanzhaaren der Kuh — in die kleinen hölzernen Stotzen (Bild 4) oder Emper. Es sind das mit Holz gebundene Gefäße von etwa 35 cm lichter Weite und 7 bis 10 cm innerer Höhe; auf jedem Bauernhof waren einst, vor der Einführung der Milchzentrifuge, drei bis fünf Dutzend Stotzen vorhanden. Sobald sich auf der



Abb. 3: Hölzerne Milchseihe, aus einem Stück Ahorn gehackt. Oberer Durchmesser 35 cm

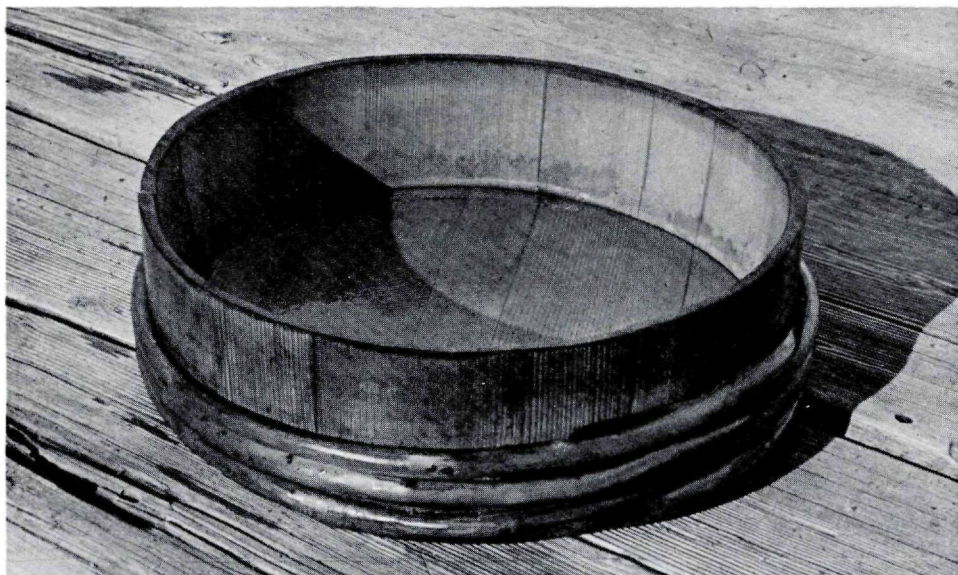
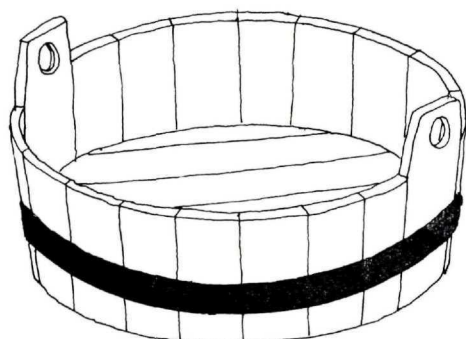


Abb. 4: Milchstotzen, ϕ ca. 25 cm, innen ca. 7 cm hoch; Fichte, mit gespaltenen und gedämpften Fichtenästen gebunden

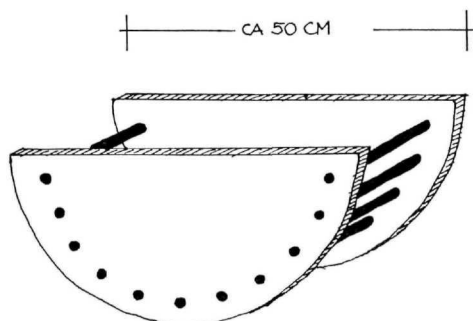
Milch in den Stotzen, nach ein bis zwei Tagen, eine Rahmschicht bildete, wurde diese mit Hilfe des breiten hölzernen Rahmmessers abgeschöpft und in einer Schüssel zum „rüahrn“, d. i. buttern, gesammelt. Große Buttermengen wurden im Sommer und Herbst zu Butterschmalz „aus-lässn“, d. h. durch Erhitzen konserviert für den Wintervorrat. Dieses Butterschmalz bewahrte man in großen „Tösen“ (Holzschaffeln mit 30 bis 40 l Inhalt) oder auch in irdenen Töpfen auf. Der Fettverbrauch war in der alten bäuerlichen Küche bekanntlich sehr groß; man glaubte nämlich, daß nur fett gekochte Speisen Kraft und Ausdauer für die schwere bäuerliche Arbeit geben.

Aus der sauer gewordenen Magermilch bereitete man im Sommer auf den Almen durch Erhitzen den Topfen oder Schotten, hier als „Ziger“ bezeichnet. Die saure Magermilch wird (nach Mitteilung von Maria und Franz Rupprechter) zur Käsebereitung im großen Kupferkessel über dem Feuer der „Aß“ (= Esse) langsam etwa 1 bis 1½ Stunden „(ge)baht“, d. h. auf etwa 80 Grad Celsius erhitzt. Jutt (= die grünliche Molke) und Ziger (Topfen) trennen sich. An der Kesselwand bildet sich Schaum und steigt auf; die Temperatur ist richtig, wenn dieser Schaum so heiß ist, daß er nicht mehr mit der bloßen Hand von der Kesselwand abgestreift werden kann. Diese Temperatur soll nun bei kleinem Feuer gut eine Stunde lang gehalten werden. Nun richtet der Senner die Geräte für die weitere Verarbeitung, die „Spia-tösn“ und das „Kas-gretz“.

In die Spia-tösn wird das Kas-gretz gestellt, mit der Öffnung nach oben, darüber breitet man das rupfene Zigertuch. Nun wird mit der gelochten kupfernen Ziger-



Die „Spia-tösn“ ist ein weites Schaff,
∅ ca. 90 cm, innere Höhe etwa 20 cm.



Das „Kas-gretz“ aus 2 halbrund geschnittenen Brettern, durch 10–12 gut daumendicke Stangen, 40–50 cm lang, verbunden („Sprissl“).

kelle der Ziger aus dem Kessel in das Zigertuch geschöpft; die Jutt fließt ab und sammelt sich in der Spia-tösn.

Soll Ziger zum unmittelbaren Verbrauch in der Küche bereitet werden, wird die Magermilch ca. 1½ Stunden lang auf etwa 40 Grad Celsius erwärmt. Der Senner läßt die Jutt abfließen. Die vier durchlochten Zipfel des Zigertuches werden zusammengenommen, ein Stock wird durch die Löcher gesteckt und das Zigertuch samt Inhalt wie ein Sack zum Abtropfen der Jutt auf die Astn⁶ gehängt. Der Ziger soll zum Kochen oder zum Essen saftig bleiben.

Für die Herstellung von Graukäse soll aber der Ziger möglichst trocken, frei von Jutt sein. Dazu wird der Ziger mit Zigertuch aus der Kas-gretz herausgenommen, das Kas-gretz umgekehrt, mit der Öffnung nach unten in die Spia-tösn gestellt. Das Zigertuch mit Inhalt wird kräftig zusammengedreht zu einer Kugel und auf den „Sprissl’n“ des Kas-gretz einige Minuten lang mit aller Kraft ausgepreßt, bis keine Jutt mehr herauskommt. Der Ziger ist nun ziemlich trocken, er wird aufgebroselt und in der trockenen Spia-tösn mit Salz und Pfeffer innig vermengt. Jetzt gibt der Senner den Ziger in kleineren Portionen, die sofort zusammengedrückt werden, in das Kas-khea oder Kas-kar (Bild 5). Es ist dies ein zylindrisches Holzgefäß – lichte Weite 20 bis 25 cm, innere Höhe 30 bis 40 cm – mit Löchern in den Wänden und im Boden. Im Kas-khea bleibt der Ziger, mit einer passenden Holzscheibe und einem Stein beschwert, zwei Tage. Dann wird er vorsichtig herausgestürzt und zum Trocknen für etwa eine Woche auf die Astn gestellt; zum Reifen stellt der Senner den noch immer weißen „Zigerkas“ in einen feucht-kühlen Raum. Zum „Kasen“ braucht der „Melcher“ (= Senner) oder die Sennerin sehr viel Erfahrung, Geduld und Gefühl, sonst kriegt man keinen brauchbaren Graukas fertig. Ein anderes altartiges, aber heute noch nicht ganz vergessenes Milchprodukt für

⁶ Astn = die zwei parallelen Stangen in etwa 2 m Höhe in Firstrichtung quer durch den Hüttenraum ziehend



Abb. 5: Káskhéa

die Vorratshaltung ist die „Ziger-kugl“; sie wird heute noch vereinzelt im Brandenberger Tal wie auch in ähnlicher Form auf anderen Almen des Unterlandes zubereitet. Dazu läßt man (Mitteilung von Georg Burgstaller sen., Au-Obing) einen Kessel voll Buttermilch – möglichst 30 bis 40 l – auf kleinem Feuer 5 bis 6 Stunden lang leicht und gleichmäßig kochen. Der Ziger daraus, der sogenannte „Juttziger“, ist viel schärfer als gewöhnlicher Topfen; mit der Hand werden Kugeln von etwa 5 bis 6 cm Durchmesser geformt und kräftig gepreßt. Dann läßt man diese Zigerkugeln – sie werden wie der Graukäse ausschließlich auf der Alm zubereitet – im Rauch der Almhütte auf einem Brett auf der Astn einige Wochen lang liegen und reifen, bis sich eine braune Kruste und im Innern der Zigerkugeln blaugrüne Zellen und Flecken bilden. Nun sind die Zigerkugeln steinhart, man schabt die Kruste ab und kann mit dem Messer oder einem Reibeisen davon Brösel

als Gewürz für die Spätzln, Schneidnudeln, Wassersuppe und die Suppen abreiben. Die Zigerkugel schmeckt ähnlich wie guter, reifer Graukäse, aber viel schärfer; bei kühler und trockener Lagerung ist sie fast unbegrenzt haltbar. Nach einer anderen Methode kann man auch aus hart gewordenem Graukäse ähnliche Zigerkugeln bereiten. Der Graukäse wird fein aufgebröseln, mit Salz und Pfeffer versetzt und daraus Kugeln geformt, die getrocknet werden.

Fleisch spielte früher gegenüber den Getreide- und Milchprodukten nur eine Nebenrolle in der bäuerlichen Küche. Fürs erste war die Konservierung von Fleisch im Haushalt doch mühselig, dann wäre es keinem Bauern eingefallen, für den Eigenbedarf ein Rind zu schlachten und das Fleisch zu selchen. Hatte ein Bauer neben seinem Zucht- und Milchvieh das eine oder andere Rind zum Schlachten, so versuchte er stets, es auf dem Markt zu verkaufen, denn der Viehverkauf allein brachte Bargeld.

Frischfleisch gab es hauptsächlich zu Weihnachten, wenn das liebevoll gemästete „Fackele“ geschlachtet wurde, dann noch zu Kirchweih im Oktober („Kiaschtasunnta“) ein Schaf, meist eine alte „Eb“ (weibliches Schaf), deren Fleisch entsprechend zäh war. Das Schweinefleisch vom Schlachtfest zwischen „Kathreini-sunnta“ (letzter Sonntag im November) und Weihnachten war fast zur Gänze zum Selchen bestimmt. Fleisch und Rohspeck hat der Dorfmetzger — entweder ein Bauer im Nebenberuf oder der Wirt — in handliche „Zéntalen“ von ca. 1 bis 1,5 kg geschnitten.

Nun wird das Fleisch nach altbewährter Methode „ei-poaßt“, d. i. eingesalzen oder eingesurt. Für etwa 60 kg Fleisch, d. s. ca. 50 Zentalen, wird folgendes Salzgemenge angerichtet. 3 kg Salz werden mit einem Eßlöffel Pfeffer, einer Handvoll gedörrtem und zwischen den Händen verriebenem Majoran und einer Handvoll „Granzbean“ (Wacholderbeeren) innig vermengt; dazu kommen noch 5 Stück Knoblauch und eine kleinere Zwiebel, beide mit dem Wiegenmesser ganz fein zerkleinert. Das alles wird in einer Holzschüssel vermischt. In den sauber gereinigten „Fleischpânzn“ — einen Bottich aus Lärchenholz, fast 1 m hoch, früher rund, heute quadratisch mit abgerundeten Ecken — wird eine Handvoll Salz gestreut, darauf schlichtet man ganz eng die Zentalen. Zuerst wird jeder Zéntalen mit Salz eingerieben, auf jede Lage wird noch eine Handvoll Salzgemenge gestreut. Ist das Fleisch nun möglichst dicht eingeschichtet, legt man obenauf noch die für den Weihnachtsbraten bestimmten Stücke und die Rippenstücke und Knochen, an denen noch etwas Fleisch hängt. Früher legte man obenauf zum Schluß noch eine Handvoll Wacholderzweige oder — wenn im Sommer Fleisch eingesalzen wurde — Brennesseln. Einen Tag lang läßt man das Salz in die Fleisch- und Speckstücke einziehen, dann gießt man soviel abgekochtes kaltes Wasser auf das eingesalzene Fleisch, bis alles damit bedeckt ist. Nun legt man den schweren Holzdeckel auf und beschwert ihn mit Steinen. Die oben aufgelegten Rippenstücke und Knochen wurden bereits nach einigen Tagen aus der „Poass“ genommen und für 3 bis 4 Tage zum Selchen aufgehängt; in Sauerkraut gekocht sind sie eine Delikatesse. Das zum Selchen be-

stimmte Fleisch blieb aber 2 bis 4 Wochen eingesurt, im Winter länger als im Sommer. Nun konnte man die Zentalen in der Rauchküche — heute hat man eigene Selchanlagen — zum Selchen für ca. 6 Wochen aufhängen.

Gelegentlich gab es auch im Sommer Frischfleisch, wenn auf der Alm einem Bauern ein Stück Rind „abkugelte“, d. i. abstürzte, das nun rasch notgeschlachtet werden mußte. Die verwertbaren Fleischstücke davon hat man auf einem Muli von der betreffenden Alm zum Ascherwirt transportiert. Längere Zeit hindurch bestand bis 1938 für derartige Schadensfälle eine Art Versicherungsgenossenschaft, der fast alle Haushalte, bäuerliche wie auch viele nichtbäuerliche angehörten. Sie waren in solchen Fällen verpflichtet, je nach dem Schlachtgewicht des abgestürzten Rindes, ein oder mehrere Kilo Fleisch zu festgesetztem Preis abzunehmen. So konnte dem Bauern, den der Schaden traf, wenigstens ein Teil davon ersetzt werden. Heute wird zur Konservierung größerer Fleischmengen die Tiefkühltruhe verwendet.

Als seltene Spezialität in der Brandenberger Küche galt der Schweinsbraten, den es nach altem Brauch nur am Weihnachtstag und am Dreikönigstag als Mittagessen gab; sonst bekam nur der Melcher (Senner) beim Almbtrieb zu Michaeli von seinem Bauern beim Gwercherwirt einen Schweinsbraten vorgesetzt. „G'hengknödel“ waren am Neujahrstag und eventuell an einem Sonntag nach Weihnachten als Mittagessen üblich, am Stephanitag gab es Gulasch. Blutwurst und Blutkuchen waren weitere Spezialitäten, deren Zubereitung nur beim Schlachtfest kurz vor Weihnachten möglich war.

Wildfleisch kam in Brandenburg nur selten auf den Tisch. Das klingt zwar merkwürdig, wenn man weiß, wie groß die Wildstände in den weiten Wäldern und Seitentälern des inneren Brandenberger Tales sind und daß jedes Jahr dort größere Mengen Wild erlegt werden. Die einheimischen, vor 1938 jagdberechtigten Bauern waren als Mitglieder einer der beiden Brandenberger Jagdgesellschaften (Reisjagdgesellschaft auf Gamsen; Hochjagdgesellschaft auf Rotwild und Wildschweine 1826 nach Erwerb des Jagdrechtes in den ärarischen Wäldern gegründet) verpflichtet, das erlegte Wildbret bei einer bestimmten Sammelstelle im Dorf abzuliefern, von wo es auf den Markt oder an Wirte in den Nachbarorten zum Verkauf gebracht wurde. Nur die Trophäe und die Innereien durfte sich der Jäger behalten. Der Reinertrag aus dem Wildbretverkauf wurde bei der Jahresabrechnung nach einem festgelegten Schlüssel an die erfolgreichen Jäger ausgezahlt.

Der alte bäuerliche Speisezettel

Es gibt in keinem Brandenberger Haushalt irgendeine alte schriftliche Rezeptsammlung der heimischen Küche, keine Beschreibungen von Speisen und Speisenfolgen; all dieses Wissen wurde wie die Methoden der Vorratswirtschaft nur mündlich von Generation zu Generation weitergegeben. Vorliegender Beitrag versucht, auf Grund der Auskünfte und Mitteilungen meiner Gewährsleute, die Bauernkost zu schildern, wie sie während der letzten Generation etwa bis 1950/55 üblich war. Den alten Brandenberger Speisezettel kann man bestimmt nicht als besonders ab-

wechslungsreich bezeichnen, aber auch nicht als eintönig. Er umfaßt zwar nur wenige Gruppen von Speisen, auch die Zutaten beschränken sich im wesentlichen auf Mehl, Schmalz und Butter, Milch, Käse und Kraut, fast ausschließlich Produkte des eigenen Wirtschaftsbetriebes. Die einzelnen Speisen kann man als wohlschmeckend bezeichnen, auch wenn sie geschmacklich mit den Produkten der modernen Küche nicht verglichen werden können. Großen Wert legte man auf den Fettverbrauch in der Küche wie auf den guten Geschmack der Speisen. In der bäuerlichen Küche war im übrigen Sättigung viel wichtiger als kulinarische Raffinesse. Unbekannt war in der Brandenberger Bauernküche der Mohn, auch der Zucker wurde lange Zeit abgelehnt und handelsübliche Gewürze nur äußerst sparsam verwendet. Mittag- und Abendessen bestanden, besonders bei größerem Familienstand, nicht nur aus einem Gang, sondern aus den „Vorrichten“ oder Vorspeisen und der eigentlichen „Richt“ oder dem Hauptgang.

Die Vorrichten

Vor dem Hauptgang (Knödel, Küachl, Suppe, Koch, Nocken u. ä.) war es wohl von jeher üblich, eine oder auch zwei „Vorrichten“ zu servieren. Zu den Vorrichten oder Vorspeisen zählt das Kraut, das „Ruabm-kraut“, Bohnen, Tuschen und Rollgerste; im Frühjahr ein Salat aus Kresse und im Sommer grüner Salat.

Daß die ganze Familie bei den meisten Speisen — die Knödel ausgenommen — gemeinsam aus der Schüssel oder aus der Pfanne ißt, dürfte bekannt sein. Das sieht vielleicht unhygienisch aus, aber man stochert mit dem Löffel ja nicht beliebig in Schüssel und Pfanne herum, sondern jeder löffelt an dem ihm nächstliegenden Abschnitt des Pfannen- oder Schüsselrandes.

Das Kraut, Sauerkraut, auch als „Zeld-kraut“ oder „Kowass-kraut“ bezeichnet, wird mit wenig Wasser in einem gußeisernen „Hafen“ — einst am offenen Herd dem Feuer „zua-g’setzt“, heute auf dem Sparherd auf die heiße Herdplatte gestellt — langsam gekocht. Dann gibt die Bäuerin etwas zerdrückten Knoblauch und geröstete Zwiebel und eine Handvoll Kartoffelscheiben dazu, zum Schluß „schmalzt“ sie das Kraut mit heißer Butter ab. So ist das Sauerkraut etwas gröber, trockener und weniger scharf als das Sauerkraut, das man heute in Gaststätten bekommt. Zur Abwechslung kann anstatt der Kartoffelscheiben auch die gleiche Menge gekochter Roll- oder „Noi“gerste in das Sauerkraut („Kraut-geascht“) vermengt werden.

Auch Rollgerste allein, dick eingekocht und mit einer Einbrenn, ist eine beliebte Vorricht.

Das „Ruabmkraut“ — aus den gehackten und eingesäuerten Wasserrüben — wird in ähnlicher Weise in einem gußeisernen Hafen von 1 bis 2 l Größe mit etwas mehr Wasser und einem kleinen Stück Selchfleisch gekocht, nur braucht das „Ruabmkraut“ dazu auch länger, bis es gekocht ist. Es schmeckt viel schärfer und mehr sauer, besonders die Kinder können sich damit nicht immer anfreunden. Soll der scharfe Geschmack des „Ruabmkrauts“ gemildert werden, wird nach Geschmack

ein Schöpflöffel voll gekochte Gerste beigemennt und mit einer dunklen Einbrenn abgeschmeckt („Kraut-geascht“).

Getrocknete Pferdebohnen, kurz „Poan“ genannt, waren früher noch bis in die Zeit nach dem Ersten Weltkrieg recht beliebt. Sie wurden ähnlich wie das Kraut auf dem Herd „zua-g’setzt“, brauchten allerdings recht lang, bis sie weich wurden. Das Kochwasser wurde abgeschüttet, dann die gekochten Bohnen mit einer Einbrenn vermengt und serviert. Man konnte sie auch mit gekochter Rollgerste vermengen („Poa-geascht“). Bei den Kindern recht beliebt waren sowohl der „Äpfelpaaz“ (= Apfelkompott) wie der „Poa-paaz“, gekochte Bohnen mit Apfelkompott vermengt und etwas gesüßt.

Erbsen, die „Ärwassn“, vom eigenen Acker hat man nur selten gekocht, meist als Vorricht an Vorabenden vor Festtagen. Sie wurden immer nur als Trockenerbsen verkocht, mit einer Einbrenn vermischt und mit heißer Butter abgeschmalzt.

Eigenartig süßlich im Geschmack, daher nicht bei jedermann beliebt, sind die „Tuschen“ oder Kohlrüben; sie wurden entweder frisch, geschält und blättrig geschnitten, in einem gußeisernen Häfen etwa eine halbe Stunde lang als Gemüse gekocht. Als Wintervorrat bereitete man die „Darrtuschen“, also getrocknete Kohlrübenschnitzel, die wie frische Tuschen gekocht wurden. Nach dem Kochen wurde das Wasser abgegossen, die gekochten Tuschen zerdrückt und mit einer gezuckerten Einbrenn vermengt und dann noch etwas vom Kochwasser hineinverrührt. Heute sind die Tuschen selten geworden, sie werden nur noch von Liebhabern im Hausgarten gezogen, nicht mehr wie früher auf einem Acker. Die Tuschen haben sehr an Beliebtheit verloren, weil Tuschengemüse in den Hungerjahren der beiden Weltkriege und in den folgenden Jahren gar zu häufig auf den Tisch kamen.

Wenn knapp vor Weihnachten geschlachtet wird, gibt es einmal als Abendessen Blutwurst mit Sauerkraut.

Seit wann der Häuptelsalat in unserem Tal bekannt und geschätzt ist, kann nicht mehr bestimmt werden; im letzten Drittel des vorigen Jahrhunderts wurde er hier schon in den Bauerngärten kultiviert. Die Salatblätter wurden gewaschen, die Mittelrippen entfernt; dann die Blätter geschnitten, mit Kartoffelscheiben vermengt und zum Schluß mit Essig und heißer Butter „o-g’mächt“ (= abgemacht), eventuell mit gerösteten Speckwürfeln. Serviert wird der Salat – darunter versteht man in Brandenburg nur den grünen Salat – entweder als Vorricht oder auch als Beilage zu Knödeln und anderen Richten. Im Frühjahr sammelte man erst die junge Bachkresse, die entlang der Bäche wächst, dann die im Garten gezogene Gartenkresse (ma. der Kreß) für Salat.

Die Richten

Die Brandenberger Bauernküche kannte und kennt auch heute noch im wesentlichen, von den bereits beschriebenen Vorrichten abgesehen, sechs bis sieben Gruppen von „Richten“ oder Hauptspeisen. Dazu gehören die Suppen, das „Koch“, das „Muas“, die Knödel, die „Küachl“, die Nocken und einige Kartoffelspeisen. Es sind

fast durchwegs aus Mehl, Käse und Fett zubereitete Gerichte, recht einfach und altertümlich in der Rezeptur. Kartoffeln, Zucker und Hefe fanden erst im 19. Jahrhundert Eingang, während der Mohn nie verwendet wurde.

Die Suppen

Wohl das wichtigste und täglich wiederkehrende Element der Brandenberger Küche bilden die Suppen, alle ähnlich der bekannten Brennsuppe. Nudelsuppe mit Frankfurter Würsteln, hier als „Supp und Wischl“ bekannt, gab es nur im Gasthaus und galt bei den Bauern als Delikatesse, die sie zu Hause nicht bekamen. Nur für Kranke gab es Fleischsuppen; die Schweinsknochen dazu wurden im Winter nach dem Schlachten an den Dachfirst genagelt und nach Bedarf verwendet. Über die allgemein bekannte Brennsuppe — aus einer Einbrenn und Wasser gekocht — die durch Jahrhunderte als Frühstückssuppe üblich war, ist eine Beschreibung nicht nötig. Sie kam häufig auch als Abendessen mit eingebrocktem Brot oder mit Kartoffelscheiben vermengt oder auch mit aufgeriebener Zigerkugel auf den Tisch. Bei fast allen Suppen wird eine Einbrenn verwendet; dazu wird in einer Pfanne ein Stück Butter erhitzt und darauf etwas Mehl — pro Kopf je etwa ein Eßlöffel voll — gestreut und geröstet und mit dem „Muaser“ ständig verrührt, bis die Einbrenn mittelbraun ist.

Für die einst recht beliebte „Oa-supp“ (Eiersuppe) (1) macht die Hausfrau eine helle Einbrenn in einer weiten Messing- oder Kupferpfanne, darauf gießt sie die nötige Milchmenge — pro Kopf etwa $\frac{1}{2}$ l — und sprudelt ein bis zwei Eier hinein. Bis zum Aufkochen wird die Suppe ständig mit dem Rührbesen, einer etwa 40 cm langen Rute aus stärkeren geschälten Birkenzweigen, umgerührt; man läßt die Suppe noch einige Minuten weiterkochen und gießt sie dann in eine große irdene oder Steingutschüssel. Zum Schluß gibt man, wie bei den meisten Suppen üblich, heiße Butter auf die ziemlich dicke Suppe.

Ähnlich wird die Milchsuppe (2) bereitet. In einer Messing- oder Kupferpfanne macht man eine helle Einbrenn, gießt die nötige Menge Vollmilch oder ganz frische Buttermilch auf, dann werden noch einige Löffel Mehl eingerührt. Das Ganze läßt man unter ständigem Umrühren dick aufkochen. Daß diese Suppen auch nach Geschmack gesalzen werden, braucht wohl nicht betont werden.

Eigenartig scharf schmeckt die „Jutt-ziger-supp“ (3). Als „Jutt“ bezeichnet man hier die Molke, die dünne grünliche Flüssigkeit, die beim Erhitzen und Gerinnen von Milch entsteht, wie bei der Verarbeitung der Magermilch zu Topfen. Der „Juttziger“ wird als Topfen aus Buttermilch durch Erhitzen gewonnen und ist schärfer im Geschmack als der gewöhnliche Topfen aus Magermilch. Für diese Suppe bereitet man zuerst in einer Messingpfanne eine Einbrenn mit etwas mehr Butter als gewöhnlich. Darauf wird die erforderliche Milch mit dem zerbröselten Juttziger geschüttet. Früher soll man die Milch mit etwas Wasser, ja sogar mit frischer Jutt

Die Zahlen in Klammer verweisen auf die Rezeptsammlung.

verdünnt haben. In die gargekochte, ziemlich dicke Suppe wird nach Geschmack Brot eingebrockt und obendrein ein Stück Butter gegeben. Will man die Suppe noch etwas schärfer, kann man nach Belieben Brösel von der Zigerkugel draufstreuen. Natürlich wird die Suppe nicht in der Pfanne, sondern wie alle Suppen, in einer großen Schüssel zu Tisch gebracht.

Für die „Mudl-suppe“ (4), früher auch „Milch-schidl“ genannt, gibt die Hausfrau auf einen Teller einige Eßlöffel voll Weizenmehl und darauf dieselbe Menge Milch; daraus werden nun mit den Händen Teigflocken, die sogenannte „Mudl“ gerieben, die nun in die bereits in einer Messingpfanne kochende Milch gestreut werden. Unter ständigem Umrühren läßt man die Suppe noch einige Minuten kochen, darauf kommt vor dem Servieren in der Schüssel noch ein Stück Butter. Die Wassersuppe (5), auch „Wasserschidl“ genannt, wird ähnlich bereitet, nur werden die Mudl in kochendes Wasser gegeben. Auf die gargekochte Suppe streut man noch in Butter abgeröstete Zwiebelscheiben („Zwiebel-schmalz“) und nach Geschmack etwas zerbröselten Graukäse oder Zigerkugel. Die Wassersuppe wurde früher nach mündlicher Überlieferung auch als Frühstückssuppe gekocht.

Fleischsuppe aus Schweinefleisch und -knochen gab es nur in der Weihnachtszeit. Zweifellos sind diese Suppen sehr alte bäuerliche Gerichte, die in wenig variierten Formen wohl im ganzen Land seit Jahrhunderten üblich sind. Die Rezepte gingen unverändert durch viele Generationen von der Mutter auf die Töchter weiter bis in die heutige Zeit. Es sind einfachste Speisen aber vorteilhaft für die Bäuerin ist, daß für diese Suppen die erforderliche Kochzeit nur kurz ist; sie hat neben der vielen Arbeit in Haus, Stall und Feld wenig Zeit für das Kochen.

Das Koch

Das „Koch“ — oder vielmehr die drei oder vier Arten davon — ist ein dicker, fast schnittfähiger Brei aus Hafer-, Mais- oder Weizenmehl. Diese breiartige Speise wird in anderen Mundartgebieten als „Mus“⁷ bezeichnet; im Unterland versteht man unter der Bezeichnung „Muas“ eine dem Kaiserschmarrn ähnliche Speise.

Für das „Wasserkoch“, früher auch einfach als „Tirggenkoch“ bezeichnet (11), werden grober Maisgrieß, etwas Weizenmehl, Wasser und etwas Butter in einer Eisenpfanne unter ständigem Umrühren zu einem dicken Brei verkocht, bis sich eine dicke „Brinz“, d. i. eine lederartig zähe Bodenkruste und eine knusprige Randkruste, bilden. Die Brinz (von brennen, leicht angebrannt) wird besonders schmackhaft, wenn man kurz vor Beendigung des Kochens zwischen Brinz und Pfannenrand einige Teelöffel voll Butter schiebt. Sobald der Brei zu kochen beginnt, „spritzt er“, kleine Tropfen Brei werden durch verdampfendes Wasser hochgeschleudert; nun begann man am offenen Herd die Glut und die brennenden Holzscheiteln nach außen zu schieben, damit das Koch langsam gar kochen kann. Auf das Koch wird heiße Butter geschüttet und für jede Person am Tisch eine kleine Schmalzgrube am Rand der Pfanne eingedrückt. Die ganze Familie ißt gemeinsam aus der Pfanne,

⁷ Erika Hubatschek, Alltagskost, Schlern-Schriften 53, S. 160 ff.

jeder bei seiner Schmalzgrube beginnend. Am Schluß streiten sich die Kinder um die schmackhaften Brinzen. Früher, bis vor etwa 50 bis 60 Jahren, hat man häufig Graukäse auf das Wasserkoch gebrösel. Im Sommer, wenn die Kirschen reif sind, gibt die Hausfrau in das Wasserkoch einige Handvoll Kirschen, und das „Keaschkoch“ schmeckt nicht nur den Kindern gut.

Ähnlich wie das Wasserkoch wird auch das „Milch-koch“ (12) zubereitet; es wird statt mit Wasser mit Vollmilch gekocht. Die Mengen sind gleich wie beim Wasserkoch, pro Kopf rechnet man etwa $\frac{1}{2}$ l Wasser bzw. Milch, 10 bis 12 dkg Maisgriß und einen Löffel Weizenmehl. Für das Milchkoch verwendet man eine Kupferpfanne; das Feuer soll eher klein, aber gleichmäßig brennen, die Kochzeit ist etwa $\frac{3}{4}$ Stunde. Das Wasserkoch war bis in die letzten Jahre herauf beliebtes Winterfrühstück; es hat sicher das früher allgemein gebräuchliche Rellkoch aus Hafer verdrängt. Aber auch als Abendessen an Werktagen kommen das Wasser- und das Milchkoch häufig auf den Tisch.

Das „Brennkoch“ (13) wird ähnlich wie das Wasserkoch, aber aus Weizenmehl, auf kleinem Feuer in einer Eisenpfanne gekocht. Früher galt das Brennkoch als Kost für Kinder und Kranke.

Heute ganz verschwunden und beinahe schon vergessen ist das „Rellkoch“ (14) aus Hafermehl. In einer weiten Kupferpfanne wird zuerst ein Löffel voll Butter zerlassen, darauf ein wenig Wasser und dann die nötige Milch – pro Person je nach Appetit $\frac{1}{4}$ bis $\frac{3}{8}$ l Vollmilch – mit einer Prise Salz gegossen. Nun wird das Rellmehl in die kalte Milch eingerührt, für vier Personen genügte eine große Kaffeetasse voll gut gelagertes Mehl. War das Rellmehl weniger als zwei Jahre oder nicht trocken gelagert, brauchte man ein größeres Quantum. Auf kleinem Feuer – das Rellkoch darf auf keinen Fall anbrennen, sonst schmeckt es abscheulich – muß das Rellkoch unter ständigem Umrühren langsam zum Kochen gebracht werden, bis sich beim Weiterkochen Brinzen bilden und die richtige, fast puddingartige Konsistenz erreicht wird. Die Kochzeit dauert mindestens eine Stunde. Das Rellkoch schmeckt ganz eigentümlich rauchig und malzartig und soll in der Pfanne nur 3 cm hoch stehen. Zum Schluß steckt die Köchin in die Mitte der Pfanne ein Stück Butter von etwa Eigröße. Früher wurde das Rellkoch als Winterfrühstück, aber auch als Abendessen häufig gekocht. Es galt als besonders gesunde und kräftige Speise.

Das Muas

Unter der Bezeichnung „Muas“ (15) versteht man im Tiroler Unterland nicht eine breiartige Speise, sondern eine Art von Kaiserschmarrn ohne Ei. Dazu wird in der „Toagkhl“ aus Weizenmehl, einer Prise Salz und Wasser ein dickflüssiger Teig angemacht und wie eine fast fingerdicke Omelette in einer weiten Eisenpfanne in heißer Butter beidseitig gebacken und dann mit dem schaufelartigen Muaser in kleine Stücke zerstoßen, die man noch etwas rösten ließ. Das Muas darf ja nicht weich oder gar „patzig“, sondern soll knusprig sein. Für die Holzarbeiter war das „Muas“ das tägliche Brot, das sie sich täglich mindestens zweimal kochten.

Für Kranke und Kinder kochte man gerne auch ein „Oa-miasl“ (16), also ein „Muas“ mit Ei; in den Teig schlug man zur Verbesserung des Geschmackes ein Ei, dem in der Volksmeinung besondere Nährkraft zugeschrieben wird. Sonst sind Zutaten und Zubereitung gleich.

Die „Küachl“

Heute noch werden in den Brandenberger Haushalten gerne und häufig Küachl gekocht, richtiger in siedendem Schmalz, am besten Butterschmalz, schwimmend gebacken. Die Küachl haben ovale Form, sind etwa 10 bis 12 cm lang und 6 cm breit, und sind in zwei Arten, als einheimische „roggene“ (19) und als „woazane oder Thiaschera (= Thierseer) Küachl“ (20) bekannt. Für die „roggenen“ wird heute ein Teig aus ein Drittel Roggenmehl und zwei Drittel Weizenmehl mit Magermilch und mit Beigabe von Kartoffeln und frischem Topfen sowie Hefe angemacht. Früher verwendete man mehr als die Hälfte Roggenmehl, da mußte der Teig etwas fester angemacht werden, auch die Küachl daraus sind fester und zäher. Für die „woazan Küachl“ (20) nimmt die Köchin nur Weizenmehl und die sonst üblichen Zutaten, der Teig wird leichter, und die Küachl gehen lockerer auf. Der Teig wird ca. 1/4 Stunde geschlagen und muß 1 1/2 Stunden zugedeckt in der Herd- oder Ofen-nähe „gehen“. Mit einem Löffel werden dann Teigstücke von gut Hühnereigröße herausgestochen, die mit der Hand geformt und flachgeklopft werden, dann auf dem Nudelbrett etwas abliegen müssen, bis sie einzeln in das siedendheiße Schmalz im Kessel gegeben werden. Das Schmalz muß schon ziemlich heiß sein, sonst ziehen die Küachl zuviel Fett an, sie werden „glauch“ und schmecken nicht mehr gut. Zu heiß darf das Schmalz nicht sein, es darf nicht stark sieden, sonst bildet sich beim Schmalzgebackenen zu rasch eine braune Rinde, während der Küachl innen teigig bleibt; das Schmalz soll sich an der Oberfläche nur leicht kräuselnd bewegen. Die Küachl schwimmen nun brutzelnd im heißen Schmalz, bis sie an der Unterseite schön braun sind, dann werden sie mit dem „Küachlspez“, einer langstieligen zwei-zinkigen Gabel, umgedreht. Sind die Küachl auf beiden Seiten goldbraun und durchgebacken, nimmt man sie mit dem Küachlspez heraus auf die weite hölzerne „Küachlschüssel“.

Zu den Küachln gibt es je nach der Jahreszeit ein Kompott von gekochten Birnen oder Kloawan oder Apfelschnitzen, gelegentlich auch Saft vom Roten Holunder oder einen „Hoanzn“ aus Kirschen oder Heidelbeeren. Früher war dazu vor allem Fisolensuppe und zum Eintunken heiße Butter in der Vertiefung der Küachlschüssel (Bild 6) üblich.

In manchen Haushalten sind heute noch solche gedrechselte Küachlschüsseln mit der schalenartigen Vertiefung für die heiße Butter zum Eintunken in Gebrauch. Die Küachl nimmt man in die Hand, reißt mit der rechten Hand Stücke ab zum Eintunken in das heiße Schmalz.

Die „Blattlküachl“ (21) werden aus einem ähnlichen, aber festeren Teig ohne Hefe, angemacht. Der Teig wird dünn, ca. 5 mm dick, ausgewalkt und mit dem Teigrad

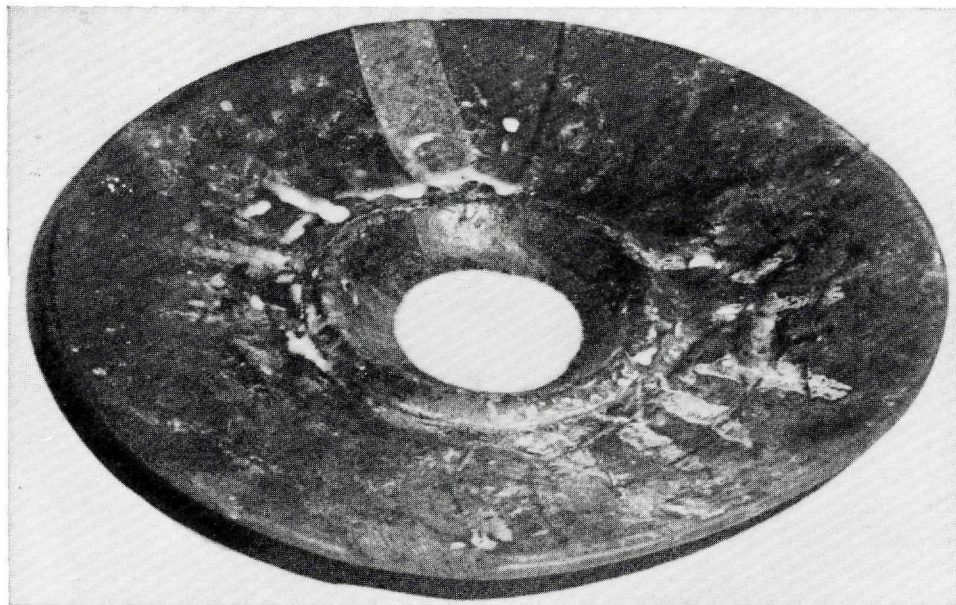


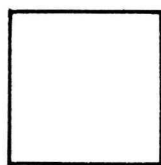
Abb. 6: Küachlschüssel aus Föhrenholz gedrechselt, ϕ 42 cm, H 8 cm außen, ϕ der Schmalzschüssel in der Mitte 15 cm. Der helle Fleck in der Schmalzschüssel ist kaltes Butterschmalz.



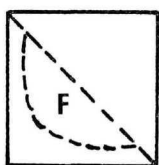
Querschnitt einer Küachlschüssel

in kleine Rechtecke geschnitten und diese dann in heißem Schmalz schwimmend gebacken. Zu den Blattküachln gibt es meist Sauerkraut.

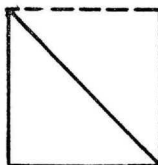
Aus einem gleichen Teig wie für die Blattküachl werden auch die Krapfen (22) geformt. Der Teig wird ausgewalkt, in Quadrate von etwa Spannenlänge geschnitten (Skizze a); die Teigflecken auf einer Seite der Diagonale entweder mit Sauerkraut („Krautkrapfen“) oder mit feingehackten gekochten Kloawan gefüllt (F in Skizze b), dann geschlossen (Skizze c). Der Rand wird mit dem Teigrad halbrund geschnitten (d) und mit den Fingern zusammengedrückt. Die Krapfen werden wie die Küachl in heißem Schmalz schwimmend gebacken. Krapfen mit Kloawan waren früher am Stephanitag als Abendessen Brauch.



a



b



c



d

An manchen Festtagen und zu besonderen Anlässen familiärer Natur, manchmal auch beim Brecheln und bei Firstfeiern gab es Strauben (23). Es wird ein ziemlich weicher Teig, etwas fester als für Omeletten, aus Weizenmehl, Eiern, Milch und Germ angemacht. Den Teig läßt man durch den Straubenlöffel — er sieht aus wie ein Trichter mit Stiel — spiralförmig auf das heiße Schmalz fließen; sie sind nur gut fingerdick, sind also recht schnell durchgebacken. Zu den Strauben wird „Hoanzn“ oder ein Kompott aus Birnen oder Kloawan serviert.

Den Höhepunkt auf dem Brandenberger Küchenzettel bilden ohne Zweifel die „Woazenen“ oder „woazenen Nudln“, die als Festessen die besondere Bedeutung des Festes bzw. Vorabends unterstreichen sollten. „Woazane“ gab und gibt es nach altem Brauch als Abendessen am Hl. Abend, am Rauchabend vor Dreikönig (5. 1.), am Ostersonntag oder eventuell an Vorabenden vor anderen hohen Kirchenfesten. Früher waren „Woazene“ auch bei Hochzeitsmählern und bei Totenzehrungen Brauch, bis in unsere Tage auch als „Einheiger“ (bei Beendigung der Heuernte), beim „Heimfahren“ des Viehs von der Alm (Ende September), beim Brecheln, dann beim „Wazumführen“, dem fröhlich-feierlichen Transport der Brautausstattung in das Haus des Bräutigams am Donnerstag vor der Hochzeit.

Die „Woazenen“ sind in unserem Tal in zwei Formen üblich. Die eine, sicher die ältere, ist die ringförmig ausgezogene (24) in der Mitte hautförmig dünn mit breitem dickem Rand; sie sind fast so groß wie ein Dessertteller. Die andere ist wenig ausgezogen, rundlich und von etwa Faustgröße. Beide Formen werden in nicht zu heißem Schmalz schwimmend gebacken, werden mit Schmalz aufgegossen, gehen dabei noch etwas auf und bekommen eine dünne goldbraune Kruste. Die erste, die gezogene Form ist die alteinheimische und bis in die letzten Jahrzehnte allein übliche. Heute wird vorwiegend die zweite Form zubereitet (25). Beide Formen werden als „aufgegossene Nudeln“ — im Gegensatz zu den „nicht aufgegossenen“ Thiascheran (20) — bezeichnet; während des Backvorganges muß von einer Küchenhilfe mit einem kleinen Schöpflöffel ständig heißes Fett auf die Oberseite der im Schmalz schwimmenden Nudeln gegossen werden.

Für beide Formen ist die Vorbereitung des Teiges gleich; er wird für das Abendessen schon am frühen Nachmittag aus feinem Weizenmehl, Milch und Germ angemacht. Die Zubereitung dieser Nudeln braucht viel Erfahrung und Gefühl für die Qualität des Mehles und die Mengen der sonst notwendigen Zutaten und für die Bestimmung der richtigen Zeitpunkte für die einzelnen Arbeitsgänge. Als Vorspeise gibt es dabei eine Schüssel gekochte „Ärwassn“ (Erbsen) oder weiße Fisolen, dann eine Schüssel gekochte „Kloawan“, dann als Hauptgang die „Woazenen“ und als Tunke heißen Honig und als Nachspeise eine Schüssel Schlagrahm mit eingbröckeltem Weißbrot. Bei der Zubereitung der Honigtunke müssen jeweils zwei Köchinnen zusammenhelfen; die eine macht aus gut einem Eßlöffel Butter und der gleichen Menge Weizenmehl, unter ständigem Umrühren, eine Einbrenn in einer Messingpfanne. Darauf gießt nun die zweite — wobei immer die Einbrenn weiter umgerührt werden muß — gleichzeitig $\frac{1}{4}$ l Honig und $\frac{1}{4}$ l Wasser und läßt dieses

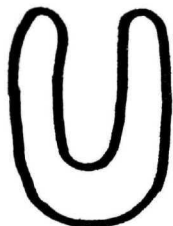
Gemisch heiß werden. Früher, vereinzelt bis in die letzten Jahre, gab es zu den „Woazenen“ auch den sogenannten „Meth“; das ist aber kein Getränk, sondern eine der vorhin beschriebenen ähnliche Honigtunke. Besonders bei Hochzeiten und Totenmählern bereitete man davon größere Mengen. Die Zubereitung von „Meth“ ist oben Seite 66 beschrieben. In alten Testamenten wurden je nach Vermögen des Erblassers jeweils 1 bis 5 fl zum Ankauf von Honig zur Metbereitung für das Totenmahl ausgeworfen.

Ähnlich wie die vorhin beschriebenen ausgezogenen „woazanen Nudeln“ sollen die „Knia-küachl“ gewesen sein, die heute im Tal auch bei der älteren Generation kaum mehr dem Namen nach bekannt sind. Sie wurden nach mündlicher Überlieferung aus einem weichen weizenen Küachlteig mit viel frischem Topfen, aber ohne Hefe angemacht, dafür mußte der Teig kräftig geschlagen werden. Die Teigstücke sollen von der Hausfrau, angeblich auf dem Knie, zu einem Ring ausgezogen worden sein. Es ist nicht möglich, dafür wie für die ebenfalls längst vergessenen „Köei-nudln“ (= Kellennudeln) ein Rezept anzugeben. Auch die „Köei-nudln“ oder „Bauernnudeln“, die den Patzal (28) sehr ähnlich sind, werden aus einem ähnlichen Teig aus Weizen- und Roggenmehl mit viel frischem Ziger angemacht. Mit einer kleinen Kelle, eigentlich einem kleinen Schöpfer, formte man Teigkugeln von gut Eigröße, die man dann zugedeckt in einer Eisenpfanne in wenig heißer Butter gebraten hat. Sie sollen groß und locker aufgegangen sein.

Selten zubereitet werden heute die Tuschennudeln, die früher häufig auf dem bäuerlichen Tisch erschienen. Heute kennen in Brandenburg nur mehr wenige Frauen die zwei Rezepte. Die eine Form könnte man als Nocken, die andere als schmalzgebäckene Nudeln bezeichnen. Für die Tuschennocken (26) nimmt man eine Tusche (= Kohlrübe) von etwa 1 kg, die zuerst gewaschen und geschält, dann grob geschnitzelt und gekocht wird. Die gekochten Tuschen werden fein gehackt, gezuckert und mit Weizenmehl und etwas Milch oder Wasser zu einem festen Teig geknetet. Aus diesem Teig werden Kugeln von etwa Knödelgröße geformt, die in einer Eisenpfanne in heißer Butter — die heiße Butter soll in der Pfanne nur gut den Boden bedecken — beidseitig als flachgedrückte Nocken gebraten werden. Sollen aber Tuschennudeln (27) zubereitet werden, so wird ebenfalls eine Tusche von gleichem Gewicht vorbereitet und würfelig geschnitten und gekocht, dann aber durch ein Sieb passiert. Dieser Brei wird mit Mehl, Zucker und Salz, einem Ei und etwas Hefe zu einem lockeren Germteig geknetet. Der Teig muß nun eine Stunde gehen, dann kann man mit einem Löffel Teigstücke von etwa Hühnereigröße herausstechen, die dann im heißen Schmalz schwimmend langsam und zugedeckt herausgebacken werden. Natürlich werden sie, sobald eine Seite eine goldbraune Kruste hat, umgedreht; sie gehen dabei groß und locker auf.

Als Mittagessen an knödelfreien Wochentagen kommen heute noch manchmal „Patzal“ (28) auf den Tisch. Dazu wird ein dickbreiiger Teig aus Weizenmehl, gekochten Kartoffeln, frischem Ziger und Wasser, aber ohne Hefe, angemacht. Daraus werden Kugeln von etwa Eigröße geformt, die ebenfalls im heißen Schmalz

schwimmend und zugedeckt gebacken werden. Nach einer anderen Art kann man sie auch in einer Eisenpfanne wie Nocken mit wenig Schmalz braten.



Für die „Huafeisen“ wird ein Teig wie für die Patzal angemacht, die Teigstücke aber zu fast daumendicken, spannenlangen Rollen geformt, die Enden zusammengebogen; sie werden im heißen Schmalz schwimmend gebacken.

Ähnlich sind die Zignocken (29), deren Teig aus Weizenmehl, viel frischem Ziger, einigen gekochten Kartoffeln und nur wenig Wasser angemacht wird und ziemlich fest sein muß. Daraus werden Kugeln von knapp Faustgröße geformt, flachgedrückt und in einer Eisenpfanne zugedeckt in etwa 10 dkg heißer Butter beidseitig gebraten. Sie werden mit den Händen gegessen, die abgerissenen Stücke werden noch in heiße Butter getunkt. Dazu gibt es Buttermilch.

Zum Schmalzgebackenen zählen auch die „Rezl-nudeln“ (30) und die „Hunk-nidei“, d. s. kleine Honignudeln (31). Unter der Bezeichnung „Rezl“ versteht man im Unterland den abgeschöpften Schaum und die Rückstände, die sich beim „Auslassen“ von Butter zu Schmalz ergeben; er muß allerdings wegen seiner geringen Haltbarkeit bald verkocht werden. Für beide Arten wird ein Kartoffelteig wie für die Blattküachl – früher soll man anstelle der Kartoffeln viel frischen Topfen verwendet haben – aber ohne Hefe angemacht. Der Teig wird fingerdick ausgewalkt, in fingerbreite Streifen geschnitten und diese in 1 bis 2 cm lange Stücke geschnitten. Diese kleinen Teigstücke werden in einer Eisenpfanne in heißem Schmalz geröstet und immer wieder umgerührt. Sollen „Rezlnudeln“ gekocht werden, wird auf die fertig gekochten Nudeln der heiße „Rezl“ geschüttet, dann läßt man sie noch etwas weiterdünsten. Für die „Hunk-nidei“ wird heißer, etwas gewässerter und mit Mehl eingebrannter Honig darübergegossen. Die „Hunk-nidei“ waren früher als Abendessen am Silvestertag Brauch.

Die Knödel

Allgemein recht gut bekannt im ganzen Land sind die Speckknödel (32), in Brandenberg aber Fleischknödel genannt. Hier waren sie bis in jüngste Vergangenheit das obligate Mittagessen an Sonntagen. Früher soll man, als es im Tal noch keine Bäckerei gab, neben selbstgebackenem Weißbrot auch Roggenbrot zu Knödelbrot verwendet haben. Serviert werden die Fleischknödel im Kochwasser mit viel Schnittlauch. Dazu gibt es im Sommer eine Schüssel grünen Salat mit Kartoffelscheiben und mit heißer Butter abgeschmalzt, in den übrigen Jahreszeiten eine Schüssel Sauerkraut oder Ruabmkraut.

Ist im Haushalt frisch geschlachtet worden wie in den Wochen vor Weihnachten, so können auch „G'heng-knödel“ (33) gekocht werden, die den Leberknödeln im Geschmack sehr ähnlich sind. Hier verwendet man anstatt Speck und Selchfleisch frische Innereien wie Leber, Herz und Lunge, dazu reichlich Gewürz wie Majoran und Petersilie, Sellerie (ma. „Schöai-kraut“). „G'heng-knödel“ waren nach altem Brauch als Mittagessen am Neujahrstag üblich, eventuell am Sonntag zwischen Weihnachten und Dreikönig.

In der Fastenzeit kocht man an Stelle der Fleischknödel die Fastenknödel (34); der Teig dazu wird wie für Fleischknödel, aber ohne Speck und Fleisch angemacht, aber mit etwas Zwiebelschmalz darin. Man gießt auf die fertigen Knödel, die im Kochwasser in einer großen Schüssel serviert werden, Zwiebelschmalz. Dazu gibt es Sauer- oder Ruabmkraut.

Halb zu den Knödeln, halb zu den Nocken kann man die „Preßknödel“ (35) rechnen, die wahrscheinlich die älteste Knödelart darstellen. Dazu wird ein Teig angemacht aus Knödelbrot, einigen gehackten gekochten Kartoffeln, feingehackter Zwiebel, Mehl, Wasser, Graukäse nach Geschmack. Daraus werden Knödel geformt, die aber in der Eisenpfanne zu 2 bis 3 cm dicken Nocken flachgedrückt in heißem Schmalz beidseitig gebraten werden. Dann wird Wasser aufgeschüttet, bis die Knödel gut bedeckt sind, gibt kleingeschnittene Zwiebel, Graukäse und etwas Paprika darauf und läßt das Ganze noch einmal aufkochen. Serviert wird das Gericht in der Pfanne mit einer Schüssel Sauerkraut oder grünem Salat. Die Preßknödel schmecken recht gut, sind zwar etwas scharf und machen Durst.

Am Weihnachtstag und zu Dreikönig gab es Schweinsbraten. Dazu entnahm man dem „Fleisch-pänzn“ die für den Braten bestimmten Fleischstücke, die nur schwach gesalzen worden waren. In einer weiten Eisenpfanne wird zuerst ein etwa faustgroßes Stück Schmalz mit kleingeschnittener Zwiebel erhitzt, dann legt man die zugerichteten Fleischstücke von etwa Handtellergröße hinein und läßt sie auf beiden Seiten braten. Darauf streut man je nach Fleischmenge 1 bis 2 Eßlöffel Mehl darüber und röstet alles ab. Dann schüttet man kaltes Wasser auf, etwa 2 bis 3 cm hoch und läßt dies alles aufkochen. Das Wasser ergibt mit dem Zwiebelschmalz und dem Fleischsaft eine recht gute Soße. Eine Handvoll kleiner roher Kartoffeln läßt man mitkochen. Der Kochvorgang dauert nun noch $\frac{3}{4}$ Stunden. Zum Schluß wird diese Soße noch mit Paprika gewürzt und gesalzen. Serviert wird der Schweinsbraten in der Pfanne, jedes Familienmitglied am Tisch bekommt zum Essen einen Teller.

Zu den Delikatessen, die es nur beim Schlachtfest gab, zählt auch die Blutwurst. Das Schweineblut muß sofort nach dem Schlachten mit Schnee oder kaltem Wasser verrührt werden, damit es rasch abkühlt; dann läßt man es durch ein Sieb passieren. Zu $1\frac{1}{2}$ l Blut gibt man etwa $\frac{1}{2}$ l Milch, beides gut miteinander verrühren. Dann gibt man nach Geschmack etwas Salz dazu, etwa einen Eßlöffel voll, weiters drei Zehen Knoblauch und eine kleinere Zwiebel, fein gehackt, Majoran, etwas Kümmel und eine Messerspitze Nelkenpulver. Dies alles muß nun gut in das Blut-

Milch-Gemisch verrührt werden. Inzwischen wird $\frac{1}{4}$ kg rohes Schweinefett (Bauchfett) kleinwürfelig geschnitten und in einer Pfanne etwas angeröstet, darf aber nicht zu heiß werden. In die sauber gewaschenen Schweinsdärme wird nun abwechselnd ein kleiner Schöpfer vom gewürzten Blut (ca. $\frac{1}{8}$ l) und ein Eßlöffel angeröstetes Fett gefüllt. Der Inhalt wird von außen gut mit der Hand nachgestreift; die Blutwurst wird auf etwa Spannennlänge abgebunden. Das hier angegebene Rezept reicht für gut 5 bis 6 Personen. Noch ist die Blutwurst nicht tellerfertig, man legt sie in einer Pfanne in warmes Wasser, das langsam auf kleinem Feuer erhitzt wird, sie darf nur ziehen, aber nicht kochen. Ist das Kochwasser zu heiß oder kocht es, dann reißt die Blutwurst auf. Sie wird mit Sauerkraut oder gerösteten Kartoffeln serviert.

Neben diesen geschlossenen Gruppen von Speisen gibt es noch einige, die weder unter sich eine geschlossene Gruppe, noch mit den bisher beschriebenen irgendwelche Ähnlichkeit aufweisen.

Am bekanntesten sind dabei die „Spotzn“ (41) oder auch „Wasserspotzn“, die nicht nur hierzulande, sondern auch im schwäbischen Mundartgebiet als Spätzle bestens bekannt sind. Auch heute wird diese einfache und sicher altartige Speise gerne gekocht und mit Graukäse oder Zigerkugelbröseln gewürzt. Dazu gibt es Buttermilch oder auch Sauerkraut. Weniger bekannt sind die den „Spotzn“ sehr ähnlichen „Einsieder“ (42). Da sie mit wenig Zutaten, nur mit Mehl, Wasser und Salz, angemacht werden, haben früher die Holzarbeiter und die ledigen „Ingehäusen“ in ihrer einfachen Junggesellenküche sich mit Vorliebe eine Portion „Einsieder“ gekocht. Dazu macht man einen etwas festeren Spotzn Teig an; in einer kleinen Eisenpfanne brachte man etwas Wasser — die richtige Menge zu erraten war wesentlich für das Gelingen — und einen Eßlöffel Butter zum Kochen. In das kochende Wasser wurden die kleinen Teigstücke gegeben und darin gekocht, bis das ganze Wasser verkocht war. Die „Einsieder“ aß man mit Ruabmkraut vermischt aus der Pfanne.

Ein Hauptgericht, meist als Abendessen üblich, ist die „Geaschtmil“ (43). Dazu läßt man gekochte Rollgerste ganz einkochen, dann röstet man sie in einer Eisenpfanne und serviert sie mit viel Schnittlauch. Dazu gibt es Buttermilch.

Weniger bekannt dürfte der in Brandenburg zumindest früher recht beliebte „Tirgalen“ sein. Er ist recht schmackhaft, verlangt aber bei der Zubereitung viel Geduld, Gefühl und Sorgfalt. In der „Toagkhl“, einer flachen Holzschüssel (Abb. 7) mit geschwungenem Handgriff, wird die nötige Menge Polenta (ma. „Tirggenmäh“) mit kochendheißem Wasser vermenget und gesalzen. Nun läßt man den Polenta zu einem festen Brei aufquellen, er darf nicht zu weich oder gar suppig werden. In einer Eisenpfanne läßt man in etwa 20 dkg heißer Butter einige kalte gekochte Kartoffeln heiß werden, darauf schüttet man die gequollene Polenta. Zugedeckt läßt man das Ganze auf kleinem Feuer langsam dünsten, muß aber öfters umrühren. Zur Geschmacksverbesserung kann man gekochte Apfelschnitzen mitkochen. Zum Schluß wird noch etwas Butter, Rahm oder Milch beigegeben, damit der „Tirg-

galen“ nicht gar zu trocken oder „staubig“ wird. Er wird in der Pfanne mit Buttermilch zu Tisch gebracht.

Ein Kartoffelgericht, das sich sicher erst zu Beginn des vorigen Jahrhunderts im Brandenberger Tal eingebürgert hat, ist der „Eascht-öpfl-tampf“ (45), auch kurz als „Sch-tampf“ bezeichnet. „Eascht-öpfl“ ist die in Brandenburg übliche Mundartbezeichnung für die Kartoffel. Dafür werden rohe Kartoffel geschält und „gebladlt“, d. i. in Scheiben geschnitten; die Kartoffelscheiben läßt man in heißer Butter, mit etwas Mehl gestaubt und mit Zwiebelscheiben in einer Eisenpfanne abgeröstet, bis sie goldbraun werden. Nun gibt man etwas kleingeschnittenes Selchfleisch dazu und gießt bis zur Hälfte Wasser auf. Das Ganze läßt man kräftig aufkochen, dann werden die Kartoffelscheiben zu einem Brei zerdrückt. Serviert wird das Gericht in einer großen Schüssel, etwas Zwiebelschmalz darüber gegossen.

Gelegentlich gibt es auch „Eascht-öpfl-reastl“ (46) — den man im übrigen Tirol als „Tiroler Gröstl“ bezeichnet —, also Kartoffelscheiben mit etwas Fleisch und einer Handvoll Zwiebelscheiben in Schmalz geröstet.

Für den „Eascht-öpfl-wiala“ (47), ein dem Sterz ähnliches Gericht werden die Kartoffel zerdrückt, mit dem Mehl zwischen den Händen verrieben. In einer Eisenpfanne läßt man 20 dkg Butter heiß werden, dann gibt man diesen Teig hinein und röstet ihn ab unter ständigem Rühren. Er wird als Abendessen serviert, dazu gibt es eine Schüssel Buttermilch.

Als letztes Gericht möchte ich nun die „Schneidnudeln“ (48) beschreiben, sicherlich auch eines von den altartigen bäuerlichen Gerichten. Zuerst wird ein fester Teig aus Weizenmehl und 1 bis 2 Eiern angemacht, ohne Trieb; der Teig wird nun ganz dünn (1 bis 2 mm stark) ausgewalkt. Diese dünnen Teigblätter — sie werden jedesmal frisch gemacht, nie auf Vorrat — läßt man etwas trocknen, dann schneidet man daraus Vierecke, etwa eine Spanne breit und zwei Spannen lang, die man der Länge nach zusammenrollt. Wie von einer Wurst schneidet man von einem Ende der Rolle schmale Streifen ab, auch nur etwa 2 mm breit. Diese Schneidnudeln werden dann in Salzwasser gekocht, dann mit kaltem Wasser in einem Sieb abgeschreckt und in einer Eisenpfanne in heißer Butter mit Zwiebel leicht geröstet, mit Schnittlauch und geriebenem Graukäse oder Zigerkugel bestreut und dann in der Pfanne serviert. Zu den Schneidnudeln gibt es eine Schüssel Buttermilch. Aus Schneidnudeln wird auch das Milchnudelkoch (49) zubereitet, das auch nur mehr die ältere Generation kennt.

Der alte Brandenberger Speisezettel zeigt nicht nur wenig Abwechslung, es gibt — wie man sehen kann — nur verhältnismäßig wenige Arten von Gerichten. Der Grund dafür ist wohl darin zu finden, daß dieses hochgelegene Tal mit seinem feucht-kühlen Klima und der einstigen Selbstversorgung aus dem eigenen bäuerlichen Betrieb nur über ein schmales Angebot an Nahrungsmitteln verfügen konnte. Es ist auch eine recht sparsame Küche, in der man durch Jahrhunderte größten Wert darauf legen mußte, mit dem Lebensmittelangebot des eigenen Hofes möglichst lange auszukommen. Weniger klagen kann man über den Geschmack der

Speisen, wenn man sich daran einigermaßen gewöhnt hat; naturgemäß schmeckt manches dieser bäuerlichen Gerichte schärfer, jedenfalls anders, als es der heutige Durchschnittsmensch von seiner Küche her gewohnt ist.

Der Speisezettel durch die Woche

Früher gab es einen mehr oder weniger streng eingehaltenen Magenfahrplan, einen „ewigen Speisezettel“, für die einzelnen Wochentage. Auch heute noch hält man sich teilweise daran.

Zum Frühstück gab es früher, bevor das Kaffeefrühstück üblich wurde, an Werktagen Brennsuppe oder Juttzigersuppe oder auch nur eine Wassersuppe, aber immer mit eingebrocktem Brot und einer Zugabe von heißer Butter. Bei schwerer Arbeit oder auch im Winter kochte man eine Pfanne Rellkoch, das aber seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts immer stärker vom Wasserkoch aus Maisgrieß verdrängt worden ist. An Sonn- und Feiertagen war als Frühstück heiße Milch mit eingebrocktem Brot üblich.

Zur Marende (Neuner) vormittags nahm man früher nur Suppe oder ein Muas, aber nie Speck mit Brot.

Auf dem Mittagstisch standen am Sonntag, am Dienstag und Donnerstag (den sogenannten Knödeltagen) jeweils eine Schüssel Fleischknödel mit Sauerkraut oder grünem Salat; in der Fastenzeit gab es dafür Fastenknödel. An den übrigen Wochentagen konnte die Hausfrau unter den verschiedenen Mehlspeisen u. dgl. wählen. Natürlich begannen Mittag- wie Abendessen mit einer oder auch zwei Vorrichten, wie etwa Rollgerste, Sauerkraut, Ruabmkraut.

Zum Abendessen gibt es nach den Vorrichten eine große Schüssel Suppe oder eine Pfanne Koch, Geascht-mil, Spotzn oder ähnliches. Als Nachtisch kam häufig, auch beim Mittagessen eine Schüssel Milch mit eingebrocktem Ziger auf den Tisch.

Am Samstagabend, als Abschluß der Arbeitswoche, sowie an Vorabenden von Feiertagen gab es nach altem Brauch als Vorrichte eine Schüssel Fisolen oder gar gekochte Apfelschnitzen oder „Kloawan“, dazu als Hauptgang schmalzgebackene Küachl oder Patzal, dann als Nachspeise eine Schüssel Milch oder am Weihnachtsabend Schlagrahm.

Was kam nun früher, also bis gegen Ende des vorigen Jahrhunderts, bei besonderen Anlässen auf den Tisch? Bei einer Bauernhochzeit, wohl einem Höhepunkt des bäuerlichen Lebens, waren Morgensuppe und Mahl üblich. Für die Verwandtschaft der Braut war die Morgensuppe — Eiersuppe und weißes Brot, dazu Schnaps — im Haus der Braut angesetzt, für die Verwandten des Bräutigams soll sie nach mündlicher Überlieferung beim Wirt gehalten worden sein. Nach alten Verträgen anläßlich von Hofübergaben hatte der Brautvater bzw. der Bruder der Braut die Kosten dafür zu tragen. Nach der Morgensuppe fand die Trauung statt und dann das Mahl beim Wirt. Auch beim Hochzeitsmahl soll das Menü recht einfach gewesen sein, jedenfalls viel einfacher, ja vielleicht ärmlicher als in anderen Tiroler Landschaften. Als Vorspeise kamen, z. B. bei einer größeren Bauernhochzeit im

Jahre 1870, „Supp und Wischtl“ auf den Tisch, als zweiter oder Hauptgang wahlweise Speckknödel mit Sauerkraut oder „woazene Nudln“ mit Honigmet als Tunke und dann zum Abschluß eine Torte.

Bohnenkaffee, hier als „Kernkaffee“ bezeichnet, fand naturgemäß erst spät Eingang in das Brandenberger Tal; nach mündlicher Überlieferung in meiner Verwandtschaft soll hier zum ersten Mal bei einer Primiz um 1830 Kaffee gekocht worden sein. Bohnenkaffee galt noch sehr lang als Luxus; man begnügte sich im allgemeinen bis in die Gegenwart mit einem Getränk aus Feigenkaffee.

Brotbacken

Bis in die Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg wurde allgemein auf den Bauernhöfen, ja heute noch vereinzelt, das Schwarzbrot in großen Laiben selbst gebacken. Alle drei bis fünf Wochen war Backtag. Jedesmal wurden, nach der Größe des Backofens, 10 bis 20 Laibe zu etwa 3 kg gebacken. Ursprünglich verwendete man zum „Anhöfeln“ Sauerteig, einen Teigrest vom letzten Backtag, der im hölzernen „Pachkübei“ in Mehl aufbewahrt wurde; in den Jahrzehnten vor 1920 gab es flüssige Bierhefe aus der Kundler Brauerei, seitdem aber verwendet man Preßhefe. Vereinzelt wird heute noch mit Sauerteig gearbeitet. In den Backtrog oder „Moiter“, aus einem Föhrenblock gehackt, gab man etwas angewärmtes Mehl, dazu den Sauerteig in warmem Wasser aufgelöst als „Dampfl zum Anhöfeln“. Nach einigen Stunden Gärzeit, meist über Nacht, konnte das Backmehl, Salz und warmes Wasser dazugegeben werden; nun begann das Kneten des Teiges. Dem Roggenmehl wird seit Ende des vorigen Jahrhunderts auch etwas Weizenmehl beigegeben. Nun läßt man den Teig zugedeckt ein bis zwei Stunden lang in der Wärme gehen, dann werden die Laibe geformt. Als Würze wird auch heute noch Kümmel (*Carum carvi* L.) verwendet, den früher die Kinder beim Grummetmähen aus den Grasschwaden sammeln mußten. In schlechten Jahren, nach Mißernten durch feuchte und kalte Sommer, hat man nach mündlicher Überlieferung auch viel Gersten- und Bohnenmehl, ja sogar „Grischen“ (Kleie) dem Brotteig beigegeben. Dies Brot war grob, etwas bitter, und die Laibe zerbrachen häufig schon, wenn man sie aus dem Backofen mit der „Kruck“ herausholte.

Solange noch die offenen Herde üblich waren, also bis in die zwanziger Jahre, mußte zum Brotbacken der Backofen angeheizt werden, der als kleines Nebengebäude einige Schritte vom Haus entfernt stand. Bei einigen Höfen stehen auch doppelte Backöfen, zwei übereinander, aber die Türen um 90 Grad, d. i. um die Ecke versetzt. Heute sind viele von diesen Backöfen abgerissen, die übriggebliebenen werden höchstens noch zum Dörren der Birnen zu „Kloawan“ verwendet.

Zuerst mußte im Gewölbe des Backofens mit Buchenholz ein kräftiges Feuer angefacht werden, die Zuglöcher waren als Rauchabzug offen. Man wußte schon aus Erfahrung, wieviel Holz man zum Anheizen braucht. Sobald das Feuer abgebrannt und die richtige Hitze erreicht war — sie zu erraten, war Erfahrungssache —, schloß man die Zuglöcher und räumte Glut und Asche aus. Mit einem Besen aus langen

Fichtenzweigen, den man immer wieder ins Wasser tauchte, reinigte man sauber die Backofenfläche. Nun mußten rasch die Laibe eingeschossen werden. Die alten Brandenberger Backöfen faßten in der Regel 3×4 oder 4×5 Laibe. Mit einem Deckbrett und einem nassen Lappen wurde die Tür verschlossen und dichtgemacht, dann verriegelt. Die Hitze war richtig, wenn es während des Backvorganges kräftig aus dem Ofen dampfte. Nach etwa einer Stunde konnte der Ofen geöffnet werden. Man holte zur Probe einen Laib heraus, begutachtete den Geruch und beklopfte die Unterseite des Laibes; am Ton erkannte die Bäuerin, ob der Laib richtig durchgebacken war.

Frischgebackenes Brot kam nie auf den Tisch, weil es „nicht dergibt“. In einer trockenen und kühlen Kammer bewahrte man die Brotlaibe stehend auf der „Brotrem“ auf; das waren zwei parallele Stangen an einer Wand, auf waagrechten Konsolen aufliegend. So wurde das Brot nicht grau, trocknete aber auch nicht zu rasch aus; man konnte es auch nach zwei, drei Wochen noch gut schneiden. Wenn aber, besonders in Notzeiten, zuviel Gersten- oder Bohnenmehl verwendet worden war, dann wurde es rasch trocken und konnte nur mehr in Milch oder Suppen eingebröckelt gegessen werden. Brot erfreute sich bei den Bauern allgemeiner Hochachtung, ja Verehrung; man betrachtete es als geheiligte Gottesgabe. Man war sich allgemein wohl bewußt, wieviel schwerer Arbeit und des Segens Gottes es bedarf, bis im jahreszeitlichen Rhythmus aus der Saat das Korn, aus dem Korn das Mehl und das Brot werden kann. Bevor ein Laib angeschnitten wurde, hat ihn die Bäuerin andächtig mit drei Kreuzen gesegnet, damit er „besser dergibt“. Brot wegzuzwerfen galt als besonders schwerer Frevel, den man höchstens einem „heerischen Stadtlinger“ zutraute.

Eine im ganzen Land wohlbekannt, aber in den Rezepten mehr oder weniger stark variierende Brotart ist der Weihnachtszelten, im Unterland überall „Kloawabrot“ genannt. In einen gewöhnlichen roggenen Brotteig knetet die Bäuerin eine Schüssel voll kleingeschnittener gekochter „Kloawan“, dazu Feigen, Zibeben und Nelkenpulver; die Laibe werden in der sonst bei Brot üblichen Größe ausgeformt. Jedes Familienmitglied einschließlich der „Eah-höitn“, d. s. Dienstboten, erhält zu Weihnachten einen Laib Kloawabrot. Nach altem Brauch durfte er aber erst nach den drei Rauchabenden (24. und 31. Dezember, 5. Jänner), also frühestens am Dreikönigstag, angeschnitten werden.

Früher, als noch die offenen Herde üblich waren, soll gelegentlich als Abendessen eine „Ofenkatz“ zubereitet worden sein. Der Teig dazu wurde aus Weizenmehl, Milch und Wasser, einer Prise Salz, einer Handvoll Weinbeeren oder aufgekochten getrockneten Heidelbeeren angemacht und kräftig geschlagen. Als Zuckerersatz hat man getrocknete Mehlbeeren (*Sorbus aria*) zerrieben und in den Teig vermengt. Germ soll früher nicht verwendet worden sein. Zum Backen legte man den Teig in eine Eisenpfanne, stülpte darüber eine zweite Pfanne gleicher Größe mit der Öffnung nach unten. Beide Pfannen übereinander stellte man auf den offenen

Herd in die Glut, die sorgfältig zusammengekratzt die Pfannen umgeben und bedecken sollte.

Nach dem Schweineschlachten kurz vor Weihnachten gab es auch einmal einen „Blutkuchen“ oder „Blut-tuschn“, d. i. Bluttorte. Dieses kuchenähnliche Gebäck ist auch sonst im Unterland bekannt gewesen. In einen Gugelhupfteig aus Weizenmehl, Hefe, einer Prise Salz, etwas Zucker, Zimt und Gewürznelkenpulver vermengte man als Flüssigkeit Schweineblut und Milch. Die Milchzugabe macht das Gebäck etwas saftiger. In ein weites, flaches Reindl breitet man das Bauchfellnetz vom geschlachteten Schwein, gibt den Teig darauf und deckt ihn mit den heraushängenden Rändern des Bauchfellnetzes zu und streut eine Handvoll Grammeln drauf. Das Rezept dürfte in dieser Form wegen der Verwendung von Germ, Zucker und tropischem Gewürz erst aus dem vorigen Jahrhundert stammen. In der Glut des geheizten Stubenofens hat man den Blutkuchen gebacken.

An Gebildbrotten ist zu Allerheiligen nach altem Brauch des „Auszahlens“ für die Buben der „Hirsch“ üblich, den der „Firmgöd“ seinem Patenkind bis zur Firmung spendiert. Mädchen bekommen von ihrer „Godl“ eine „Henn“.

Längst abgekommen ist der Brauch, zum Simon-Juda-Tag (28. Oktober) für die Armen den „Zeah-zöttn“ (Zehrzelten) zu backen. Aus gewöhnlichem Brotteig formte man lange dünne Wecken, die in 3 bis 4 kleinere Stücke von 20 bis 25 cm Länge mit jeweils zwei Einschnitten geteilt und dann gebacken wurden. Jeder Arme – sie kamen aus dem mittleren Unterinntal in unser Tal –, bekam für sein Versprechen, für die Toten der Familie zu beten, einen solchen Weckenabschnitt. Teilweise wurde dieser Brauch nach einer Schlägerei zwischen zwei auswärtigen Bettlergruppen, die um 1888/90 stattgefunden haben soll, eingestellt; auf einigen Bauernhöfen hielt sich der Brauch bis 1914.



3 „Zeah-zöttn“ (= Zehrzelten) aus einem Teigstück geschnitten. Backgewicht je 25–30 cm. Typisch sind die zwei Einschnitte auf jedem „Zeahzöttn“.

Bei Begräbnissen in Brandenburg war auch bis zum Ersten Weltkrieg üblich, aus dem Nachlaß des Verstorbenen für einen Dorfarmen einen Korb voll Brot, das sogenannte „Teilbrot“ – früher auch „Spendbrot“ genannt – zu stiften. Der Beschenkte ging nun mit dem Brot von Haus zu Haus und durfte das Brot verkaufen und den Erlös für sich behalten.

Zum Brandenberger Baumkuchen, dort als „Priegl-tuschn“ bezeichnet, wäre zu sagen, daß er sicher nicht in unserem Tal beheimatet ist, sondern aus der bürgerlichen Küche kommt⁸. Er ist nach mündlicher Überlieferung hier erst seit etwa 1880/90 bekannt. Eine ehemalige Wirtin aus Thiersee-Landl, die in Brandenburg

⁸ Drewes – Kostenzer, Tiroler Küche, S. 186

beheimatet gewesen ist und hier im Althaus beim Ascherwirt ihren Lebensabend verbrachte, soll das Rezept der damaligen Bäuerin von Hintermarkstein vulgo „beim Tunei“ gegeben haben. Jedenfalls wird diese Spezialität seit damals beim Tuneibauern in unveränderter Weise gebacken. Früher als teurer Luxus betrachtet, den man sich nur bei ganz besonderen Anlässen leistete, etwa bei Hochzeiten oder Kindstauen, ist heute der Baumkuchen zum beliebten Geschenk geworden. Das Rezept — gleich schwer Mehl, Eier und Zucker — ist recht einfach, aber das Rühren der Masse erfolgt stufenweise mit steigenden Mengen und dauert etwa 2 bis 3 Stunden; außerdem soll die Masse mit der Hand gerührt werden. Auf dem offenen Herd wird nun über das Buchenholzfeuer das Gestell für den „Prügel“ (Bild 1), eine etwa 70 cm lange, leicht konische Walze, aufgestellt. Zuerst wird auf den Prügel eine Lage Pergamentpapier aufgelegt und mit einem Zwirn schraubenförmig umlaufend befestigt, dann wird der Prügel auf das Gestell gelegt und mit der Kurbel gedreht. Das Feuer darf nur mehr ganz klein brennen, es soll nur ein größerer Gluthaufen vorhanden sein, von dem die Hitze aufsteigt. Die ziemlich flüssige Masse wird nun von geduldiger und sachkundiger Hand vorsichtig löffelweise bei langsamer und gleichmäßiger Drehung der Kurbel aufgetragen. Die vom Gluthaufen aufsteigende Hitze bäckt die dünnen Teigschichten, so entstehen die Schichten und Zacken dieses röhrenförmigen goldbraunen Backwerkes, das schon auf mancher Festtafel stand. Der Brandenberger „Priegl-tuschn“ wurde auch für würdig befunden, als Tiroler Spezialität auf der Festtafel des Landes Tirol zu Ehren der Königin von England zu prangen.

Die Holzerkost

Seit etwa 500 Jahren werden in den weiten Wäldern der Österreichischen Bundesforste des inneren Brandenberger Tales zwischen Pinegg und der Staatsgrenze jährlich große Mengen Holz geschlägert. Bis in die Gegenwart fanden hier Dutzende von Holzarbeitern Beschäftigung. Am Montag früh gingen sie mit dem „Wochensack“ beladen — einem Rucksack, worin sie das Arbeitsgerät und die für die ganze Woche benötigten Lebensmittel verstaut hatten — in stundenlangem Marsch in ihre jeweilige „Sölle“ „in den Berg hinein“. In der Sölle fanden sie während der Arbeitswoche Unterkunft und Kochgelegenheit. Für eine Woche brauchte ein Holzarbeiter 2 bis 3 Kilo Weizenmehl, fast ein Kilo Butter oder Butterschmalz in einer „Spåtl“ (= Spanschachtel), etwas Graukäse, Salz, eventuell einen Hafen voll Sauerkraut oder „Ruabmkraut“; in den letzten Jahrzehnten nahmen sie auch Zucker, Kaffee und Kartoffeln mit. Naturgemäß war der Speisezettel der Holzarbeiter recht eintönig; am häufigsten gab es „Muas“ oder „Spotzn“, beide sind einfach und mit geringem Zeitaufwand zuzubereiten. Den recht weichen, fast fließenden Teig für das „Muas“ machte der Holzarbeiter in seinem Universalgerät, der „Toagkhl“ (Teigkelle) an, die aus einem Ahornblock geschnitten und gehackt ist (Bild 7). Sie darf nie gewaschen werden, sonst reißt das Holz; sie wird nur sauber ausgekratzt, denn in der „Toagkhl“ macht der Holzarbeiter den

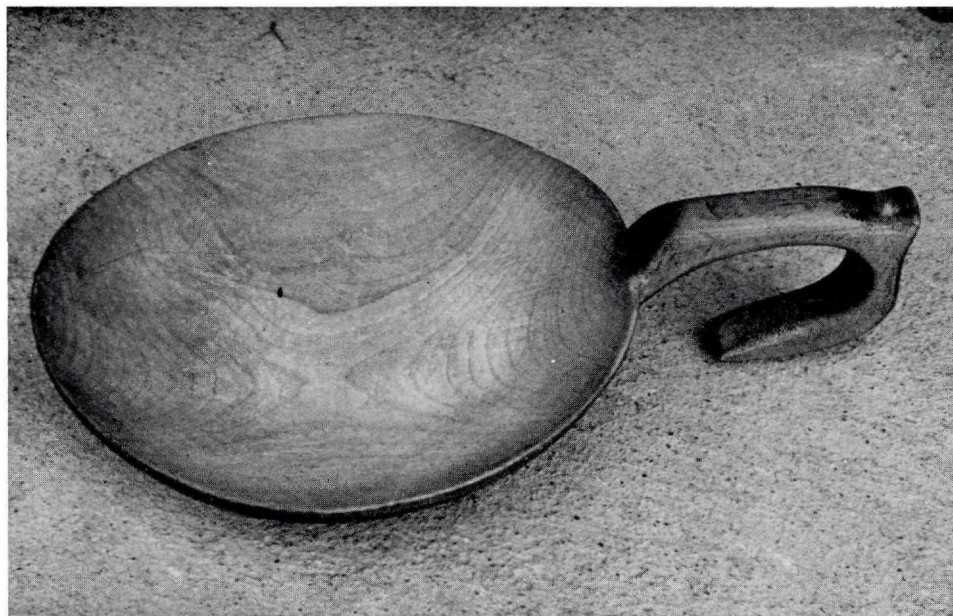


Abb. 7: Toagkhl (ϕ 25–30 cm, 5–6 cm tief) aus Ahornholz, Block 12 cm stark

Teig an, daraus ißt er auch. Das „Muas“, den einfachen Schmarrn aus Weizenmehl, Wasser und einer Prise Salz habe ich bereits beschrieben (S. 76), ebenso die „Spotzn“.

In den alten „Söllen“ nahm der „Feuerwagen“, der etwa 5 bis 8 m lange und ca. 60 cm hohe Herd für zwei oder drei Feuer, mit den zwei parallelen Bänken, etwas weniger als die eine Hälfte des Hüttenraumes ein. Jeder Holzarbeiter hatte seinen festen Sitz- und Kochplatz an einem der Feuer, die jeweils für vier Pfannen vorgesehen waren. Alles, was der Holzknecht zum Kochen brauchte, hatte er in Griffnähe; unter der Bank stand das „Zimmei“, ein Holzschaff mit den Lebensmitteln, und an einem Nagel an der Blockwand hing das Mehlsackl. Vor seinem Sitzplatz hatte er auf dem „Feuerwagen“ den eisernen „Pfannenhaber“ stecken, in dem während des Kochens die Pfanne eingehängt war, damit er zum Kochen beide Hände frei hatte (Bild 8).

Zu den drei täglichen Mahlzeiten des Holzarbeiters gab es seit der Jahrhundertwende in der Regel zweimal „Muas“; einmal, meist zum Abendessen, zur Abwechslung Spotzn, Knödel, Einsieder, „Patzal“, Kaser oder Preßknödel. Früher kochte er sich täglich dreimal „Muas“.

Wenig bekannt und auch zeitraubender in der Zubereitung, aber recht schmackhaft, sind die „Kaser“, eine Art von Käseomeletten (nach Bericht von Josef Antretter) (51). Dazu müssen sich aber zwei Holzarbeiter beteiligen. Der eine bäckt aus einem weichen Muasteig die „Bladl“, die ganz dünn sein müssen; sie sind im Gegensatz zu den landläufigen Omelettenblättern weiß, denn Eier werden für die Kaser nicht

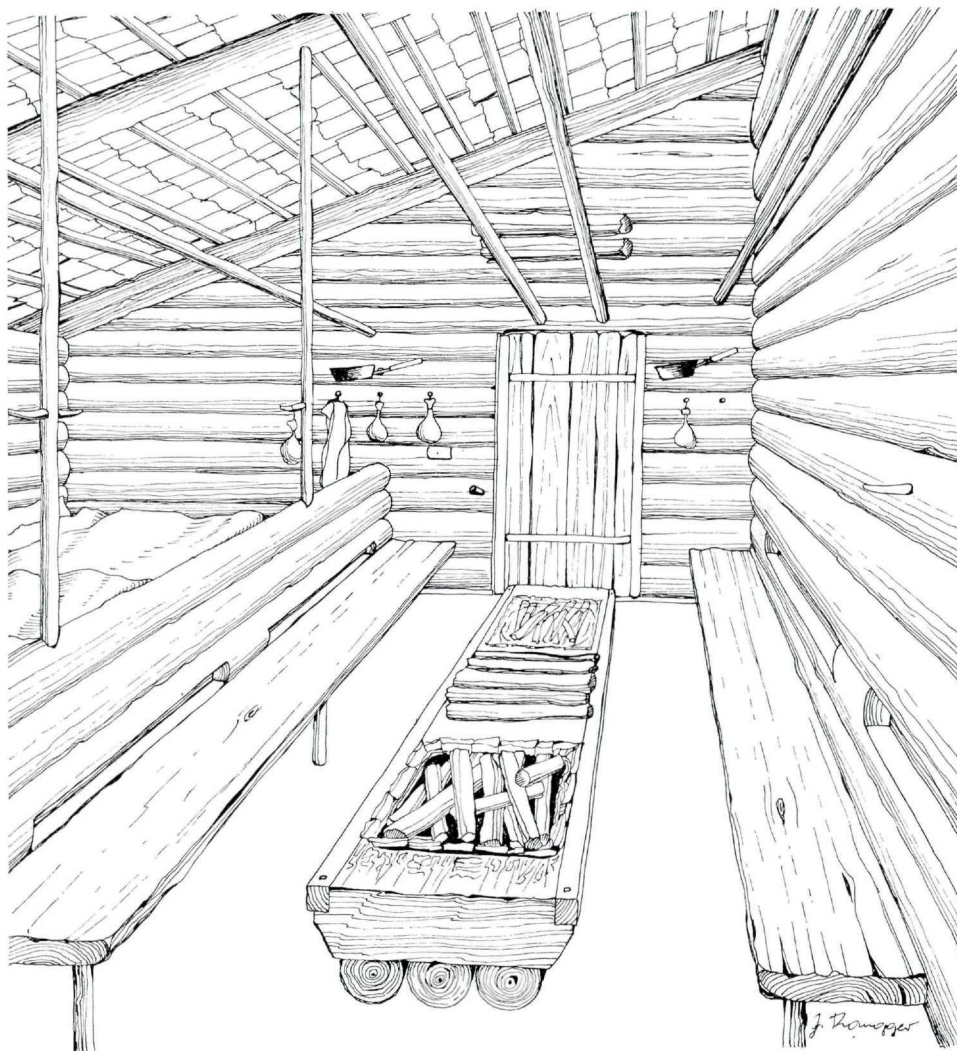


Abb. 8: Innenraum einer Holzersölle

Blockbau in Rundholz gezimmert. Innenmaße 5×6 bis 6×9 m. Meist Pultdach, vereinzelt auch Satteldach. Dach aus Langschindeln. Fußboden aus Rundholzstangen. In der Mitte der einen Abteilung der „Feuerwagen“ mit 2 Feuern; trogartig mit Holzzarge, mit Lehm gefüllt und gestampft. Je Feuer 4 Kochplätze; an jedem Kochplatz wird an einer Ecke des Feuers der „Pfannenhaber“ eingesteckt. Rechts und links die zwei parallelen Bänke; jeder Holz knecht hatte seinen fixen Platz. Links neben der Tür im Hintergrund war der Platz des „Moasters“ (Rottmeister oder Partieführer) mit dem kleinen verschließbaren Fenster, dem „Moasterloch“. Oberhalb des Feuerwagens die zwei Stangen der „Holzastn“ zum Trocknen des Brennholzes. Pfanne und Mehlsackl sind an der Wand aufgehängt. Linke Abteilung für das Geläger, die „Pógråd“, der Holzarbeiter. Moos- oder Heulager, Kopfpolster mit Heu gefüllt; als Decke wird der mit Werg gefüllte „Dewa“ verwendet.

Tuschzeichnung von Josef Rangger, Brandenburg

verwendet. Der andere macht inzwischen das „G'schöpp“, die Fülle aus geriebenen gekochten Kartoffeln, Graukäse oder etwas Zigerkugel, fein geschnittenen Zwiebeln, etwas Paprika und Salz. Die Zutaten werden vermengt und in Butter abgeröstet. Auf jedes „Bladl“ wird ein Eßlöffel „G'schöpp“ gegeben und ausgestrichen, dann werden die Kaser zusammengerollt. Gegessen werden sie stilgerecht nur aus der „Toagkhl“.

Einen guten Magen brauchte man für die sogenannten „Widderbeutel“ (52), die sich auch bei den Holzarbeitern nur mäßiger Beliebtheit erfreuten, die Küche zu Hause kannte diese Spezialität überhaupt nicht. Dazu machte man einen weichen Teig wie für das Muas an, dann tauchte man ein Ende eines gut daumendicken zugerichteten Holzspanes in den Teig und buk ihn im siedenden Schmalz. Sobald dies gebacken war, tauchte man das Schmalzgebackene am Span wieder in den Teig, steckte ihn wieder in das siedende Schmalz; diese Prozedur setzte man fort, bis am Holzspan ein vielschichtiger schmalzgebackener Klumpen von gut Faustgröße steckte, von dem der Holzarbeiter unmittelbar Stücke abbeißen konnte.

Während der Arbeit aßen die Holzer häufig Brot mit Salz, weil man dann, wie sie sagten, keinen Durst bekomme.

DIE EINZELNEN KOCHREZEPTE

Ich möchte vorausschicken, daß die einzelnen Rezepte der Brandenberger Bauernküche in den Mengenangaben etwas ungenau sind; die Bäuerinnen kochen nach mündlich überlieferten Rezepten, wie sie von Generation zu Generation seit Jahrhunderten weitergegeben worden sind. Sie nehmen die Zutaten nach Erfahrung, Gewohnheit und Gefühl; schriftliche Rezeptsammlung gibt es keine. Auch sind die Portionen von Haushalt zu Haushalt abweichend, außerdem werden die Zutaten nie gewogen, sondern nach üblichen Maßeinheiten wie Tasse oder Eßlöffel genommen.

Es dürfte allerdings recht schwierig sein, allein nach vorliegenden Angaben und Rezepten und ohne praktische Erfahrungen in der bäuerlichen Küche, diese Gerichte gut und richtig zuzubereiten.

Bei der Sammlung der Rezepte und der Durchsicht des Manuskriptes waren mir Frau Maria Ruppachter und Frau Hedwig Antretter sehr behilflich, wofür ich ihnen an dieser Stelle herzlich danken möchte. Schon vor mehr als 20 Jahren haben mir auch meine Mutter und Frau Kreszenz Atzl viele interessante Einzelheiten von der alten Brandenberger Küche mitgeteilt, ebenso wie Franz Ruppachter, Josef Antretter, Georg Burgstaller zu Au-Obing über die Vorratshaltung bzw. die Kost der Holzarbeiter.

Die Suppen

(1) Die Oa-supp Eiersuppe

Zutaten pro Kopf etwa $\frac{1}{2}$ l Milch, 1 Ei für 1 bis $1\frac{1}{2}$ l Milch; Messing- oder Kupferpfanne. Ein- bis zweimal aufkochen lassen. Einbrenn für 4 Personen: ca. 8 bis 10 dkg Butter, 4–5 Eßlöffel Weizenmehl; Butter in Pfanne erhitzen, das Mehl darüberstreuen, mit dem Muaser verrühren, bis das geröstete Mehl nach Bedarf gleichmäßig hell- bis mittelbraun wird.

(2) Milchsuppe

In Messing- oder Kupferpfanne eine Einbrenn machen, darauf pro Kopf ca. $\frac{1}{2}$ l Vollmilch oder frische Buttermilch, 1 bis $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Weizenmehl, eine Prise Salz, unter ständigem Umrühren zweimal kurz aufkochen lassen. Braune heiße Butter darübergießen.

(3) „Jutt-ziger-supp“

Einbrenn in Messingpfanne; pro Kopf ca. $\frac{1}{2}$ l etwas gewässerte Milch daraufgießen, 1 gehäuften Eßlöffel Jutt-ziger einbröseln, kurz aufkochen lassen; auf die Suppe in der Schüssel ein hühnereigroßes Stück Butter geben.

(4) „Mudl-suppe“ oder „Milch-schidl“

Keine Einbrenn; pro Kopf $\frac{1}{2}$ l Vollmilch, für die „Mudl“ in einen Teller je 1 Eßlöffel Mehl und Milch, zwischen den Händen verreiben, in die kochende Milch streuen; Kupfer- oder Messingpfanne. Auf die gargekochte Suppe in der Schüssel ein Stück Butter geben.

(5) Wassersuppe „Wasser-schidl“

Mudl anrichten wie oben (4) angegeben, in das kochende Wasser streuen; Messing- oder Kupferpfanne. Auf die fertige Suppe „Zwiebelschmalz“ schütten; Graukäse daraufbröseln. Zwiebelschmalz: In kleiner Eisenpfanne ein hühnereigroßes Stück Butter erhitzen, darin einige Zwiebelscheiben abrösten.

Das Koch

(11) Wasserkoch

Für 4 Personen ca. 2 l Wasser, ca. 40–50 dkg Maisgrieß, 3 Eßlöffel Weizenmehl, 1–2 Eßlöffel Butter, eine Prise Salz. In Eisenpfanne das Wasser zum Kochen bringen, Maisgrieß, Weizenmehl und Salz dazu, mindestens 1 Stunde kochen lassen auf kleinem Feuer, ständig umrühren. Auf das gargekochte Wasserkoch heiße Butter schütten.

(12) Milchkoch

Zutaten wie vor (11), nur 2 l Vollmilch statt Wasser. Zubereitung in Kupferpfanne. 1 Stunde kochen lassen, eventuell etwas Milch nachgießen. Auf das fertige Koch ein hühnereigroßes Stück Butter geben, das im heißen Brei zerfließt.

(13) Brennkoch

Für 4 Personen ca. $1\frac{1}{2}$ l Wasser, 40 dkg Weizenmehl, Salz. In Eisenpfanne 2 Löffel Butter, 2 Löffel Mehl zu Einbrenn, kaltes Wasser aufgießen, das übrige Mehl darin verrühren, ständig rühren bis zum Kochen, $\frac{1}{2}$ Stunde kochen lassen; zum Schluß ein Stück Butter auf das Koch geben.

(14) Rellkoch

Für 4 Personen ein Löffel Butter in Kupferpfanne erhitzen, dazu 1 Tasse Wasser (knapp $\frac{1}{4}$ l), $1\frac{1}{4}$ l Milch, $\frac{1}{4}$ l Rellmehl, Salz. In Kupferpfanne die Butter zerlassen, darauf das Wasser, dann die Milch und eine Prise Salz, das Rellmehl in die kalte Milch einrühren, ständig umrühren, auf kleinem Feuer ganz langsam kochen lassen, Kochzeit mindestens 1 Stunde; 2 Eßlöffel Butter in das garggekochte Rellkoch stecken.

Das Muas

(15) Das Muas, Holzermuas (Kaiserschmarrn ohne Ei)

Für 4 Personen etwa $\frac{3}{4}$ kg Weizenmehl, fast $\frac{1}{2}$ l Wasser, eine Prise Salz, in einer Toagkhl zu einem weichen Teig verrühren. In Eisenpfanne in 25 dkg heißer Butter wie eine dicke Omelette beidseitig braten lassen; mit dem Muaser fein zerstechen, noch etwas weiter rösten lassen. Kochzeit $\frac{1}{4}$ Stunde.

(16) Oa-muas, Oa-miasl Holzermuas mit Ei

Zutaten wie oben, zusätzlich 1–2 Eier; Zubereitung wie oben.

Die Küachl

(19) Roggane Küachl

Für 4 Personen 4 kalte gekochte mittelgroße Kartoffel, 12 dkg frischen Topfen, zerdrücken und vermengen, salzen.

Von 3–4 dkg Hefe mit ca. $\frac{1}{8}$ l warmem Wasser und 1 Teelöffel Zucker ein „Dampfl“ anmachen; sobald sich Blasen im Dampfl bilden, 60 dkg Mehl einkneten mit etwa $\frac{1}{4}$ l warmer Magermilch.

Mehl: entweder $\frac{1}{3}$ Roggenmehl und $\frac{2}{3}$ Weizenmehl und Salz zu weicherem Teig bzw. $\frac{3}{4}$ Roggenmehl und $\frac{1}{4}$ Weizenmehl zu festerem Teig. Teig soll leicht knetbar sein; er soll in großer Holzschüssel an einem warmen Platz etwa 1 Stunde „gehen“. Daraus ovale flache Stücke, ca. 12 cm lang und 5–6 cm breit formen, auf dem Nudelbrett ablegen. In siedendheißem Schmalz in Eisenkessel beidseitig backen lassen, bis sie goldbraun sind. Rezept ergibt ca. 20 Stück.

(20) Weizene Küachl oder auch „Thiaschera“, d. i. Thierseer genannt. Zubereitung wie (19); 50–60 dkg Weizenmehl (kein Roggenmehl), gut $\frac{1}{4}$ l warme Magermilch, 2 Eier, 1–2 Eßlöffel Zucker, ein Schuß Rum. Teig muß fast $1\frac{1}{2}$ Stunden in der

Schüssel zugedeckt gehen. Teigstücke mit einem Löffel herausstechen, oval formen und auf dem Nudelbrett mit der Hand leicht plattdrücken. Schmalz soll nicht zu heiß sein.

(21) Blattl-küachl

Für 4 Personen . . . festerer Teig aus 40 dkg kalten gekochten Kartoffeln, zerdrückt, dann ca. 25 dkg Weizenmehl, Salz, 5–6 Eßlöffel Milch; zu einem Teig zusammenkneten und auswalken auf etwa 5 mm Stärke. Aus dem Teigfleck mit dem Teigrad viereckige Stücke ausschneiden; in heißem Schmalz schwimmend backen.

(22) Krapfen

Gleicher Teig wie bei (21), auswalken. Quadrate von fast Spannweite ausschneiden, seitlich einer Diagonale mit Kraut bzw. gehackten gekochten Kloawan füllen. Entlang der Diagonale biegen und zusammenlegen, halbrund schneiden und die Ränder aufeinander drücken; in heißem Schmalz schwimmend backen.

(23) Strauben

Leichten Teig aus $\frac{1}{2}$ kg Weizenmehl, 2 Eiern, $\frac{1}{4}$ l warmer Milch, 1 dkg Germ, Salz, eventuell ein Schuß Rum. Verkneten, Teig soll etwas fester sein als für Omeletten. Gut $\frac{1}{4}$ Stunde gehen lassen. Durch den Straubenlöffel spiralig auf das heiße Schmalz fließen lassen.

(24) Ausgezogene Form der „woazanen Nudln“ (Festtagsessen); etwa 30 Stück.

Am frühen Nachmittag ca. 1 kg Weizenmehl auf dem Herd oder Ofen vorwärmen; ein Dampf aus 3–4 dkg Hefe, $\frac{3}{8}$ l warmer Milch anmachen, dieses in das vorgewärmte Mehl geben. Sobald sich Blasen bilden, ein nußgroßes Stück Butter und eventuell 1 Ei hinein, dann den Teig kneten. Den Teig ca. $\frac{1}{2}$ Stunde kräftig schlagen, dann gut 1 Stunde zugedeckt in der Wärme in großer Holzschüssel gehen lassen. Mit den Fingern, die immer wieder in warme Butter getaucht werden, nimmt man gut semmelgroße Stücke aus dem Teig heraus, formt daraus runde Laibchen, die zu ringförmigen Scheiben ausgezogen werden. Auf dem Nudelbrett noch $\frac{1}{4}$ Stunde gehen lassen. Bei der Zubereitung ist Zugluft in der Küche unbedingt zu vermeiden. In Eisenkessel in nicht zu heißem Schmalz herausbacken; mit dem Schöpflöffel auf die Oberseite heißes Schmalz aufgießen. Durchmesser der „Woazanen“ ca. 15 cm, in der Mitte ganz dünne Kruste, außen ringförmig ca. 2 bis 3 cm dick.

(25) „Woazane Nudln“, rundliche Form

Rezept und Zubereitung wie bei (24). Die Teiglaibchen werden nur schwach ausgezogen. Sie gehen noch während des Backvorganges im heißen Schmalz durch das Aufgießen auf; Schmalz soll nicht zu heiß sein, sonst bildet sich zu rasch die goldbraune Kruste, während innen ein Teigkern bleibt.

(26) Tuschenocken

1 Tusche oder Kohlrübe von etwa 1 kg Gewicht waschen, schälen, in Stücke schneiden und kochen. 1 Eßlöffel Zucker, ca. 30 dkg Weizenmehl. Die gekochte Tusche hacken, mit dem Zucker und Mehl, einer Prise Salz und 2–3 Eßlöffel Wasser oder Milch zu einem festen Teig verkneten; daraus Kugeln formen und flachdrücken. In Eisenpfanne in etwa 20 dkg heißer Butter beidseitig braten.

(27) Tuschennudeln

1 Tusche von ca. 1 kg Gewicht waschen, schälen, würfelig schneiden, kochen und passieren. Den Brei mit $\frac{1}{2}$ kg Weizenmehl, 1 gestrichenem Eßlöffel Zucker, einer Prise Salz, 1 Ei und 3 dkg Hefe in $\frac{1}{8}$ l warmer Milch aufgelöst, zu einem weichen Germteig verkneten. Teig soll 1 Stunde gehen, dann mit dem Löffel eigroße Stücke herausstechen, kugelig formen und in heißem Schmalz schwimmend herausbacken.

(28) Patzal

Für 4 Personen aus etwa 40 dkg frischem Topfen, 3–4 mittelgroßen gekochten Kartoffeln, feingehackt, $\frac{1}{8}$ kg Weizenmehl, Hefe, einer Prise Salz, 1 Ei und $\frac{1}{8}$ l Milch einen dickbreiigen Teig anmachen; ca. 2 Stunden gehen lassen. Zubereitung: a) In nicht zu heißem Schmalz (Butter) schwimmend, langsam die gut eigroßen Teigstücke backen lassen. b) Die Teigstücke in Eisenpfanne zugedeckt mit wenig Schmalz langsam beidseitig braten; gehen locker auf.

(29) Zigernocken

Für 4 Personen 30 dkg frischen Topfen, 4 mittelgroße gekochte Kartoffel zerdrücken, eine Prise Salz, 20 dkg Weizenmehl mit knapp $\frac{1}{8}$ l Wasser zu einem ziemlich festen Teig verkneten. Daraus Kugeln von knapp Faustgröße formen, flachdrücken, in etwa 20 dkg heißem Schmalz in Eisenpfanne beidseitig braten.

(30) Rezl-nudln

Teig wie für Blattlküachl (23), gleiche Mengen. Teig auswalken bis etwa 1 cm Dicke, würfelig schneiden. In Eisenpfanne $\frac{1}{4}$ kg Butter erhitzen, Teigstücke darin rösten. In kleiner Eisenpfanne $\frac{1}{4}$ l „Rezl“ erhitzen und über die gargekochten Nudeln schütten und zugedeckt einige Minuten weiterbraten lassen. In der Pfanne servieren.

(31) Kleine oder „Hunk-nidei“, kleine oder Honignudeln

Teig und Mengen wie für Blatt-küachl (23). Auswalken und in Würfel schneiden wie bei (30). Teigstücke in Eisenpfanne in heißem Schmalz rösten. In eine Schüssel umschütten. In Eisenpfanne 5–6 Eßlöffel Honig in etwa derselben Menge warmen Wassers auflösen, in helle Einbrenn einrühren. Dann den heißen gewässerten Honig (2 Teile Wasser, 1 Teil Honig) über die Nudeln schütten. Dazu gibt es eine Schüssel Voll- oder Magermilch.

Die Knödel

(32) Fleischknödel Speckknödel

Für 4 Personen 40 dkg Knödelbrot, 3 mittelgroße gekochte Kartoffel, 20 dkg fetten Speck und ca. 10 dkg gekochtes Selchfleisch, alles kleinwürfelig geschnitten. Dazu 20 dkg Weizenmehl, 1 Ei, Salz und gut $\frac{1}{8}$ l Wasser oder Milch. Davon einen mittelfesten Teig kneten. Daraus mit einem flacheren Schöpflöffel (Kalottenform) Knödel formen und in siedendes Salzwasser geben, auf kleinem Feuer 20 Minuten kochen.

(33) „G'hengknödel“ aus Innereien

Rezept wie bei (32), anstatt Speck und Selchfleisch ca. $\frac{1}{2}$ kg gehackte Leber, Lunge und Herz. Dazu nach Geschmack 2 zerdrückte Knoblauchzehen, Majoran, Petersilie, Salz und Pfeffer. Kochvorgang wie oben.

(34) Fastenknödel

Rezept wie (32), aber ohne Speck und Selchfleisch, dafür ca. $\frac{1}{8}$ l Zwiebelschmalz in den Teig geben und verkneten. Knödel in Salzwasser kochen. In dicker Erbsensuppe servieren oder im Kochwasser mit Zwiebelschmalz aus einer mittelgroßen feingeschnittenen Zwiebel in 5 dkg Butter abgeröstet.

(35) Preßknödel

Ca. 40 dkg Knödelbrot, 4 mittelgroße gekochte Kartoffel, 1 kleinere Zwiebel, feingehackt, ca. 20 dkg Weizenmehl, gut $\frac{1}{8}$ l Wasser, etwas Graukäse nach Geschmack. Daraus einen Teig kneten, Knödel formen, die in einer weiten Eisenpfanne in $\frac{1}{4}$ kg heißer Butter als flachgedrückte Nocken beidseitig gebraten werden. Darüber soviel heißes Wasser, bis die Knödel gut bedeckt sind, 5 Minuten langsam weiterkochen lassen; vor dem Servieren 1 kleinere feingehackte Zwiebel, 3 Eßlöffel zerbröselten Graukäse in die Suppe geben sowie etwas Salz und Paprika darüberstreuen.

(41) „Spotzn“

Für 4 Personen in einer Toagkhl etwa 40 dkg Weizenmehl, eventuell 1 Ei, Salz, gut $\frac{1}{4}$ l Wasser zu einem zähen Teig verrühren. Mit einem Eßlöffel davon kleine nußgroße Stücke stechen, in siedendes Salzwasser geben und kochen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Nach einigen Minuten herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken, dann in Eisenpfanne in fast $\frac{1}{4}$ kg heißer Butter und kleingeschnittener Zwiebel abrösten. Darauf nach Belieben einige Eßlöffel zerbröselten Graukäse und viel Schnittlauch geben.

(42) „Einsieder“ Abart der „Spotzn“

Meist für 1 bis 2 Personen gekocht. Teig wie oben (41) mit entsprechend geringeren Mengen; mit wenig Wasser (gut 2 Eßlöffel pro Person) zu einem festen Teig vermengen.

In einer kleinen Eisenpfanne pro Person knapp $\frac{1}{4}$ l Wasser und 1 Eßlöffel Butter erhitzen, die Teigstücke darin kochen lassen, bis das ganze Wasser verkocht ist. Mit Ruabmkraut, ca. 2–3 Eßlöffel pro Person, in der Pfanne servieren.

(43) „Geascht-mil“

Für 4 Personen etwa 40 dkg Rollgerste mit einer Prise Salz $1\frac{1}{2}$ Stunden dünsten lassen, wie Reis, bis das ganze Wasser verkocht ist; dann wird der ziemlich trockene Gerstenbrei mit 2–3 Eßlöffel Butter in einer Eisenpfanne abgeröstet. Viel Schnittlauch daraufstreuen.

(44) „Tirrgalen“ aus Mais, dem Sterz ähnlich

Für 4 Personen 60 dkg Maisgrieß ($\frac{1}{3}$ fein, $\frac{2}{3}$ grob) in einer Toagkhl mit gut $\frac{1}{2}$ l kochendheißem Wasser vermengen, quellen lassen, salzen. Sobald der Polenta zu einem festen Brei aufgequollen ist, den Polentabrei in 20 dkg erhitzter Butter in eine Eisenpfanne hineingeben, alles auf kleinem Feuer zugedeckt und langsam dünsten lassen, öfters umrühren. Sobald das Gericht trocken und bröselig wird, offen noch etwa 5 Minuten weiterrösten lassen; eventuell mit gekochten Apfelschnitzen oder mit Kartoffelscheiben vermengen, zum Schluß etwas Milch oder Rahm hineinrühren und dünsten lassen.

(45) „Eascht-öpfl-tampf“ dicker Kartoffelbrei

Für 4 Personen etwa $\frac{3}{4}$ kg rohe Kartoffel schälen und blättrig schneiden. In Eisenpfanne in 15 dkg heißer Butter eine grobgehackte Zwiebel mit 1 Eßlöffel Mehl abrösten; darauf die Kartoffelscheiben und etwa 20 dkg kleinwürfelig geschnittenes Selchfleisch, alles abrösten unter ständigem Umrühren, bis die Kartoffeln hellbraun werden. Dann etwa $\frac{3}{4}$ l Wasser aufgießen und 15–20 Minuten kochen lassen. Kartoffelscheiben in der Pfanne zu Brei zerdrücken. In großer Schüssel mit Zwiebel-schmalz servieren, dazu gibt es Buttermilch.

(46) „Eascht-öpfl-reastl“, entspricht dem Tiroler G'röstl

Etwa 1 kg gekochte Kartoffeln in Scheiben schneiden, in Eisenpfanne mit fast $\frac{1}{4}$ kg heißer Butter und kleingeschnittener Zwiebel abrösten, eventuell Fleischreste dazugeben und mitrösten.

(47) „Eascht-öpfl-wirla“, dem Sterz ähnlich, trocken

Für 4 Personen 1 kg gekochte Kartoffeln zerdrücken, salzen und mit $\frac{1}{4}$ kg Weizenmehl vermengen und mit den Händen verreiben. In einer Eisenpfanne werden 25 dkg Butter erhitzt, der Teig daraufgegeben, wird unter ständigem Umrühren abgeröstet und zerstochen. In der Pfanne servieren. Dazu Milch oder Buttermilch.

(48) Schneidnudeln (Art von Teigware)

Für 4 Personen; einen festen Teig aus 60 dkg Weizenmehl, 1–2 Eiern und $\frac{1}{4}$ l Wasser anmachen. Teig wird dünn ausgewalkt, in Vierecke von etwa 30×40 cm schneiden, diese zusammenrollen und quer in lange dünne Nudeln schneiden. Etwas

trocknen lassen und dann in Salzwasser kochen. Die gekochten Nudeln abseihen und in kaltem Wasser abschrecken, dann in einer Eisenpfanne in heißer Butter und kleingehackter Zwiebel abrösten. Darauf Schnittlauch, Graukäse oder Brösel von der Zigerkugel als Gewürz. In der Pfanne servieren.

(49) Milchnudelkoch

Schneidnudeln anmachen wie oben beschrieben, höchstens ein Ei, sonst gleiche Mengen. Die geschnittenen Nudeln in etwa 2 l kochende Milch geben und etwa 20 Minuten darin kochen lassen, bis sie fast zerkoht sind. Zum Schluß ein eigroßes Stück Butter daraufgeben und zerlaufen lassen.

(51) Kaser Omeletten mit Käsefülle

Für 2 Personen; für die „Bladl“ einen weichen Muasteig bereiten aus etwa 20 dkg Weizenmehl, fast $\frac{1}{4}$ l Wasser oder Milch und einer Prise Salz. In einer Eisenpfanne daraus ganz dünne Blätter wie für Omeletten in etwas heißer Butter beidseitig braten.

Für das „G’schöpp“, die Fülle, werden 20 dkg gekochte und fein zerdrückte Kartoffeln, 1–2 Eßlöffel Graukäse, 2–3 Eßlöffel Wasser oder Milch, 10 dkg Butter, eine kleine feingehackte Zwiebel, etwas Paprika und eine Prise Salz miteinander zu einem Brei vermengt und in einer Eisenpfanne mit Butter abgeröstet.

Auf jedes „Bladl“ einen gehäuften Eßlöffel „G’schöpp“ geben, austreichen, das Ganze zusammenrollen.

(52) „Widderbeutel“

Jeweils nur für eine Person gekocht; dazu einen Muasteig anmachen aus knapp $\frac{1}{4}$ kg Weizenmehl, gut $\frac{1}{8}$ l Wasser und Salz.

Literatur:

Hermann Wopfner: „Volksnahrung und Volksgetränk“, in: Tirol, Land und Natur, Volk und Geschichte, geistiges Leben. München 1933

Hermann Wopfner: Das Brot des Bergbauern. Zeitschrift des D. u. ÖAV 1939

Erika Hubatschek: Über die Alltagskost beim Tiroler Bergbauern. Schlern-Schriften 53

Fritz Steinegger: Das Herbstmahl zu Wilten 1596. Tiroler Heimat 1965/66

Johann Zellner: Die Krautbretter. Tiroler Heimat 1949/50, 13. und 14. Bd.

Hermann Wopfner: Von der Selbstversorgung als einer Grundlage bäuerlicher Freiheit. Bergbauernbuch, 3. Lieferung, S. 580 ff.

Ludwig Hörmann: Tiroler Volksleben. Stuttgart 1909

Drewees – Kostenzer: Tiroler Küche. Tyrolia 1974

Anschrift des Verfassers:

Prof. Albert Atzl, A-6020 Innsbruck, Andechsstraße 35

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Veröffentlichungen des Tiroler Landesmuseums Ferdinandeum](#)

Jahr/Year: 1974

Band/Volume: [54](#)

Autor(en)/Author(s): Atzl Albert

Artikel/Article: [Die alte Brandenberger Bauernkost. 57-99](#)