



Martin Schönleben

Heimat
Das Backbuch

INSEL-BÜCHEREI





Martin Schönleben

HEIMAT. *Das Backbuch*

Insel Verlag

Insel-Bücherei Nr. 2028

© Insel Verlag Berlin 2018

HEIMAT. *Das Backbuch*



VERGESSENE SCHMANKERL AUS DEM BACKOFEN

Traditionen können uns Trost spenden. Traditionen muss man nicht hinterfragen. Es wird so gemacht, weil man es immer schon so gemacht hat. Quälende Besserwisser werden mit dem Ausspruch »Da könnt' ja jeder daherkommen!« einfach kaltgestellt.

Immer schon gehörten bestimmte Speisen traditionell zu bestimmten Feiertagen. Manches ist bis heute erhalten geblieben, wie z. B. der Christstollen und die Plätzchen zu Weihnachten, die Krapfen in der Faschingszeit oder die Nudeln an Kirchweih. Das Küchenjahr passte sich den Jahreszeiten an. Aber viele alte Rezepte sind in den letzten Jahrzehnten verloren gegangen.

Früher, als man noch stärker im Brauchtum verhaftet war und noch stärker im Lauf der Jahreszeiten lebte, gehörte zu jedem Jahreszeitenfest auch immer eine bestimmte Speise, ein besonderes Brot oder ein gewisses Gebäck. Manche Brauchtumsgebäcke sind uns bis heute erhalten geblieben, aber viele Traditionsbackwaren sind leider in Vergessenheit geraten. Vor allem in der Fastenzeit gab es viele Spezialitäten, denn weder die Bauern noch die Mönche wollten natürlich auf etwas Genuss verzichten. Also versuchten sie mit dem Erlaubten besonders leckere Speisen herzustellen.

Man kann die Gebäcke oder Brote in zwei Gruppen unterteilen. Erstens die Gebildbrote, die meistens als von Hand geformte Gebäcke definiert werden. Zweitens das Brauchtumsgebäck, welches an einem bestimmten Tag oder zu einem bestimmten Fest gegessen wurde, wobei natürlich die meisten Gebildbrote auch an einem bestimmten Fest verzehrt wurden. Die gebräuchlichsten Motive sind Männlein, Weiblein, Hasen, Hirsche, Wickelkinder, Hähne, Hennen, Osterlämmer, Pferde. Zu diesen Mensch- und Tierformen gesellen sich noch das berühmteste aller Gebildgebäcke,

die Breze, und allerlei andere Formen wie Zöpfe, Ringe und Hörnchen.

Warum aber der Begriff Gebildbrot? Eigentlich ganz einfach, weil ja der Bäcker mit einem solchen geformten Gebäck etwas bildlich darzustellen versucht. Die meisten Gebildbrote haben einen kultischen Ursprung, und es gibt einige Brotforscher, die glauben, dass diese oftmals wie Tiere geformten Gebäcke als Ersatz dienten für die in alter Zeit üblichen Tieropfer. Man hat also den Göttern anstatt eines geschlachteten Tieres ein ähnlich geformtes Brot rituell geopfert, um damit die höheren Wesen milde zu stimmen. Dies ist jedoch nur eine mögliche Deutungsweise und wahrscheinlich sind auch viele Gebildbrote so entstanden. Aber man darf nicht unterschätzen, dass wir Menschen immer schon schöpferische Wesen waren, und deshalb gab es immer schon Bäcker, denen die einfache Funktion eines Gebäcks nicht genug war. Und so schufen diese neue Brot- und Gebäckformen. Die besten Vorbilder lieferte schon immer die Natur, und so ist es nicht verwunderlich, dass es viele gebackene Tiere, Menschen und Pflanzen gibt.

Früher war es üblich, dass die Paten an bestimmten Feiertagen ihren Patenkindern Gebildbrote schenkten, aber durch die vielen anderen Süßigkeiten und sonstigen Spielsachen, die heutzutage verschenkt werden, ist kein Platz mehr für diese symbolhaften Gebäcke. Und so haben diese ihren besonderen Charakter verloren.

Kleine Brotfiguren, die uns vor Krankheit und Unheil schützen sollen oder Symbole, in Brot gebacken, die Glück und Fruchtbarkeit heraufbeschwören sollen: Berührt uns dies in unserer säkularisierten Zeit überhaupt noch?

Früher waren die einzelnen Gebäcke auch eine Art Zeitmesser. Sie markierten einen besonderen Termin und stellten eine Art Kalender dar. Durch ihre ständige Wiederkehr bildeten die Brote

verlässliche Orientierungspunkte im Jahreslauf. Und das Fest war zu Ende, wenn das Gebäck gegessen war. Ein gutes Beispiel hierfür ist ein Fastengebäck aus Sardinien mit dem Namen »Die Frau mit den sieben Beinen«. Jedes Bein stand für eine Fastenwoche, und am Ende einer jeden Fastenwoche wurde eines abgebrochen und gegessen. Wenn alle Beine verzehrt waren, war auch die siebenwöchige Fastenzeit zu Ende und an Ostern konnte dann der Rest der Figur gegessen werden.

Aber auch das Brauchtum muss mit der Zeit gehen und sich verändern. Es hat ja meistens einen Grund, warum die alten Gebäcke verschwunden sind. Viele alte Gebäcke waren sehr einfach gehalten, was vor allem bei den Spendbrotten zu sehen ist. Diese Gebäcke, die an Notleidende verschenkt wurden, hat man mit den billigsten Zutaten gemacht, die auf dem Bauernhof zu finden waren. Man war ja auch noch nicht so verwöhnt wie heute. Ein paar Rosinen machten einen Hefezopf schon zu einem Luxusobjekt.

Zudem spielen viele bäuerliche Feiertage heute praktisch keine Rolle mehr. Schlenklweil ist den meisten kein Begriff mehr. Diese Tage kurz vor Agathe waren für die Dienstboten der einzige Urlaub im Jahr. Auf den Schlenklweil-Märkten konnten sie sich einen neuen Dienstherrn suchen. Auch die Erntezeit spielt für uns Städter überhaupt keine Rolle mehr. Obst und Gemüse wird aus der ganzen Welt herangekarrt und wir haben das ganze Jahr eine unüberschaubare Auswahl. Wozu sich also um irgendetwelche Erntetermine kümmern?

Der einzige Grund, die überlieferten Gebäcke neu zu entdecken, ist der, dass es Spaß macht, die Traditionen zu pflegen.

Neujahrsbrezen

Am Silvesterabend wurde zwischen Mitternacht und ein Uhr um die Neujahrsbrezen gewürfelt. Man nannte das »bobbern«. Beim Neujahrs-Bobbern kreiste der Würfelbecher, die gewürfelten Zahlen wurden einfach zusammengezählt. Allerdings zählte eine Eins 100 Punkte und eine Sechs wurde mit 60 Punkten honoriert. Aber Punkt ein Uhr war Schluss. Und wer zu diesem Zeitpunkt die meisten Neujahrsbrezen gewonnen hatte, konnte auch mit dem meisten Glück für das neue Jahr rechnen.

Zutaten

500 g Weizenmehl (Type 550)
8 g Salz
15 g Hefe
10 g Butter
280 g Wasser

Für das Dekor

1 Ei
Grobes Salz

Aus allen Zutaten knete ich einen schönen geschmeidigen Teig. Diesen gebe ich in eine Schüssel, decke ihn ab und lasse dann den Teig 30 Minuten ruhen. Nun teile ich den Teig in drei gleich schwere Teigstücke (pro Breze 270 g). Aus jedem Teigstück forme ich jetzt eine lange Schlange. Am besten geht dies, wenn ich zuerst



eine kleine Schlange vorlänge. Dann den Teig etwas liegen lassen, damit er sich entspannt, und dann forme ich daraus eine lange Schlange. Daraus wird dann eine Breze geformt und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gelegt. Anschließend verquirle ich ein Ei und streiche die Brezen damit ein. Zuletzt bestreue ich sie noch mit grobem Salz. Abgedeckt lasse ich die Neujahrsbrezen noch etwas aufgehen. Wenn sie sich im Volumen etwa verdreifacht haben, schiebe ich sie in den vorgeheizten Ofen. Bei 210° backe ich sie in 15-20 Minuten goldbraun. Nach 3 Minuten schalte ich die Ofentemperatur auf 195° zurück.

5. JANUAR

Glöckltag

Die Nacht vom 5. auf den 6. Januar galt früher als eine der Hauptrauhnächte. Die Perchta trieb ihr Unwesen, aber auch die Glöckler zogen von Haus, zu Haus um zu »klocken«, also anzuklopfen. Sie sagten dann ihr Sprüchlein auf:

*Bit gar schee um an Glöcklkrapfn
Lassts mi nit im Schnee umstapfen
Gebts ma oan oder zwen
Dann kenna ma glei wieder gehen.*

Sie bekamen dann einen oder mehrere Krapfen und zogen weiter zum nächsten Hof. Dabei trugen die Glöckler meistens ein weißes Gewand. Mit diesem Gewand soll es folgende Bewandtnis haben: Da der Obrigkeit und der Kirche diese Bittgänge ein Dorn im Auge waren, wurden Polizisten losgeschickt, um dem Treiben ein Ende zu bereiten. Mit den weißen Gewändern konnten sich die Glöckler im Schnee besser verstecken.

Im Tennengau (Salzburger Land) bäckt man am 5. Januar Rohrnudeln. Sie heißen dann Perchtnudeln. Die Reste lässt man auf dem Tisch stehen, und die Esslöffel lehnt man an die Milchschüssel. Denn in der Nacht geht die Percht mit den jungen Perchten, den »Hudlwuchei«, um. Wenn man ihnen etwas Feines zum Essen herrichtet, ist man gegen ihre Unbill geschützt. Natürlich hat man die Perchtnudeln auch gerne mit Marmelade, Kompott oder Früchten gefüllt.

Perchtnudeln

Zutaten für 11 Stück

- 340 g Weizenmehl
- 50 g Butter
- 60 g Quark
- 15 g Zucker
- 4 g Salz
- 10 g Hefe
- 100 g Eier (2 Stück)
- 40 g Eigelb (2 Stück)
- 80 g lauwarme Milch
- ½ TL abgeriebene Zitronenschale
- Butter zum Fetten der Formen

Für das Dekor

- 100 g Aprikosenmarmelade
- 50 g Fondant

Ich gebe alle Zutaten für den Hefeteig in eine Schüssel und knete dann so lange, bis ein schöner, glatter, weicher Hefeteig entstanden ist. Jetzt muss man den Teig abdecken, damit sich keine Haut bilden kann. An einem warmen Ort lasse ich jetzt die Hefe arbeiten und richte in der Zwischenzeit meine Reinen her. In alle streiche ich ziemlich dick Butter. Hier sollte man nicht sparsam sein, denn Knausrigkeit macht sich nachher beim Geschmack bemerkbar. Nach 20-30 Minuten wiege ich meinen Teig in 65 g schwere Stücke ab und forme sie dann zu runden Rohrnudeln. Diese lege ich in meine vorbereiteten Reinen, decke sie ab und stelle meine Rohrnudeln an einen warmen Ort. Wenn sich die Nudeln im Volumen ungefähr verdreifacht haben, müssen sie ins vorgeheizte Backrohr. Bei 190° C (Umluft) sind sie nach etwa 40-50 Minuten



goldbraun und dürfen den Ofen verlassen. Nach dem Abkühlen stürze ich sie aus der Form. Wer will, kann sie noch mit heißer Aprikosenmarmelade bepinseln und anschließend mit warmem Fondant (40° C) überziehen.

6. JANUAR

Dreikönig

Dreikönigskuchen werden in vielen Gegenden gegessen. Es gibt sie in unzähligen verschiedenen Formen: Reiskuchen, Hefekuchen, Torten, Fladen oder Apfelkuchen. Wichtig ist bei diesen Kuchen, die am Dreikönigstag gegessen werden, jedoch die mitgebackene Bohne. Wer die Bohne in seinem Stück entdeckt, der wird zum Bohnenkönig gekrönt und darf natürlich den ganzen Tag befehlen. Feierlich wird der König oder die Königin mit einer Krone und einem Kuss gekrönt. Nun darf er oder sie sich seinen Gemahl oder seine Gemahlin aussuchen. Die ganze Familie muss an diesem Tag machen, was sich der Bohnenkönig wünscht. Die Erwachsenen begnügen sich meistens mit einem schönen Abendessen. Wird jedoch ein Kind der Bohnenkönig, so genießt es die ungewohnte Macht schon etwas ausgiebiger. Der Nachmittag wird zum Spielefest ernannt und der König und seine Königin bestimmen welche Spiele gespielt werden. Oder die Eltern müssen ihr schon lange gegebenes Versprechen eines Zoo- oder Kinobesuchs endlich einlösen. Und beim Abendessen, bei dem natürlich des Königs Leibspeise serviert wird, wird der König auf einen besonders schön geschmückten Stuhl – seinen Thron – gesetzt. Sodann werden gereimte Lobreden auf die Güte und Weisheit des Herrschers gehalten. Natürlich hält auch der König, bevor er sich seiner Lieblingsspeise widmen kann, eine Rede für sein Gesinde und bedankt sich bei seinen Untertanen.

Aber vorher backen wir den Königskuchen mit reiner Butter und feinen Rosinen, und in einem Außenstück haben wir eine Bohne versteckt, die zur Königswürde berechtigt. Denn nur dann können wir auch einen Bohnenkönig wählen.

Dreikönigskuchen

Zutaten für 3 Stück

- 500 g Weizenmehl
- 40 g Hefe
- 50 g Zucker
- 50 g Butter
- 7 g Salz
- 200 g lauwarme Milch
- 40 g Eigelb (2 Stück)
- 100 g Eier (2 Stück)
- etwas abgeriebene Zitronenschale
- Vanille
- 100 g Rosinen
- Bohnen
- Ei
- gehobelte Mandeln

Alle Zutaten außer den Rosinen und den Bohnen knete ich so lange, bis der Teig schön glatt ist und Blasen schlägt. Dann kommen die Rosinen dazu. Anschließend decke ich den Teig ab und stelle ihn für eine halbe Stunde auf die Seite. Pro Königskuchen forme ich jetzt sieben kleinere Kugeln (à 35 g) und eine etwa dreimal so große Kugel (100 g). Die große Teigkugel wird nun in die Mitte eines mit Backpapier ausgelegten Backblechs gelegt und die sieben kleineren Teigstücke rundherum platziert. Zuvor habe ich jedoch noch in einem der Teigstücke die Bohne versteckt. Nun verquirle ich ein Ei und streiche damit meine Königskuchen ein. Anschließend streue ich noch ein paar gehobelte Mandeln drüber. Nun müssen sie nur noch schön aufgehen. Ein warmer Platz ist hilfreich, dann fühlt sich die Hefe schön wohl. Wenn sich die Königskuchen in ihrem Volumen etwa verdreifacht haben, schiebe ich



sie in den vorgeheizten Ofen. Bei 190° C (Umluft) brauchen sie etwa 20-30 Minuten.

MUTSCHELTAG

Am Donnerstag nach dem 6. Januar ist in Reutlingen der Mutscheltag. Es gibt immer noch Bäckereien, die nach altem Brauch an diesem Tag die sogenannten Mutscheln backen. Es gibt sie in unterschiedlichen Größen, und eine große, schön und aufwändig verzierte Mutschel wird Königsmutschel genannt. Mutscheln waren vermutlich einst Opfergaben; es wird erzählt, dass die Kelten dahinterstecken sollen. Nach einer Sage soll die Mutschel den Stern der Weisen aus dem Morgenland darstellen.

Das Mutscheln hat in Reutlingen eine sehr lange Tradition: Schon vor mehreren hundert Jahren wurde in den Wirtshäusern um die Mutschel gezockt. Heutzutage wird dieser Brauch nur noch in den Familien gepflegt, aber es gibt auch noch ein paar Wirtshäuser in Reutlingen, in denen nach alter Sitte um die Mutscheln gewürfelt wird. Merkwürdige Würfelspiele mit seltsamen Namen gibt es hier: »Der Wächter bläst vom Turme«, »Die einsame Filzlaus«, »Der lange Entenschiss« oder »Das nackerte Luislerl«.

Damit auch Sie um Ihre Mutschel würfeln können, habe ich hier die Regeln für einige der Würfelspiele aufgeschrieben:

»Der lange Entenschiss«

Gespielt wird mit drei Würfeln. Es gelten nur die Würfe, bei denen gleichzeitig die Augen 1, 2 und 3 enthalten sind. Jeder, der dies nicht schafft, bekommt einen Strich. Vorher wird ausgemacht, wie viele Runden gespielt werden. Am Ende ist derjenige Sieger, der am wenigsten Striche hat. Dieser bekommt dann die Mutschel als Preis.