Der Geschmack der Erinnerung

Essens- und Alltagsrituale aus einem ungarndeutschen Dorf

Geschmack hat eine magische Kraft. Er kann lange vergessene Erinnerungen, Stimmen, Düfte wachrufen, kann Familien, Landschaften und auch Fremde miteinander verbinden. Alltags- und besonders Essensrituale sind die Grundsteine einer Kultur. Einige verschwinden mit der Zeit, aber manche überleben viele Generationswechsel. Obwohl wir uns dessen manchmal gar nicht bewusst sind, sind sie das Verbindungsglied zwischen der Vergangenheit und der Gegenwart, zwischen uns und unseren Wurzeln. Judith Neubauer schreibt in ihrem Essay über die fast in Vergessenheit geratene ungarndeutsche Küche.

Kartoffelbrot wurde in ungarndeutschen Familien oft selbst gebacken und erst, nachdem es durch ein Kreuzeszeichen mit der Messerspitze gesegnet wurde, wird es gegessen. © Judit Neubauer

Meine Großmutter erzählte uns oft eine Anekdote: Es war einmal ein ungarischer Maurer, der von einer schwäbischen Familie für einige Maurerarbeiten beauftragt wurde. Die alte schwäbische Hausfrau lud den jungen Mann zum Mittagessen ein. Der fühlte sich nach der harten Arbeit sehr hungrig. Er setzte sich an den Tisch und die Frau stellte die Suppenschüssel vor ihn. Er wollte höflich sein und füllte sich bescheiden mit dem Servierlöffel nur wenig auf den Teller. Als gute Gastgeberin wollte die Frau ihn ermutigen, sie sprach aber nur wenig ungarisch. »Essen Sie, wie zu Hause!« *(Egyen úgy, mint otthon!)* wollte sie ihm sagen. Stattdessen sagte sie ihm etwas lauter, aber im freundlichen Ton *Egyen otthon*. Das heißt allerdings auf Deutsch »Essen Sie zu Hause!«. Der junge Mann hatte nur einen Löffel Suppe auf seinem Teller und begann zu essen. Die Frau versuchte ihn noch mal zu ermutigen. *»Egyen otthon!«* Da legte der junge Mann den Löffel ab, lehnte sich zurück und wagte nicht mehr zu essen.

Meine Oma nannte keine Namen, aber ihrem Lächeln nach kannte sie die Frau aus ihrem schwäbischen Heimatdorf in Bandau/Bánd im nordwestlichen Teil Ungarns. Ich mag diese Geschichte, weil sie die Denkweise unserer Familie und im Allgemeinen der Ungarndeutschen symbolisiert. Auf Essen und Gastfreundschaft legte man immer großen Wert, und die Alltagsrituale sind fast alle mit Essen verbunden. Jemanden im Haus zu haben und hungrig nach Hause gehen lassen, das wäre für einen banatschwäbischen Haushalt unvorstellbar.

Diese Denkweise habe ich von meinen Vorfahren geerbt, und vielleicht bin ich auch deswegen Köchin geworden. Ich habe die ganze Welt durchreist und bin in die Gastronomie der verschiedenen Länder eingetaucht, bevor mein Mann und ich 2015 zu meinen Wurzeln zurückgekehrt sind und uns in Bandau niedergelassen haben. Auch er stammt aus einer ungarndeutschen Familie aus dem nahen Waschludt/Városlőd. In Bandau warteten das hundertjährige Haus der Schwester meiner Oma und der dazugehörende Obstgarten darauf, von uns wieder mit Leben gefüllt zu werden. Nach unserer Rückkehr begann ich, die alten Rezepte und Geschichten zu sammeln und mit den alten schwäbischen Frauen des Dorfes Interviews zu führen. So lernte ich eine für mich komplett neue Lebensart kennen. Für unsere Großeltern war diese Art zu leben ganz natürlich, aber seither geriet sie in Vergessenheit. Je mehr ich in diese neue und zugleich alte Lebensweise eingetaucht bin, desto mehr Erinnerungen sind aus meiner Kindheit aufgetaucht.

Mir scheint, als hätte sich das ganze Leben in meiner Kindheit um das Essen gedreht: die Vorbereitung des Kochens, die eigentliche Herstellung und später die sorgfältige Aufbewahrung. Die Speisekammer war bei meiner Oma immer voll mit Marmeladen, eingelegtem Gemüse, Kompott und anderen Schätzen. 1927 geboren, hatte sie den Zweiten Weltkrieg, die Vertreibung eines Teiles ihrer Familie und auch die Revolution 1956 erlebt. Die volle Speisekammer war für sie eine Versicherung gegen die Stürme des Lebens.

Beim Blick ins Familienalbum der Autorin waren Speis und Trank auch in den Sechziger Jahren auf dem Tisch der Verwandten, wie hier bei einem Besuch in Ungarn 1963. © Judit Neubauer

Im Frühling begann man das Jahr mit der Aufstellung des Küchengartens und war dann von März bis Ende Oktober ständig damit beschäftigt. Der Garten war kein Platz für Entspannung, so wie heute, er war Grundstein für die Ernährung der ganzen Familie. Man aß, was man selbst herstellen konnte. »Wenn du Zwiebeln, Kartoffeln und Schmalz hast, hast du alles«, lautet ein altes schwäbisches Sprichwort. Mit diesen Zutaten konnte man fast alle Gerichte herstellen. »Wie viel Schmalz hast du dieses Jahr bekommen?«, lautete eine typische Frage nach dem Schweineschlachten. Das fand meist während der Faschingszeit statt und versorgte damit eine Familie über das ganze Jahr mit Fleisch. Die Menge des Schmalzes war eine Maßeinheit für den Reichtum einer Familie. Aus Kartoffeln kochte man nicht nur Eintöpfe, Suppen und Beilagen, sondern auch *Spitzbuwe* (Schupfnudeln), *Krumpensriwl* (Kartoffelschmarrn), *Krumpenståtsch* (Kartoffelpuffer) und *Krumpenspogatschel* (Kartoffelpogatschen).

Kohl war ebenfalls eine wichtige Zutat in der Küche. Er wurde in einem Fass im Keller für die Winterzeit gesäuert. »Kraut« nennen die Banater Schwaben ihn und bereiteten damit unter anderem *Krautzweckerl*, Strudel mit Krautfüllung, *Sießes Kraut* (Krauteintopf), *Pårdaiskraut* (Sauerkraut-Tomaten-Eintopf) und *Metzelkraut* (Kraut mit Fleisch) zu.

Auch Bohnen ließen sich gut lagern und waren daher beliebte Zutaten der ungarndeutschen Küche: Sie wurden in Säcken auf dem Dachboden zum Trocknen aufgehängt. Meine Oma nutzte sie nicht nur für

klassische Bohnengerichte, sondern auch für ihre Spezialität, einen Kuchen, in dem die Bohnen den Geschmack von Kastanien ersetzten, und zwar so gut, dass niemand den Unterschied schmecken konnte.

Brot backte jede Familie selbst. Der Holzofen des Dorfes wurde einmal wöchentlich aufgeheizt und die Frauen trugen ihren Laib in einem Simperl, einem flachen Brotkorb, dorthin und ließen ihn backen. Oft gab man Kartoffeln zum Teig, weil dadurch das Brot länger weich blieb. Das Brot aufzuschneiden begann man (und beginnen wir) mit immer demselben Ritual: Man zeichnet mit der Messerspitze ein Kreuz auf der Unterseite des Brotes. So wird es gesegnet, bevor es gegessen wird.

Nudelteig wurde im Sommer zubereitet, denn in den warmen, hellen Monaten legen die Hühner reichlich Eier. Meine Oma legte die noch weichen Nudeln zum Trocknen auf Küchentüchern aus, bewahrte sie später in Bonbonschachteln auf und fügte sie der Fleischsuppe hinzu. Aus frischen Nudeln machte sie Krautzweckerl.

Morgen in Bandau mit dem Pál-Miklós-Berg im Hintergrund. © Judit Neubauer

In einem schwäbischen Garten durfte ein Nussbaum nicht fehlen. Walnüsse benutzte man für alle Torten, Kekse und Kuchen. Walnuss- sowie Apfel-, Birn- und Pflaumenbäume können das kühlere Klima des Bakony-Gebirges gut ertragen. Ebenso wie Zwiebeln. Die waren nicht nur eine der Grundzutaten der schwäbischen Küche, Zwiebeltee war auch das Universalheilmittel meiner Oma: »Ich trinke nur ein bisschen Zwiebeltee und ich bin schon wieder fit«, sagte sie oft.

Zu besonderen Anlässen deckte sie aufwändig den Tisch und holte dafür das wertvolle Gedeck von der weltberühmten Herender Porzellanmanufaktur aus der Vitrine. Viele Ungarndeutsche aus der Gegend arbeiteten dort. Auch wenn man sich ein ganzes Set von diesen Schmuckstücken nicht leisten konnte, hatten die Mitarbeiter der Manufaktur die Möglichkeit, unbemalte Exemplare zu kaufen. So verzierten Porzellanmaler die Teller oft zuhause und markierten den Boden statt des Herend-Logos mit ihren Monogrammen. Begrüßt wurden die Gäste übrigens mit Pálinka, einem Obstbrand, destilliert aus Früchten aus eigenem Anbau, meist aus Pflaumen.

Zu jedem Festtag gehörte ein traditionelles Gericht wie *geraalte Kråppe* (Krapfen) und *Wåi Suppe* (Weinsuppe) zur Faschingszeit, geräucherter und gekochter Schinken und gefüllte Eier zu Ostern, Fischsuppe und Fleischsülze zu Weihnachten. Die Mutter eines neugeborenen Kindes wurde von Verwandten und Freunden mit Weinsuppe versorgt, weil man daran glaubte, dass dieses Gericht das Stillen fördert.

Religion war und ist ein Grundpfeiler der Identität der Ungarndeutschen: Als die Deutschen im 18. Jahrhundert in Bandau die Grundsteine für ihren neuen Lebensraum legten, schlossen sie sich zusammen, um ihre Kirche selbst zu bauen. 300 Jahre später bewiesen Mitglieder derselben Gemeinde ihre Stärke, indem sie diese Kirche, die in einem sehr schlechten Zustand war, renovierten. Die Religion und deren Rituale bestimmten den Alltag ebenso wie die Festtage – das Christkindlspiel zu Weihnachten oder das Ratschen zu Ostern.

Porzellan aus der Herender Porzellanmanufaktur, bemalt vom Bruder der Oma, Franz Hornung. © Judit Neubauer

Auch rund um das eigene Heim gab es Rituale: Rosmarin musste neben der Eingangstür gepflanzt werden, um böse Geister vom Haus fernzuhalten. Aus demselben Grund versteckte man ein Gebetbuch unter den Sparren im Dachboden, wenn ein neues Haus gebaut wurde.

Die Ungarndeutschen waren immer tätig, Langeweile kannten sie nicht. Man sagt, dass die schwäbischen Frauen noch auf dem Weg zum Markt Socken strickten, um die Zeit sinnvoll zu nutzen. Wenn meine Oma sich ein bisschen entspannen wollte, stickte sie eine Tischdecke. »*Mia sol so: aárwədə, so wi wa mə éwich le:wə tät, un soj so pe:də, wi wa mə maáricha steárwə tät«,* lautet ein Sprichwort: Man soll so arbeiten, als würde man ewig leben, man soll so beten, als würde man morgen sterben.

Viele alte Traditionen und Alltagsrituale sind verloren gegangen, ebenso der schwäbische Dialekt, der im Dorf kaum noch zu hören ist. Wir müssen unsere Lebensmittel nicht mehr im eigenen Garten herstellen, es gibt viele Dinge, die unseren Alltag leichter und bequemer machen. Zugleich hat sich das Lebenstempo unheimlich beschleunigt, und viele sehnen sich danach, mehr im Einklang mit der Natur zu leben. Die junge Generation entdeckt den Duft von Omas Küche wieder – und trägt so dazu bei, dass wir uns auch morgen an die würzigen Momente von heute erinnern können.

Text und Fotos: Judit Neubauer

Dieser Artikel wurde im Magazin "Kulturkorrespondenz östliches Europa" veröffentlicht.
Ausgabe 1438 / November 2023 „Zwischen Taufe und Beerdigung: Rituale"
www.kulturkorrespondenz.de