

Ingeborg Scholz

Ritual Kochbuch

Traditionelle und
magische Küchenschätze



NEUMANN-NEUDAMM

Inhaltsverzeichnis

Was ist eigentlich ein Ritual?.....6	Funkensonntag 72
<i>Gebräuchliche Definitionen</i> 6	Gründonnerstag 74
Speisenauswahl und Überlieferung6	Frühjahrskräuter 75
Neuer Frühling für alte Bräuche9	Karfreitag 84
Themenkreis Alltag und Wochenlauf10	Karsamstag 86
<i>Salz – die Würze des Lebens</i> 14	Ostersonntag 90
Themenkreis Jahreslauf26	<i>Das Osterei – noch heute eine Kultspeise</i> 91
Fasten und Fülle31	Von Christi Himmelfahrt bis St. Martin96
<i>Fasttage und -zeiten</i> 31	Christi Himmelfahrt 96
<i>Sich auf etwas freuen können</i> 32	Hl. Johannes der Täufer 96
Advent und Weihnachten34	Kräuter der Sommersonnenwende 97
Hl. Andreas..... 36	Erntefest 102
Hl. Nikolaus..... 38	Kirmes, Kirchweih 104
Mariä Empfängnis 40	<i>Beispiele für regional unterschiedliches</i>
Weihnachten/Heilig Abend 42	Kirmes-Essen..... 104
1. und 2. Feiertag 42	Hl. Michael..... 106
<i>Die Heilig-Abend-Gerichte</i>	Reformationstag 106
<i>der Deutschen heutzutage</i> 43	Halloween, Allerheiligen, Allerseelen108
Johannestag 48	Hl. Martin 114
Von Silvester und Neujahr bis Karneval48	Themenkreis Lebenslauf120
Silvester 48	Kindbettzechen..... 122
Neujahr 50	Taufe 124
Hl. Drei Könige 54	Hochzeit..... 126
Mariä Lichtmess..... 56	Beerdigung 132
Hl. Blasius..... 58	Henkersmahlzeit 134
Hl. Agathe 58	Themenkreis Speisen mit Gemeinsinn136
Petri Stuhlfeier 60	Dorfgelage 139
Gregoritag 60	Armenspeisung 141
Karneval – Fas(t)nacht – Fasching 64	Kohl- und Pinkelfahrten 143
<i>Keine Angst vor Schmalz!</i> 66	Hoch lebe der Grünkohl! 143
Fastenzeit und Ostern.....68	Kaffeeklatsch 146
Aschermittwoch..... 69	Verwendete Literatur150

Inhaltsverzeichnis – Rezepte

Mischbrot.....12	Maultaschen.....80
Fischfilet auf Makkaroni16	Gründonnerstagskringel.....83
Linsensuppe mit Würstchen18	Münsterländer Struven85
Schweinebraten, Klöße und Kraut.....22	Poschweck.....87
Grundrezept Hefeteig33	Osterlämmchen aus Biskuitteig.....88
Rosinen-Hefekranz36	Lammschmorbraten.....92
Weck(e)mann39	Quarkkuchen94
Klötzenbrot.....40	Gebackene Holunderblüten.....98
Kartoffelsalat44	Eierkuchen mit Brennesseln100
Rehrücken47	Rindfleisch-Eintopf.....103
Heringssalat48	Blutwurst mit Weißkohl und Birnen-Pfeffer105
Rheinische Mutzen.....51	Reformationsbrötchen.....107
Zimthörnchen52	Grusel-„Brote“110
Rodonkuchen55	Kürbissuppe.....112
Mehlpfannkuchen57	Gänsebraten116
Agathenbrötchen59	Deppekooche/Scholes.....118
Brezel60	Käse-Kräuter-Suppe123
Laugenbrezel.....62	Haferflocken-Waffeln125
Berliner Pfannkuchen.....65	Königinsuppe128
Heißwecken67	Vanilleflammerl.....130
Sauer eingelegte Heringe.....70	Gekochtes Rindfleisch mit Erbsenmus140
Funkenringe73	Lamm-Eintopf142
Frühjahrskräuter75	Grünkohl145
Frankfurter Grüne Soße.....78	Windbeutel148





Themenkreis Alltag und Wochenlauf

Unser – salopp gesagt – wichtigstes „Alltagsritual“ dürfte die Zubereitung des Morgenkaffees sein, ohne den ein gelungener Start in den Tag nicht möglich erscheint. Doch im strengen Wortsinn war das wichtigste Alltags-Ritual am Esstisch bis in die Nachkriegszeit der Anschnitt des Brots. Einen Brotlaib anzuschneiden war eine kleine fromme Zeremonie. Zumeist wurde mit dem Daumen ein Kreuz auf die Unterseite des Laibs gezeichnet, bevor man zum Messer griff. *„Unser tägliches Brot gib uns heute“*: Die Bitte aus dem Vaterunser war – und ist vielleicht noch – tief verankert im kollektiven Bewusstsein. Albert Bichler erzählt aus Bayern: *„Das Brot galt als Kostbarkeit und kam zu fast jeder Mahlzeit auf den Tisch. Auf keinen Fall durfte das Brot verderben. Es wegzuworfen galt allgemein als Sünde. Hart gewordenes und altes Brot wurde in die Suppe oder in Milch eingebracht. Selbst Brotkrümel wurden nicht weggeworfen.“* In alter Zeit wurde das Getreide sogar vor dem Verkauf gesegnet. Wer nicht gesegnetes Getreide anbot, wurde bestraft. In vielen Landschaften, so in der Eifel, beteten die Menschen während des Brotbackens im Dorf-Backhaus. Dem Teig war zuvor ein Kreuzzeichen eingedrückt worden. Das letzte Brot, das man in den Ofen schob, hatte vier kreuzförmige Eindrücke. Als „Kreuzbrot“ sollte es besonderen Schutz bieten.

Seit dem frühen Mittelalter ist der Jahreslauf in Europa vom Festkalender der christlichen Kirche bestimmt. Die katholische Kirche hat bis heute einen großen Schatz an Festen und Bräuchen bewahrt. Hingegen führte die Reformation ab 1500 zu einer regional verschieden intensiven „Entrümpelung“ christlichen Brauchtums. Gesellschaftliche Entwicklungen haben die soziale Verbindlichkeit christlicher Normen und Verhaltensweisen in den letzten 50 Jahren stark abschmelzen lassen. Dennoch sind in unserem Kulturkreis die großen Feste Weihnachten und Ostern weiterhin präsent, ebenso die Phasen der kultischen Vorbereitung darauf, d.h. der Advent und die Fastenzeit mit dem Karneval.

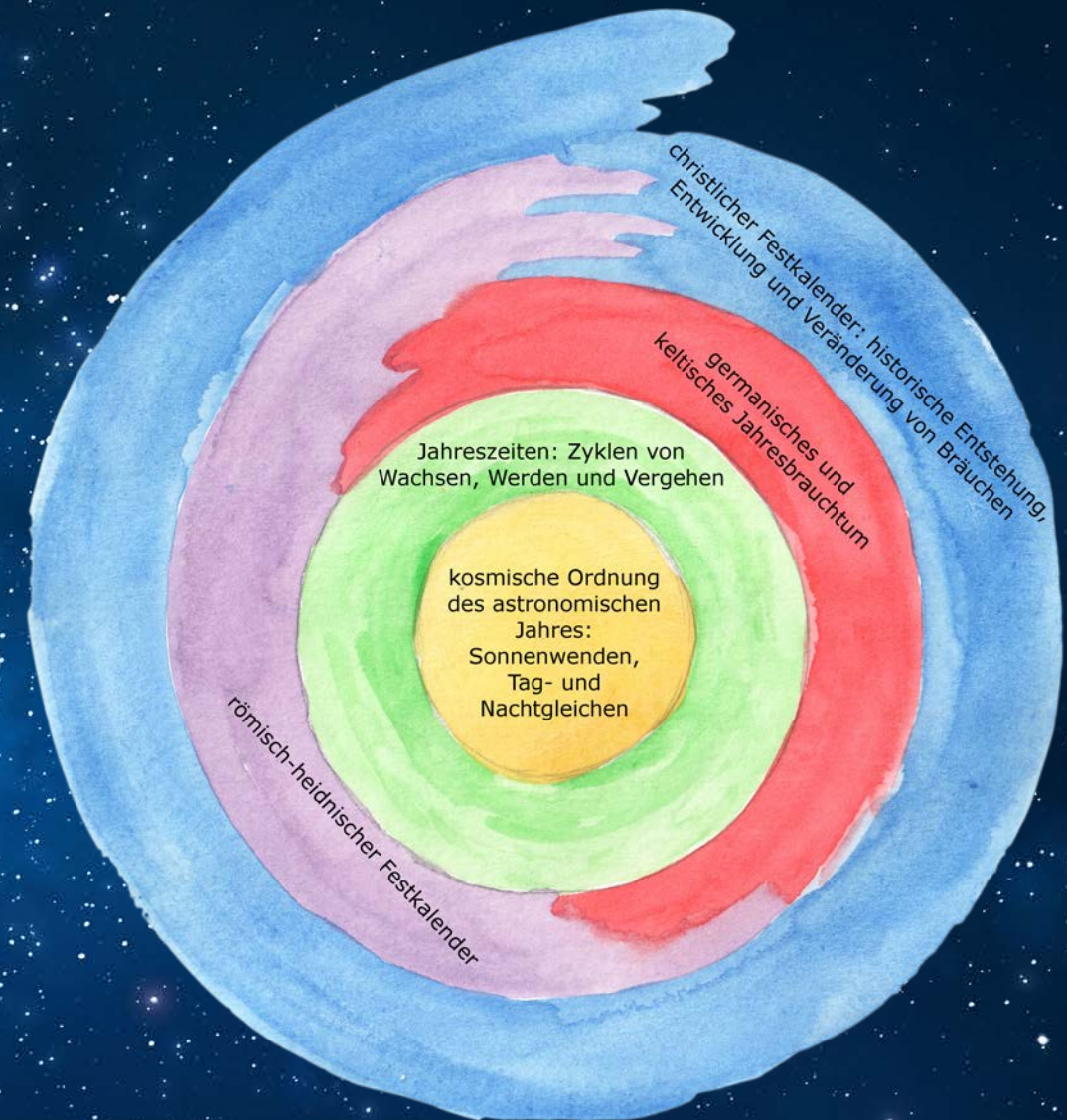
Das Jahr war in den letzten Jahrhunderten allerdings noch viel feiner, engmaschiger und bunter strukturiert, was vor allem den vielen Heiligenfesten mit ihrem Brauchtum zu verdanken war. Neujahr und die Kirmes waren weitere Fixpunkte, auch im kulinarischen Kalender.

Inwieweit die christlichen Hoch- und Heiligenfeste auf einen alten heidnischen Festkalender zurückgehen, wird von den Forschern immer noch kontrovers diskutiert. Hier gibt es keine einfachen Antworten. Schließlich ist die Gesamtheit von Ritual und Brauchtum in weit mehr als 2000 Jahren gewachsen, die unterschiedlichsten Entwicklungsstränge überlagern sich. Die Forscher haben jedenfalls festgestellt, dass man sich von vielen lieb gewordenen Vorstellungen verabschieden muss. So scheinen manche

Frühlingsbräuche wie der Maibaum einen städtischen Ursprung zu haben. Denn nach Ansicht der Forscher hatte der Bauer im Mittelalter wenig Grund, den Beginn der Arbeitssaison zu feiern. Das Tod- oder Winteraustreiben dürfte sich als Reaktion auf die Pestepidemien des 14. Jahrhunderts entwickelt haben und verbreitete sich von Böhmen aus. Die süddeutschen Perchtenumzüge deuten einige moderne Volkskundler als ursprüngliche Bettelgänge von Kranken und Aussätzigen.

Auffallend ist gleichwohl, dass die Termine von Weihnachten (25.12.), Mariä Verkündigung (23.03), den Heiligen Johannes der Täufer (24.06.) und Michael (29.09.) nahe bei den astronomischen Wendepunkten des Sonnenjahres liegen, d.h. dem Beginn der Jahreszeiten.

Wie und wann die einzelnen Bräuche und Rituale entstanden sind, ist allerdings oft nicht mehr nachzuvollziehen. Zwar hat vieles seine Entwicklung in ganz bestimmten historischen Zuständen begonnen, doch können nur bei günstiger Quellenlage die genauen Umstände nachgezeichnet werden. Fest steht, dass man für die Zeitalter vor der Aufklärung im 18. Jahrhundert in jedem Fall von einem magisch bestimmten Weltbild breiter Bevölkerungsschichten ausgehen muss. Die Dinge hatten ihre Seele, ihr Eigenleben und ihre Wirkung – so auch die Nahrung. Diesen Glauben unterstützte die Kirche mit den zahlreichen Speiseweihen im Jahreslauf.



Hi. Nikolaus, 6. Dezember

Noch jetzt eines der beliebtesten Heiligenfeste: St. Nikolaus! In manchen Gegenden werden heute die „Stutenkerle“ gebacken (vgl. Hi. Martin, 11. November). Doch auch der Spekulator ist ein Nikolausgebäck. Sein Name leitet sich wohl von „speculator“ ab, Aufseher – ein alter Beiname des Bischofs. Und dieses Amt bekleidete der Heilige schließlich. Nikolausgebäck konnte auch in Gestalt eines Pferdes, Schweins, Hahns, Huhns oder Hasen daherkommen. In Schwaben heißen die Nikolausgebäcke Hans-, Wecken-, Klosenmännchen, Hampel-/Houdelmannen, Schweizermännlein.

Doch am weitesten verbreitet ist der Weckmann mit Pfeife, auch Buggemann, Stutenkerl, Hirzmann oder Ditze genannt. Die Pfeife war ursprünglich ein Bischofstab! Doch wie der Volkskundler Alois Döring berichtet, verwandelte sich der Stab dann in eine Pfeife und diese machte früher, als sie noch ein Loch zum Durchpusten hatte, eindeutig mehr Spaß: *„Mit der Weckmannpfeife machten die Jungen ihre ersten Rauchversuche. Sie stopften sie beispielsweise mit Kamillentee, Nussblättern, Kastanienblättern oder Rinde von Wacholdersträuchern. Die Kleineren spielten mit der Weckmannpfeife auch Seifenblasen-Pusten.“*

Dietmar Sauermann geht davon aus, dass der „Stutenkerl“ aus Holland kam und die älteren Gebäckbrote verdrängte.



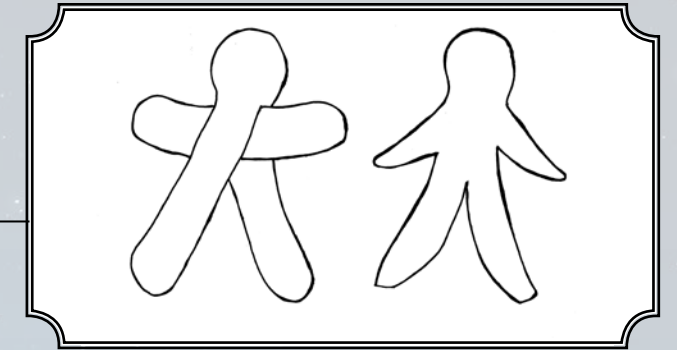
Weck(e)mann

ergibt 5-6 Stück

Grundrezept Hefeteig (vgl. S. 33)

zusätzliche Zutaten:

- eine Handvoll Rosinen
- 1 Eigelb zum Bestreichen



Zubereitung

Aus dem Hefeteig werden etwa 20 cm hohe Figuren geformt. Am besten geht das, indem zwei Teigstränge gerollt und miteinander verschlungen werden, sodass eine menschliche Figur entsteht (siehe Zeichnung). Alternativ können Sie die Form mit einem Messer aus dem Teig schneiden. Pfeifen kann man via Internet-Versandhandel

bestellen (Suchwort „Weckmannpfeifen“, „Tonpfeifen“). Rosinen werden als Augen und Knöpfe in den Teig gedrückt. Dann muss der „Kerl“ noch einmal gehen und wird vor dem Backen mit Eigelb (ggf. mit Milch versetzen) bepinselt, damit er eine schöne Farbe bekommt. Bei 200°C (Ober- und Unterhitze) ca. 20 Minuten backen.



Gründonnerstag

Die Erde dreht sich weiter in ihrer Reise um die Sonne. Nach dem Karneval, der bekanntlich hilft, die Geister des Winters zu vertreiben, hält der Frühling Einzug. Das erste, sehnsüchtig erwartete Grün beginnt zu sprießen. Nach einem langen Winter, in dem vor allem das Sauerkraut die Versorgung der Menschen mit Vitamin C sicherte, lechzte man nun nach den Frühjahrskräutern. Der rituelle Verzehr von neu-

ner- oder siebenerlei Kräutern war eine ganzheitliche Frühjahrskur. Trübe Wintergedanken, körperliches Ausgelaugtsein und Depressivität wurden von den bitteren, vitamin- und mineralreichen Kräutern erfolgreich besiegt. Die Frühjahrsmüdigkeit, die uns heute plagt, wäre nach Wolf-Dieter Storl unnötig, würden wir nur wieder anfangen, dicke Büschel von selbst gesammelten Frühjahrskräutern zu essen!



Noch immer streiten sich die Gelehrten, warum der Gründonnerstag eigentlich so heißt. Aber in jedem Fall wird an diesem Tag etwas Grünes gegessen! Wie harmonisch gerade hier, an der Schwelle von einer Jahreszeit zur nächsten, Bräuche vom Heiden- ins Christentum übernommen wurden, erklärt der große Kräuterexperte Wolf-Dieter Storl sehr anschaulich: „Auch nach der Bekehrung zur Religion des Paulus, als die alten Götter [...] längst in Vergessenheit geraten waren, hielt man an der alten Kultspeise fest. Nun löffelte man die eher bitter schmeckende Suppe vor allem in der Karwoche zum Gedächtnis an die bitteren Leiden des Heilands oder im Gedenken an die bitteren Kräuter, welche die Kinder Israels zum Passah aßen. Hier und da kennt man sie noch immer als ‚Gründonnerstagsuppe‘.“

Im Schwarzwald sind Schnittlauch-Pfannkuchen ein typisches Gründonnerstagsgericht. In ganz Deutschland gibt es Kombinationen von 7, 9 oder 12 Kräutern – alles magische Zahlen. So wurde in Mecklenburg in alter Zeit der Gründonnerstagskohl gekocht, genannt „Nägenkohl“, abgeleitet von der Zahl Neun. In alten Überlieferungen werden zum Beispiel folgende Kräuter genannt: Brennnessel, Taubnessel, Scharbockskraut, Melde, Hederich, Senfkraut, Quecken, Graswurzeln, Gundermann, Schafgarbe, Gänseblümchen, Kuhblumen, Erdbeerblätter, Giersch, Wiesenkerbel und Wiesenknö-

terich, außerdem Kresse, Löwenzahnblätter, Vogelmiere, Geißfuß, Löffelkraut und Bärlauch. Ab 1850 wurden dann einfach Grünkohl und Spinat gekocht. In Westfalen kam das „Grönmous“ auf den Tisch, darin fanden unter anderem Brennnesseln, Giersch, Wiesenkerbel, Wiesenknöterich, Schafgarbe und Taubnessel Verwendung. Auch im Lipper Land musste das Gericht aus sieben oder neun feststehenden Pflanzen bestehen. Für das Ravensberger Gebiet sind grüne Pfannkuchen überliefert: Eierpfannkuchen mit dem ersten Grün aus dem Küchengarten. Typische Gründonnerstagsgerichte in Norddeutschland sind Kerbelsuppe, gekochte Ochsenbrust mit Schnittlauchsoße oder Sauerampfer mit Rosinen.



Kürbissuppe

ergibt 6 Portionen

Zutaten

- 1 mittelgroßer Kürbis
- 6 Kartoffeln

- ½ Becher süße oder saure Sahne
- 3 l Gemüsebrühe

Zubereitung

Die Kartoffeln und den Kürbis, falls erforderlich, schälen (Hokkaido-Kürbis kann mit Schale verarbeitet werden). Beides bei Bedarf waschen, in Würfel schneiden und in der Brühe 20 bis 30 Minuten weich kochen. Die Suppe dann pürieren

und Sahne hinzufügen. Zum Würzen kann man nach Geschmack ganz unterschiedliche Gewürze verwenden: Sojasoße, Currypulver, geriebene Muskatnuss, Ingwer, ...

