

Projekt Kulturanthropologie

Die Bedeutung der heimatlichen Küche für Vertriebene

Ein Beitrag zur ethnologischen Nahrungsforschung

am Beispiel von 13 Vertriebenen aus Winzig (Kreis Wohlau) in Niederschlesien

Leiter: Prof. Dr. M. Matter

**vorgelegt von
Stephanie Glagla
Pfarrer-Reuter-Straße 13
65817 Eppstein**

Sommersemester 1994 und Wintersemester 1994/95
Institut für Kulturanthropologie und Europäische Ethnologie, Universität Frankfurt am Main

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	3
2. Ethnologische Nahrungsforschung	5
2.1 Literatur	5
2.2 Regionale Nahrungsforschung	8
2.3 Die Themen Nahrung und Ernährung in Museen	10
3. Der Kulturraum Schlesien	12
4. Niederschlesische Küche	17
4.1 Mahlzeiten im Alltag	18
4.2 Mahlzeiten an einzelnen Wochentagen	19
4.3 Speisen an Festtagen	20
4.4 Dorffeste	21
4.5 Nahrungsmittel und Gewürze	23
4.6 „Typisch schlesische“ Speisen	25
4.7 Die Rolle der polnischen Küche	26
5. Vertreibung und Nachkriegsjahre	28
5.1 Allgemeines	28
5.2 Die Situation meiner Informantinnen	30
5.3 Andere Gewohnheiten im Westen	32
5.4 Andere Bezeichnungen	35
5.5 Unterschiede bei Mahlzeiten	37
6. Niederschlesische Küche heute	39
7. Literatur	44
8. Anhang	48
8.1 Fragebogen	48
8.2 Rezepte	49
8.3 Die Schlesische Küche in Gedichten	52

1. Einleitung

Durch die Aufgabenstellung dieser Arbeit hatte ich die Möglichkeit, mich mit zwei interessanten Themengebieten innerhalb der Kulturanthropologie zu beschäftigen: mit der ethnologischen Nahrungsforschung und mit der Vertriebenen- und Flüchtlingsforschung.

Die ethnologische Nahrungsforschung beschreibt die Speisen und Nahrungsgewohnheiten, um die Bedeutung des kulturellen Ernährungsverhaltens für den Menschen, und damit auch für die Gesellschaft, zu erklären. Gegenstand der Forschung sind zum einen die „greifbaren“ Dinge, die die Nahrungszubereitung und die Mahlzeit ermöglichen: Nahrungsmittel und Speisen, Geräte, mit denen die Nahrung zubereitet und gegessen wird, Kultivierung von Pflanzen, Haustiere, Rezepte, Preise, räumliche Verbreitung, sofern sich daraus die Handlungen des Menschen erklären lassen. Zum anderen sind die Umstände unter denen gegessen wird und die Bedeutung der Speisen Gegenstand der Forschung, also die „nicht-greifbaren“ Ursachen, die die Ernährung beeinflussen: Nahrungsmittelkombinationen und -tabus, Speisekombinationen, Alltags- und Festtagsgewohnheiten, räumliche Unterschiede, historische Ursachen, Einfluß und Auswirkungen fremder Nahrungsmittel und Speisen, Ursachen und Auswirkungen von Änderungen, langfristige und temporäre Änderungen, religiöse und rituelle Handlungen, Austausch von Erfahrungen, Bezeichnungen, Einfluß auf das weitere Handeln des Menschen. Ausgehend von einer Betrachtung der Gegenstände (einschließlich der Nahrungsmittel) als Kulturgüter (TOLKSDORF 1988, S. 172) wird mit Hilfe von Erklärungen, wie es zu diesen kam (historische Betrachtung), versucht, die Bedeutung für den Menschen und die Gesellschaft, in der er lebt, darzustellen (Interviews und Literaturquellen).

Jeder Mensch muß Nahrung aufnehmen, doch er wird durch seine Mitmenschen von Geburt an in der Auswahl seiner Nahrung sowie in seinem Ernährungsverhalten beeinflusst. Alle Handlungen sind erlernt; instinktive oder (be-)denkenlose Handlungen gibt es bei der Nahrungsauswahl, -zubereitung und -aufnahme nicht. So wird z.B. auch nicht immer alles gegessen, was essbar ist (TOLKSDORF 1988, S. 176). Die Gesellschaft, in der ein Mensch lebt, ihre kulturelle Entwicklung, ihre geographische Verbreitung, ihre Handelsbeziehungen, aber auch die Stellung des einzelnen Menschen innerhalb dieser Gesellschaft spiegeln sich in seiner Nahrung und seinem Ernährungsverhalten wider. *„Essen und Trinken [...] ist [...] stets multifunktional.“* (Zitat aus MATTER 1991, S. 23). Die Betrachtung unserer Nahrung aus ethnologischer Sicht bietet also spannende Fragestellungen.

Mit der Flüchtlings- und Vertriebenenforschung wurde gleich nach den Zweiten Weltkrieg begonnen, so daß die Situation der ostdeutschen Bevölkerung während und nach ihrer Flucht und Vertreibung (im folgenden Vertreibung genannt) in vielen Dokumenten erhalten werden konnte. Besonders viele Veröffentlichungen wurden vom Bundesministerium für Vertriebene herausgegeben. Weiterhin gibt es

Literatur für Vertriebene und zahlreiche ethnologische Aufsätze über ihre Situation in der zweiten Heimat, als Beispiel sei das Jahrbuch für Ostdeutsche Volkskunde genannt. Dort erschien auch ein Aufsatz von BRELIE-LEWIEN UND SCHULZE (1987), die genau auf die Veröffentlichungen über Vertriebene und die Beweggründe eingehen. Allein die Volkskundler beschäftigten sich kontinuierlich mit der Vertriebenenforschung, Historiker und Sozialwissenschaftler erst wieder seit wenigen Jahren, um einige heutige politische und gesellschaftliche Aspekte zu verstehen (LEHMANN 1991). In der volkskundlichen Literatur finden sich leider nur wenige Hinweise, was von den unterschiedlichen ostdeutschen Küchen heute noch „lebendig“ ist.

Die Wahl für diese Projektarbeit fiel auf die Niederschlesische Küche, da meine Großeltern mütterlicherseits aus Winzig im Kreis Wohlau vertrieben wurden. In der Patenstadt Meschede im Sauerland erscheinen drei- bis viermal jährlich die „Heimatklänge“; neben Berichten über die Geschichte Schlesiens, insbesondere Winzigs (und Umgebung), Hinweisen auf Literatur über Schlesien und die Schlesier-Treffen, erzählen Schlesier aus ihrer Erinnerung an Begebenheiten in ihrer Heimat. Dort konnte ich auch einige Hinweise auf Nahrungsgewohnheiten finden. Meine Großmutter, zwei Schwestern, eine Schwägerin (aus dem nahegelegenen Birkenhöhe) und eine Cousine meiner Großmutter sowie acht weitere „Winzigerinnen“, deren Adressen ich den „Heimatklängen“ entnahm, waren so lieb und geduldig, mir alle meine Fragen zu beantworten. Ihnen sei an dieser Stelle herzlich gedankt. Die Situation, daß alle Gewährsleute die gleiche Heimatstadt haben, ist für eine Untersuchung dieser Art günstig. Die Schwierigkeiten, die TOLKSDORF (1975) in der Überprüfung der Aussagen mangels weiteren Personen aus demselben Heimatdorf sieht, habe ich somit nicht. Nur einmal genannte Informationen wurden, sofern nicht anders vermerkt oder durch Literaturstellen bestätigt, auch in meiner Auswertung nicht genannt.

Mit der vorliegenden Arbeit versuche ich darzustellen, welche Bedeutung die heimatliche Küche für die Vertriebenen - am Beispiel von 13 Informantinnen - in den letzten 50 Jahren hatte und heute noch hat. Sechs Fragebögen erhielt ich in schriftlicher Form von Informantinnen zurück, zwei davon von Großtanten, die ich persönlich kenne. Einige wenige Punkte konnte ich dann noch durch Rückfragen klären. Die Gespräche mit den anderen sieben Informantinnen fanden in ihren Wohnungen statt und dauerten jeweils zweieinhalb bis drei Stunden. Während der Gespräche machte ich mir ausschließlich Notizen.

2. Ethnologische Nahrungsforschung

2.1 Literatur

Ausgehend von WIEGELMANN's Habilitationsschrift (1967a), der einen „Wendepunkt in der Geschichte volkscundlicher Sach- und Nahrungsforschung“ markiere, da es dabei erstmals „um den Prozeß der Herausbildung von Traditionen“ (Zitat aus MATTER 1991, S. 16) ginge, möchte ich kurz die Geschichte der Nahrungsforschung skizzieren und versuchen, ihre Stellung innerhalb der Volkskunde bis heute darzustellen.

WIEGELMANN beschreibt in seinem Aufsatz über die ethnologische Nahrungsforschung in Deutschland (1971a) zunächst, warum die Nahrungsforschung nur eine geringe Rolle in der Ethnologie spiele. Da Speisen sehr kurzlebige Güter sind, sei es schwierig, sie museal zu bewahren - mit den besser zu bewahrenden Dingen hätten die Forscher ohnehin genug zu tun gehabt. Weiterhin bereite eine Ausstellung über dieses Thema mehr Schwierigkeiten als Gegenstände, wie Möbel, Schmuck usw., die allein schon eine Aussage haben und zudem noch verziert und damit repräsentativer sind als Rezeptsammlungen, Speisekarten, (haltbar gemachte) Nahrungsmittel, einfache Kochutensilien, Karten mit der Verbreitung der Nahrungsmittel, Mahlzeitennamen usw. Lediglich Gebäckbrote, Gebäckmodellen, verzierte Silberbestecke sowie Gegenstände aus dem Haushalt von bekannten Persönlichkeiten u.ä. haben Interesse erregen können. Abschließend formuliert er Ziele der Nahrungsforschung, die diese nicht isoliert, sondern als Teil des „Bemühens um Erkenntnis der kulturellen Strukturen“ (Zitat aus WIEGELMANN 1971a, S. 108) darstellt.

Abgesehen von vereinzelt Rezeptsammlungen v.a. in Klöstern und adligen Häusern gibt es seit dem 16. Jahrhundert Kochbücher und Lexika. Seit dem 17. Jahrhundert geben einige Handbücher der sog. „Hausväterliteratur“, die Gutsbesitzern mit der Lehre vom „ganzen Haus“ das Wirtschaften erleichtern sollten, in u.a. enthaltenen Rezeptsammlungen Auskunft über Nahrungsgewohnheiten. Weitere Verbreitung findet die (etwas abgewandelte) Lehre von der Ökonomie des Hauses dann in der „Hausmütterliteratur“ im 19. Jahrhundert (RUGE-SCHATZ 1990, S. 218, 225). In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts bis zum Ersten Weltkrieg wurden in Reisebeschreibungen und verschiedenen Umfragen von Sozialpolitikern die Nahrungsgewohnheiten der Unterschichten festgehalten. Bei letzteren handelte es sich jedoch eher um Konsummengenangaben ohne Beschreibungen, wann diese in welchen Mahlzeiten genossen wurden und ohne Beweggründe der Konsumenten, diese Güter zu verarbeiten.

In offenen Fragen wurden zu Beginn des 20. Jahrhunderts umfassendere u.a. Nahrungsgewohnheiten einer breiteren Bevölkerung (1900 Württemberg, 1909/10 Bayern, 1922 preußische Rheinprovinz)

gesammelt. Wichtige Sekundärquellen sind Wörterbucharchive, in denen nicht nur das Wort erklärt wird, sondern auch Zusammenhänge zu Mahlzeiten, Festen, Bräuchen usw. erläutert werden sowie Veröffentlichungen anderer Wissenschaften über die Geschichte und die wirtschaftliche Bedeutung einzelner Nahrungsmittel und -gruppen.

Schließlich wurde für den Atlas zur deutschen Volkskunde auch Fragen zu Nahrungsmitteln und -gewohnheiten, Mahlzeiten und deren Anlässe gestellt. Da die Fragebögen im gesamten deutschen Sprachgebiet Mitteleuropas verteilt und ausgefüllt wurden (1929-1935, im Auftrag der Deutschen Forschungsgemeinschaft), konnten erstmals auch räumliche Unterschiede verglichen werden (noch immer ist nicht das gesamte Datenmaterial ausgewertet, verkartet und publiziert). Jedoch wird kein Thema vollständig erfaßt, es können also immer nur Aspekte betrachtet werden, die oft für regionale Untersuchungen, trotz der insgesamt großen Anzahl von auswertbaren Fragebögen, als zusätzliche Information zu grob sind (noch könnten durch Befragungen einige Fragestellungen differenzierter erfaßt werden, wie ich meine!).

In einem weiteren Aufsatz diskutiert WIEGELMANN (1971b), was eigentlich die Grundeinheit der ethnologischen Nahrungsforschung sei. Nachdem er geklärt hat, daß es weder das Nahrungsmittel sein könne, da dieses in anderen Disziplinen im Vordergrund stehe, noch die Speise, da auch Nahrungsmittel gegessen würden, die nicht als Speise zubereitet werden, kommt er zu dem Schluß, daß es die Mahlzeit sein müsse (S. 8). Sie zwingt „*stets zu ganzheitlicher Betrachtung*“ (Zitat aus WIEGELMANN 1971b, S. 10), da man die Speisen im zeitlichen (Tages- und Jahreszeit) und kausalen (Alltag, Festtag, Anlaß) Zusammenhang sehe. Die Mahlzeit sei die zentrale Ordnungskategorie bei Untersuchungen (S. 11), die Gesamtheit der Zusammenhänge, die durch die Beschäftigung mit Mahlzeiten entstehen, bezeichnet er als Mahlzeitsystem (S. 12).

MATTER (1991) bemerkt zur WIEGELMANN'schen Sehweise, es ginge ihm „... *weniger um die Menschen und Beweggründe, neue Nahrungsmittel anzunehmen oder abzulehnen.*“ (Zitat aus MATTER 1991, S. 16). Es ist verständlich, in einem Teilgebiet einer Wissenschaft nach der Grundeinheit für die Forschungen zu suchen, um sie von anderen Teilgebieten abzugrenzen. Doch an dieser Stelle möchte ich einige Gedanken äußern, da die Mahlzeit auch von weiteren Autoren als Grundeinheit gesehen wird. Die sog. Grundeinheit dieser Wissenschaft, die im Falle der Volkskunde der Mensch ist, ist jedoch, wie ich meine, übergeordnet; dann sollten Mahlzeit oder Speise oder Kostkomplexe nicht der Mittelpunkt der Betrachtungen sein. Die „*Korrelation von gewissen Merkmalen der Ernährung*“ (Zitat aus TOLKSDORF 1988, S. 176) sehe ich nicht ausschließlich in der Mahlzeit gebündelt¹. Auch Randgebiete der Nahrungsforschung finde ich bei der ausschließlichen Betrachtung von Nahrungsmitteln und Speisen während Mahlzeiten nicht wieder: soll der Bereich, in dem sich z.B.

¹ Beispielsweise haben Speisen als Geschenke oft nichts mit einer Mahlzeit zu tun und ebenso haben Süßigkeiten und „Snacks“ (z.B. Tortilla-Chips in der Art, wie sie in Deutschland erhältlich sind) nicht den Charakter einer Mahlzeit (noch nicht einmal den einer Zwischenmahlzeit). Die Bedeutung der Nahrungsprodukte von Haustieren geht weit über die einer Mahlzeit hinaus (z.B. bemalte Ostereier).

Nahrungsforschung und Brauchtumsforschung kreuzen (Dorffeste; für Schlesien sei das Sommersingen genannt, bei dem Nahrungsmittel eine Rolle spielen, jedoch keine Mahlzeit), nicht von beiden Teilgebieten betrachtet werden?² Nach TOLKSDORF (1978, S. 342) erscheine die Mahlzeit „als ein soziales Bezugssystem, daß Normen und Gewohnheiten stabilisiert und so zur allgemeinen Verhaltenssicherheit beiträgt.“ Die Bedeutung, die Mahlzeiten als Situation in allen Familien für die Erziehung haben können, wird vielfach erwähnt. Wie MATTER (1993) deutlich macht, gehören gutes Benehmen und Maßhalten am Tisch in unserer Gesellschaft zur allgemeinen Höflichkeit, zeige die „kulturelle Kompetenz“ (S. 75) des Essenden; in Sonntagskursen erfahren acht- bis zwölfjährige Kinder, wie sie sich bei Tisch zu benehmen haben, um ihre Eltern vor anderen Leuten nicht zu blamieren; schließlich spielten Tischmanieren schon seit mindestens zweihundert Jahren (mit dem Aufkommen neuer Eßgeräte, beginnend mit der Gabel) eine Rolle für Angehörige der Oberschicht, die sich durch die ständige Verfeinerung ihrer Tischsitten von anderen Schichten abgrenzen wollten - und immer noch wollen, betrachtet man sich die o.g. Kurse (die es auch für angehende Manager gibt).

Das Interessante an der ethnologischen Nahrungsforschung sehe ich gerade in der Vielseitigkeit der möglichen Betrachtungen und Betrachtungswinkel; nur durch die Wissenschaft Volkskunde kann die Nahrungsforschung in ihrer Gesamtheit betrachtet werden und so auch der Mensch im Mittelpunkt stehen³.

WIEGELMANN (u.a. 1967b, S. 188) geht in seinen Argumentationen über den Stellenwert der Nahrungsforschung immer von der Aufgabe einer historischen Forschung aus. Zunächst sei die Nahrungsforschung wie die Erzählforschung zu sehen, da man aufgrund der Kurzlebigkeit der Nahrungsmittel auf die Erinnerung seiner Informanten angewiesen sei. Die Möglichkeit des Recherchierens der Ergebnisse anderer ethnologischer Forschungsrichtungen (z.B. Geräteforschung) sowie anderer Wissenschaften beschreibt er nur für weiter zurückliegende Zeiten. Er geht nicht darauf ein, daß man die Aussagen der Gewährsleute durch sekundäre Hilfsmittel und Literatur hinterfragen und bestätigt finden oder in Frage stellen kann. Diese Kombination fand ich gerade für eine Arbeit wie die vorliegende außerordentlich wichtig und bei nur 13 Befragungen auch gar nicht anders möglich. Hilfreich wäre ein längerer, den Gewährsleuten jedoch kaum zuzumutender, Fragebogen gewesen.

² Wo steht die Nahrung als Opfergabe (wenn also u.U. keine Mahlzeit daraus wird)? Wer beleuchtet Nahrungsmittel als Glücksbringer (die Hirse an Weihnachten wird zur Weihnachtsmahlzeit gegessen, doch Grober-Glück, 1987, S. 202 berichtet von Orakelhandlungen im bäuerlichen Schlesien: „der Hausherr greift in die Brotschüssel, die am Weihnachtsabend mit Nüssen gefüllt ist, und reicht jedem drei Stück; ...“). Auch als Spielzeug bzw. im Spiel können Nahrungsmittel verwendet werden, dabei als Nachahmung der „Erwachsenenwelt“, als Bastelgrundlage (Salzteig-Wandschmuck, Zwetschgenmännchen, Marzipantiere) oder als Spaß (Schokoladeessen mit Messer und Gabel), was Beispiele zum Bedeutungswandel der Nahrung sein können.

³ Schließlich ist es doch auch die Vielseitigkeit, die den Menschen kennzeichnet, betrachtet man ihn mit seinen Überlegungen, Erfindungen und Entwicklungen in verschiedenen Kulturen. Und nur, wenn man in einem Forschungsgebiet die Vielseitigkeit betrachtet, kann man das besondere einer Kultur herausarbeiten, das, was sie von anderen Kulturen unterscheidet. Um die Vielseitigkeit wiederum zu verstehen, muß man sich mit den Betrachtungsweisen und den Ergebnissen der Nachbarwissenschaften beschäftigen.

Mit der Entwicklung der Alltagswissenschaft erfuhr auch die Nahrungsforschung eine Änderung der Betrachtungsweise; fortan wurde die Regelmäßigkeit im Alltäglichen, also im Selbstverständlichen, versucht darzustellen. Das Modell von TOLKSDORF (1976) zeigt den Einfluß gesellschaftlicher Werte (Nahrungsmittel, Zubereitung, soziale Zeit, sozialer Raum) über die Speise und die soziale Situation auf die Mahlzeit und umgekehrt den Einfluß der Mahlzeit auf die Entwicklung dieser gesellschaftlichen Werte. Neben Theorien über Ernährungssysteme beschäftigte sich TOLKSDORF auch mit den Nahrungsgewohnheiten Vertriebener (siehe nächstes Kapitel) und, z.T. damit verbunden, mit der Beziehung zwischen Nahrung und Heimat: aufgrund ihrer komplexen Funktionalität (als materielles und sozio-kulturelles System sowie als System erzieherischen Handelns) sei „das Ernährungssystem viel stärker während des Enkulturationsprozesses in der kulturellen Persönlichkeit verankert [...] als andere kulturelle Systeme (wie z.B. Sprache, Kleidung, Brauchformen usw.)“ (Zitat aus TOLKSDORF 1978, S. 344), so daß Speisen und Nahrungsmittel zu „Heimatsymbolen“ werden können. Durch die Verwendung der relativ leicht verfügbaren Nahrungsmittel identifiziere man sich mit „seiner eigenen Bezugsgruppe“ (S. 353), in der man aufgewachsen sei.

Neue Nahrungsgewohnheiten hätten die Vertriebenen weniger von den Einheimischen übernommen als vielmehr „aus dem kommerziellen Angebot städtischer Neuerungswellen“ (Zitat aus TOLKSDORF 1978, S. 359); sie seien gar innovationsfreudiger gewesen. Auf die Neuerungen der letzten Jahre geht er auch in einem späteren Aufsatz genauer ein: Es gebe heute eine „internationale“ oder „heimatlose“ Küche ohne regionalen oder eigenkulturellen Charakter (TOLKSDORF 1993, S. 189). Die Verfügbarkeit jeglicher Nahrungsmittel in Industrieländern habe zu einer kulturellen Stilvielfalt geführt, die sich in Formen zeige, die sowohl in verschiedenen Zeiten als auch in unterschiedlichen Regionen ähnlich vorkamen und heute auch kombiniert vorgefunden werden können. Oft würden regionaltypische Speisen verfälscht als Folklorismus angeboten; Lebensmittelhändler „stellten heimische „Spezialitäten“ her - oft unbekümmert um Authentizität“ (TOLKSDORF 1978, S. 362). Um die heutigen Ernährungsgewohnheiten zu verstehen, müssen wir uns also nicht nur bemühen, die regionalen Unterschiede in Deutschland und ihre Entstehung zu rekonstruieren, sondern müssen auch die Einflüsse anderer europäischer sowie inzwischen auch außereuropäischer Länder berücksichtigen.

2.2 Regionale Nahrungsforschung

Je nach Verfügbarkeit von Nahrungsmitteln, damit auch durch ihren Stellenwert, hat sich in den verschiedenen Gebieten, in denen Menschen leben, auch unterschiedliche Nahrungsgewohnheiten ausgeprägt. Diese äußern sich in einer regional unterschiedlichen Küche, also in Nahrungsmitteln, die auf verschiedene Arten zubereitet werden. Schwerer verfügbare Nahrungsmittel, sei es durch einen

weiten Transportweg (Bsp. exotische Früchte) oder durch die aufwendige „Gewinnung“ (Bsp. Spargel) o.ä., haben oft einen hohen Stellenwert bei Mahlzeiten; und oft einen wesentlich höheren Stellenwert als in ihrem Herkunftsgebiet. Doch für die regionale Küche „typisch“ werden Nahrungsmittel empfunden, die in der jeweiligen Region leicht und schon sehr lange angebaut oder beschafft werden können (als Beispiel für Schlesien sei hier Leinöl genannt, siehe Kapitel 4.1); die regionalen Unterschiede zeichnen sich meist durch eine unterschiedliche Zubereitung und durch die Kombination mit anderen Nahrungsmitteln und Gewürzen aus.

Für die Gewürze mußte ich allerdings feststellen, daß meine Informantinnen sie insgesamt wenig verwendet haben und ich keine typischen Gewürze oder -kombinationen feststellen konnte. Lediglich das Pfefferkuchengewürz, das auch in Saucen zum Weihnachtsmenü eine Rolle spielte, könnte von der heute erhältlichen Gewürzkombination abweichen. TOLKSDORF (1978, S. 360) mißt dem Gewürzkomplex jedoch eine außerordentlich hohe Bedeutung bei⁴; kennzeichnend für ostpreußische Speisen sei ein süß-saurer bis saurer Gewürzkomplex. Seinen Angaben über den Einfluß ost- und südostdeutscher „Gewürze“ kann ich nicht ganz folgen, da er als Beispiel Mohn und Paprika nennt; diese sind jedoch Nahrungsmittel und nur im genannten Beispiel der Mohnbrötchen Gewürz.

Von 1964 bis 1972 befragte TOLKSDORF etwa 800 Personen aus Ost- und Westpreußen und kam zu dem Schluß, daß sich Speisegewohnheiten von allen kulturellen Gewohnheiten als am beständigsten erwiesen haben (TOLKSDORF 1975, S. 15). Als problematisch spricht er die Befragung an, da alles die Heimat betreffende in einem „*nostalgisch-retrospektiven Glanz*“ (TOLKSDORF 1975, S. 18) erscheine und die Vorstellungen von Heimat, Tradition und Typischem von der landsmannschaftlichen Presse verinnerlicht würde. Eine Korrektur sei schwierig, da die Überprüfung an Personen aus demselben Heimatdorf häufig nicht möglich sei.

Die Zuordnung einer Speise zu einer Region ist nicht immer möglich oder eindeutig. Sie muß immer auch im Zusammenhang mit Gewürzen, Tageszeiten oder anderen Speisen, mit denen sie kombiniert wird, gesehen werden, um das regional typische zu erkennen; verschiedene, vor allem angrenzende Regionen müssen berücksichtigt werden. Speisenamen wie Königsberger Klops, Wiener Würstchen, Dresdner Christstollen usw. geben keine Hinweise auf das Verbreitungsgebiet; oft sind solche Speisen schon lange Zeit in ganz Deutschland bekannt. Kochbücher wie das von PELZ (²⁰1965) sind als Quelle für regionaltypische Speisen erst geeignet, wenn es um die Zubereitungsart geht; sie wurden für angehende Hausfrauen zusammengestellt bzw. dienen der erfahrenen (in diesem Fall der schlesischen) Hausfrau als Nachschlagewerk für die Zubereitung von Speisen aller Art, verschiedener Regionen und für jeden Anlaß - das zeigt auch schon die Auflage. Weiterhin kann die gleiche Speise in

⁴ Er nennt jedoch im gleichen Zusammenhang ein Beispiel in Israel, wo Menschen aus verschiedenen Kontinenten die gleiche Lagerverpflegung zu sich nehmen mußten. Daß es dabei zu Konflikten kam (bis Gewürzborte mit über 50 Gewürzen aufgestellt wurden) ist nicht verwunderlich, handelt es sich doch um Kulturen, die, bedingt durch das Bewohnen von Regionen verschiedener Breitengrade nur bestimmte Gewürze kennen konnten, bzw. diese in den Nahrungsgewohnheiten unterschiedlich stark Verwendung finden konnten). Diese großräumigen Unterschiede würde ich ganz deutlich von kleinräumigen, z.B. innerhalb Deutschlands, getrennt betrachten.

verschiedenen Regionen unterschiedliche Namen haben (siehe Kapitel 5.4). Allerdings konnte ich feststellen, daß meine Informantinnen durchaus die Ähnlichkeit mit Speisen anderer Regionen erkannt hatten und dann die abweichenden Zutaten als typisch für die schlesische Variante heraushoben; so werden die Streusel für den Schlesischen Streuselkuchen mit sehr viel Butter zubereitet und der Hefeteig sehr dick damit belegt...

Schließlich darf auch nicht vergessen werden, daß es sich bei den Änderungen nach dem Zweiten Weltkrieg nicht nur um solche regionaler Art gehandelt haben kann; der Einfluß der verstärkten Urbanisierung sowie des „Wirtschaftswunders“ ging mit dem Neuaufbau der „zweiten“ Heimat, und so auch mit der Küche, einher.

Die Schwierigkeiten der Bewußtwerdung eigener heimatlicher Speisen weist TOLKSDORF (1975, 1978) nach: der regionaltypische Gewürzkomplex (z.B. für Erbseneintöpfe), der sich von anderen Regionen deutlich unterscheidet, sei von seinen ostpreußischen Gewährsleuten nur selten genannt worden, obwohl er mehrheitlich noch auf diese Weise zubereitet werde. Im Gegensatz dazu seien „Graue Erbsen mit Speck“ von nahezu allen Ostpreußen als Nationalspeise genannt worden, obwohl nur ein Zehntel jemals Graue Erbsen gegessen habe (sie wurden nach 1920 kaum noch angebaut) und in der zweiten Heimat keiner mehr!

2.3 Die Themen Nahrung und Ernährung in Museen

Wie oben schon erwähnt, bereitet es Schwierigkeiten, das Thema Nahrung in Museen darzustellen, zum einen, weil Speisen extrem kurzlebige Güter sind, zum anderen, weil die Museumsleute repräsentative und verzierte Gegenstände bevorzugt erforschten, um sie im Museum auszustellen (wohl in der Annahme, daß auch Besucher diese mehr interessierten). Das möchte ich im folgenden am Beispiel des Themas dieser Arbeit kurz kommentieren:

Gerade weil die Nahrungsmittel und Speisen so kurzlebig sind und schon so viele Informationen verloren sind, sollte aktuell wenigstens gesammelt und bewahrt werden. Doch auch eine Ausstellung der Ergebnisse halte ich für sinnvoll⁵. Abgesehen von einigen wenigen Nahrungsmitteln lassen sich die meisten, wie auch die Speisen, selbst nicht konservieren bzw. ist es wohl auch kaum sinnvoll, dies zu tun. Gegenstände und Dokumente wie Photos, Tonbandaufzeichnungen, Kochbücher usw. werden von

⁵ Handelt es sich um den Ausstellern (ungewohnte) Schwierigkeiten bereitende Objekte, wie Nahrung und Speisen, erfährt selbst der geringe Teil der Bevölkerung, der Museen besucht, nicht von solchen Bemühungen, diese Kulturaspekte für die Nachwelt zu bewahren. Sonst ist es ja so einfach, Gegenstände in Glasvitrinen zu stellen und auf einem Schildchen seine Bestimmung und eine Jahreszahl zu notieren. Ähnlich einfach wird es sein, wenn auch finanziell aufwendiger, Fachwerkhäuser zu sammeln und nicht sichtbar kommentiert zu neuen Dörfern zusammenzustellen, die dann „etwas fürs Auge“ bieten. In Museen dieser Art, die es auch dort gibt, wo finanzielle Mittel und/oder Ideen eine eindrucklichere Darstellung ermöglichen, wird man kein Thema finden, das sich nur mit mehr Mühe gut ausstellen läßt.

Volkskundlern gesammelt, durch eine spezielle Fragestellung umfassend betrachtet und i.d.R. nur als Text für gleichgesinnte Wissenschaftler veröffentlicht.

Die Rolle der Museen hat sich, meiner Ansicht nach, gewandelt, oder besser: erweitert. Die Aufgabe des Sammelns, Bewahrens und Ausstellens wird vielfach so verstanden, daß nur die Dinge, die gesammelt wurden auch ausgestellt werden. Genausowenig wie alle Dinge ausgestellt werden können, die gesammelt werden, dürften nur diese Dinge die Ausstellung bilden. Zudem haben sich die technischen Möglichkeiten erweitert: verschiedene Medien können eine Ausstellung beleben. Wird dies so gestaltet, daß es nicht nostalgisch und verklärend wirkt oder aufdringlich ist, sondern realistisch informiert und begeistert, kann es nur eine Bereicherung sein.

Das Thema Nahrung dürfte schon deshalb von allgemeinem Interesse sein, da jeder Mensch essen muß und dieser „Not“ versucht, in angenehmer Weise nachzukommen; d.h. jeder beschäftigt sich mehrmals täglich mit seiner Nahrung - auch in Gedanken. Vermutlich haben sich viele Menschen schon gefragt, was denn „früher“ gegessen wurde oder was in anderen Ländern gegessen wird. In den meisten Museen, in denen ich gerne etwas über die Ernährung der Menschen, deren Gegenstände ich betrachtete, erfahren hätte, habe ich höchstens (in der Mitte von Texttafeln) Hinweise darauf gefunden. Im Sommer 1994 wurde im Palmengarten in Frankfurt am Main eine Ausstellung gezeigt, die das Thema Ernährung in der gesamten Menschheitsgeschichte zum Inhalt hatte. Da im Palmenhaus Tageslicht zur Verfügung steht, konnten lebende Pflanzen die Texttafeln ergänzen. Aber auch Gewürze, Kochstellen mit Utensilien als Dioramen und landwirtschaftliche Geräte belebten die Ausstellung.

Museen sollten, meiner Ansicht nach, nicht nur ein Themengebiet ausstellen und dokumentieren, sondern die Zusammenhänge verschiedener Wissenschaften aufzeigen. Die Blickwinkel unterschiedlicher Wissenschaften würde nicht nur ganzheitliches Denken fördern (das käme vielleicht unserer Umwelt zugute), sondern lockte auch mehr Menschen in die Ausstellung. Geschichte, z.B. die Vertreibung und die Zeit danach, wird durch Tonbandaufnahmen, auf denen Betroffene ihre Empfindungen, Schwierigkeiten, aber auch die positiven Erlebnisse schildern, zweifellos „lebendig“. Und zusätzliche Informationen (Aspekte und Forschungsergebnisse anderer Wissenschaften, je nach Thema historischer - die Zeit, die nur mit wenigen Gegenständen und ohne Aufnahmen usw. dokumentiert ist -, oecotrophologischer, geographischer, geologischer, biologischer, physikalischer ... Art) können von Interesse sein und zusammengenommen ein umfassenderes Bild schaffen. Weiterhin scheint mir ein Bezug zur heutigen Zeit geboten - z.B. über Nahrungsgewohnheiten, Arbeit, Spielzeug, Musik usw. Die Museumsbesucher, die mehr wissen wollen, sollten schon im Museum Anregungen (weitere Themen aber auch Literaturhinweise sowie Informationen zu anderen Museen und Medien, die sich mit dem Thema auseinandersetzen - natürlich auch anderer Wissenschaften) bekommen können.

3. Der Kulturraum Schlesien

Anhand der Geschichte Schlesiens möchte ich darzustellen, daß es sich bei der Heimat meiner Gewährsleute um einen deutschen Kulturraum handelt. Die Kenntnis der Entwicklung dieses Raumes ist nicht nur notwendig, um manche Aussagen und Bemerkungen meiner Informanten zu verstehen, sondern auch, um die Möglichkeit sehen zu können, daß Nahrungsgewohnheiten anderer Räume Einfluß auf die Speisen und die mit Nahrungsmitteln verbundenen Bräuche Schlesiens hatten.

Schlesien erstreckt sich beiderseits der oberen und mittleren Oder über etwa 300 km von Nordwesten nach Südosten bei einer Breite von durchschnittlich 100 km (nach 1918: 36.424 km²). Im Südwesten durch die Sudeten begrenzt, läuft das Sudetenvorland nach Norden, parallel zu den Sudeten, in die überwiegend 100-250 m üNN liegende Tiefebene aus. Der Zobten, südwestlich von Breslau gelegen, ist mit 718 m üNN der höchste Berg Niederschlesiens.

In der Jungsteinzeit siedelten zeitweise ur-indogermanische Stämme, die zunächst auch Jagd, später nur Viehzucht und Ackerbau in waldfreien Gebieten betrieben. Ihre intensive Wirtschaftsweise führte dazu, daß die Familien oft ihre Siedlungsplätze wechseln mußten, damit der Boden sich erholen konnte. In der Bronze- und Eisenzeit kamen ackerbauende Völker illyrischen Ursprungs. In dieser Zeit entstand auch der Handel mit Bernstein; die Handelsstraße verlief in Nord-Süd-Richtung von der Ostsee zum Balkan.

Seit etwa 100 v. Chr. siedelten in diesem Gebiet Ostgermanen, die ursprünglich aus Skandinavien kamen. Von den Silingern, einem Teilstamm der Wandalen, leitet sich auch der Name Schlesien ab. Sie siedelten in Einzelhöfen oder kleinen Dörfern und betrieben auch Ackerbau und Viehzucht. Im 6. und 7. Jahrhundert wanderten Gruppen von Slawen aus dem Dnjepr-Pripjet-Gebiet ein. Spuren ihrer kleinen frühmittelalterlichen Siedlungen gibt es nur noch wenige, vieles unterlag in der folgenden Zeit einer deutschen Überformung. Einige Ortsnamen sind jedoch Zeugnisse für eine slawische bzw. germanisch-slawische Besiedlung am jeweiligen Ort. Auch ist bekannt, daß vorwiegend extensive Feldgraswirtschaft, Waldbienenzucht oder Fischfang betrieben wurde (SCHLENGER 1951).

Die mittelalterliche Hohe Straße in West-Ost-Richtung kreuzte die frühzeitliche Bernsteinstraße in Breslau. Die Burg Wratislawia ist eine Gründung des tschechischen Fürsten Wratislaw I. Neben dieser Grenzbefestigung gegen Polen wurde später die Stadt Breslau nach deutschem Recht gegründet (gehörte der Hanse von 1387 bis 1474 an).

Mieszko I. (Dago) war der erste Piast Schlesiens und nahm 966 das Christentum an. Vom Ende des 10. Jahrhunderts bis 1137 (Glazer Pfingstfrieden) wechselte die politische Herrschaft mehrmals zwischen Polen und Böhmen. Danach löste sich Schlesien mehr und mehr von Polen, 1146 wurde der Herzog jedoch nach Westen vertrieben. Dessen Söhne kehrten 1163 unter Kaiser Friedrich Barbarossa

mit der Kenntnis der deutschen Sprache nach Schlesien zurück und teilten es in zwei selbständige Herzogtümer Nieder- und Oberschlesien. Heinrich I. von Schlesien heiratete Hedwig, Prinzessin von Meran-Andechs, später als Heilige Hedwig verehrt. Sie haben den entscheidenden Anteil an der Kolonisation Schlesiens mit deutschen Siedlern.

Im Zuge der mittelalterlichen Ostsiedlung, etwa zwischen 1200 und 1350, entstanden im schlesischen Raum mehr als 1200 Bauerndörfer und 120 Städte nach deutschem Recht. Es war eine friedliche Siedlungsbewegung, die ihre Ursache in der großen Bevölkerungsdichte und damit einhergehende Landknappheit (= Nahrungsknappheit) hatte, in der Absicht der Ausbreitung des Christentums sowie in dem Wunsch der z.T. mit deutschen Prinzessinnen verheirateten polnischen Fürsten, Ihre Grenzhertzogtümer zu besiedeln. Sie riefen deutsche Bauern und Bürger in ihre Gebiete und diese brachten ihr wirtschaftliches und technisches Wissen und Erfahrungen mit. Ackergeräte wie der Deutsche Wendepflug (aus Eisen), die Einführung der Dreifelderwirtschaft, der Flurzwang und das Pferd als Zugtier anstelle des Ochsen ermöglichten eine intensivere Bewirtschaftung des Landes und brachten auch in den neuen Siedlungsgebieten höherer Erträge.

Mit Hilfe der Mundartforschung konnte ermittelt werden, woher die in Schlesien siedelnden Menschen hauptsächlich kamen. Die mainisch-norderzgebirgische Siedlerbahn brachte auch Westmitteleutsche vom Rhein und Thüringer bis nach Ostmitteleuropa; überall findet sich die „Muttersprache“ der Mark Meißen wieder. Als Besonderheit für den schlesischen Raum gilt die mainisch-süderzgebirgische Siedlerbahn und eine niederösterreichisch-mährische Siedlerbahn, die beide über die Sudeten führten. (GROBER-GLÜCK 1987)

Überwiegende Siedlungstypen waren Waldhufendörfer in Gebirgs- und Vorgebirgsgebieten (überwiegend Neugründungen) sowie Straßen- und Angerdörfer, die oft an die Stelle der slawischen Siedlungen traten bzw. mehrere zusammenfaßten. Dafür wurden von den neuen Siedlern die bis dahin unzugänglichen Gebirgswälder und Waldheiden großräumig gerodet. Das Ausmaß der Rodungen wird deutlich, wenn man sich auf der Karte »Die Siedlungsräume Mitteleuropas in frühgeschichtlicher Zeit« (KRAUS ET AL. 1959, Blatt 10) ansieht; die unbewaldeten und landwirtschaftlich nutzbaren Flächen, die vorher von Germanen und Slawen besiedelt wurden, waren sehr klein. Das Land wurde von einem „Lokator“ in Hufen eingeteilt (flämische Hufe = 16,8 ha oder fränkische Hufe = 24 ha, je nach Bodenertrag) und das der Arbeitskraft einer Familie entsprechendes Stück Land den Bauern zugewiesen. Zunächst entstanden die deutschen Siedlungen neben den slawischen. In Gebieten mit einem hohen deutschen Bevölkerungsanteil, wie in Schlesien, wurden sie im Laufe von Generationen eingegliedert und übernahmen die deutsche Sprache. Den Einwanderern wurden neben ausreichend großen Besitzflächen auch mehr Rechte eingeräumt als in ihren Heimatgebieten, sie waren von der Hörigkeit im Altsiedelland befreit. Die Vorteile des deutschen Rechtes erkannten auch die einheimischen Bauern (v.a. die persönliche Freiheit und die Zahlung eines Zinses an den Grundherrn der damit keinen Arbeitsleistungsanspruch mehr hatte); es breitete sich auch dort aus.

Städte wurden nach Neumarkter (Abart des Magdeburger) Recht planmäßig angelegt: mit einem als Ring bezeichneten eckigen Marktplatz, in dessen Mitte das Rathaus und an einer Seite die Kirche errichtet wurden, und einem Netz sich rechtwinklig kreuzender Straßen. Die Städte wurden z.T. als Handelsmittelpunkt für mehrere Dörfer nach der bäuerlichen Besiedlung gegründet. Für andere Städte wiederum wurden deutsche Bürger in slawische Städte gerufen, ohne daß vorher eine bäuerliche Besiedlung der Umgebung stattgefunden hätte. Das Wirken der Handwerker, Kaufleute, Fernhändler usw. brachte den Fürsten wirtschaftliche Vorteile, aber auch den neuen Bürgern, die zudem, wie auch die Bauern, einige Zeit Abgabefreiheit genossen. Die Städte wurden mit einer festen Mauer umgeben und bekamen eigenes Stadtrecht.

Die hohen Ernteerträge, die auch durch die guten Böden ermöglicht wurden, führten in dem relativ dünn besiedelten Raum zu Überschüssen, die für den Handel verwendet werden konnten. Die Nachkommen der Lokatoren, die sich bei Siedlungsgründung ein größeres Stück Land, div. Rechte (niedere Gerichtsbarkeit, Schulzenamt, Ausschankrecht, Mühlenrecht) und damit zusätzliche Einkunftsmöglichkeiten zugeteilt hatten, organisierten den Handel und konnten die nachmittelalterlichen Gutshöfe errichten. Wie überall in Mitteleuropa führte die Intensivierung der Landwirtschaft zu immer größerer Arbeitsteilung zwischen Stadt und Land.

1335 (Vertrag von Trentschin) kam Schlesien wieder an das Königreich Böhmen und war damit ein Teil des deutschen Reiches. Da sich Schlesien auch innerlich dem Deutschtum zugewandt hatte, verzichteten die polnischen Fürsten auf sämtliche Ansprüche auf Schlesien. Zahlreiche Kriege sowie Seuchen führten zu Wüstungen ab der zweiten Hälfte des 14. Jahrhunderts. Auch schlesische Siedlungen wurden dadurch verändert, doch kam es mehr zu partiellen als zu totalen Wüstungen. Die weitere Ausdehnung der Bevölkerung und die Städtegründungen stagnierten. Techniken der Wasserwirtschaft und mit ihnen das Tuchmacherhandwerk führten zu einer erneuten Siedlungswelle nach Osten, wobei die bis dahin ungerodeten Gebiete und die wüst gefallenen Orte besiedelt wurden. Schon Ende des 14. Jahrhunderts wurde mit Schlesischem Leinen gehandelt (über Nürnberg bis nach Venedig). Schließlich wuchs die Bedeutung der Edelmetalle Silber, Gold, Kupfer und Erz durch den vermehrten Handel, und den damit erhöhten Münzbedarf, sehr schnell. Dies hatte ein schnelles Wachstum der Bergbaustädte, v.a. im 14. und 15. Jahrhundert zur Folge. Im 15. Jahrhundert wurde u.a. Schlesien vom ungarischen König erobert (die an Schlesien grenzende Slowakei gehörte bis 1918 zu Ungarn).

Von 1526 bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts gehörte Schlesien zu Österreich, da die Habsburger die ungarische und die böhmische Königskrone erbten. In dieser Zeit entwickelten sich kulturelle Unterschiede zwischen Ober- und Niederschlesien, z.B. in der Religion, denn das Volk mußte immer die Religion ihres jeweiligen Landesfürsten annehmen. Die lutherische Reformation hatte sich schnell in Schlesien ausgebreitet, doch im Zuge der Gegenreformation gewannen die katholischen Habsburger mit Hilfe polnischer Geistlicher einen Teil der Gläubigen, Kirchen und Klöster zurück. Die

Textilindustrie (vorwiegend Leinen, später auch Baumwolle) verbreitete sich im ganzen Sudetengebiet und seinem Vorland und war bis in das 19. Jahrhundert die herausragende Industrie Schlesiens. Die in England einsetzende Mechanisierung der Produktion und damit einer enormen Produktionssteigerung (Industrielle Revolution) führte besonders in Schlesien zu einer Textilkrise, wodurch an vielen Orten andere Gewerbe ihren Platz einnahmen.

Nach den drei Schlesischen Kriegen in der Mitte des 18. Jahrhunderts, blieb nur ein kleiner Teil Oberschlesiens bei Österreich. Schlesien wurde 1742 preußisch, auch das wirtschaftlich bedeutende Oberschlesien, das im folgenden zum zweitgrößten deutschen Industrievier ausgebaut wurde. „Die österreichische Vielfalt, Individualität, Großzügigkeit, aber auch Lässigkeit und wirtschaftliche Ineffektivität wich der preußischen Einheitlichkeit, Strenge, Korrektheit und Ordnung.“ (Zitat aus MENZEL 1986, S. 13).



Karten aus TIETZE 1970, S. 114

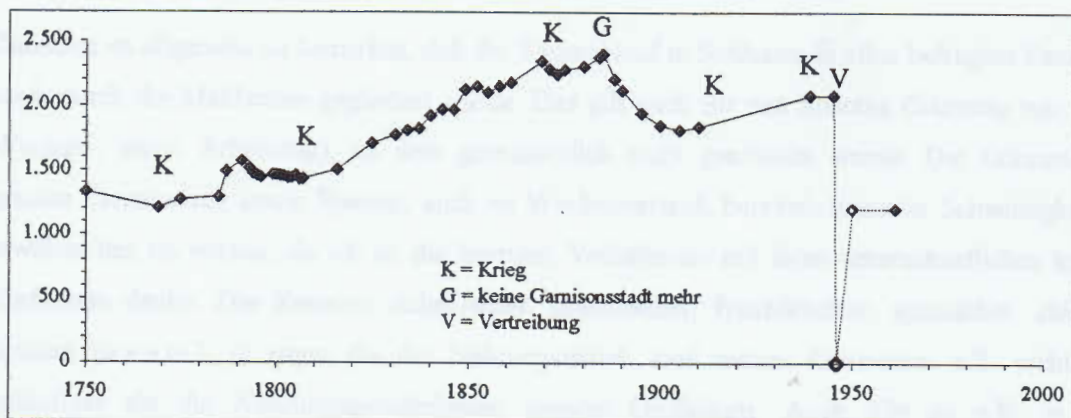
Nach dem Ersten Weltkrieg mußten Teile Schlesiens trotz Volksabstimmung an Polen und die Tschechoslowakei abgetreten werden. Die deutsche Bevölkerung in diesen Gebieten sowie aus Posen wanderte z.T. auch in die benachbarten schlesischen Gebiete.

Die landwirtschaftliche Produktion weit über den Eigenbedarf hinaus erfolgte in Niederschlesien überwiegend durch mittelbäuerliche Betriebe (in Oberschlesien durch viele sehr kleine sowie sehr große Güter). Eine überwiegende Grünlandwirtschaft im Gebirgsgürtel wurde durch die mittelschlesische Ackerebene mit hauptsächlichem Anbau von Weizen, Gerste und Zuckerrüben abgelöst; im nördlichen und östlichen Schlesien wurden überwiegend Roggen und Kartoffeln angebaut.

Weitere Industriezweige in Niederschlesien waren: Glas- und Porzellanindustrie im Glazer, im Waldenburger (auch Steinkohlenbergbau) und im Hirschberger Becken sowie in der Lausitz (auch Braunkohlebergbau und Eisengießereien), Maschinen- und Bekleidungsindustrie um Breslau sowie Steinbruch-, Kalk- und Zementindustrie. Zahlreiche Kur- und Badeorte sowie Fremdenverkehrsorte hatten eine hohe Bedeutung innerhalb Deutschlands.

1939 zählte Niederschlesien 3,3 Mio. Einwohner. (BROCKHAUS ¹⁷1966-74)

Die Stadt Winzig, aus der meine Informantinnen stammen, liegt 50 km nordwestlich von Breslau und etwa 10 km östlich der Oder auf einer Anhöhe. Sie wurde 1218 unter dem Namen „Vin“ als Dorfsiedlung erwähnt und 1285 mit deutschem Stadtrecht (Steinauer Recht) belegt; nach 1404 galt das Magdeburger Recht. Die Ackerbürgerstadt hatte durch den Getreidehandel mit Polen, sowie durch große Viehmärkte und landwirtschaftliche Industrie Bedeutung für das relativ wohlhabende landwirtschaftliche Umland. Bei der Volkszählung 1939 wurden 2.078 Einwohner gezählt. Am Ende des Zweiten Weltkrieges wurde Winzig zum großen Teil zerstört; die Gebäude wurden nicht wieder aufgebaut, die Stadt verlor an Bedeutung - und sein Stadtrecht. Detaillierterer Informationen sowie Photos finden sich in GÖRLICH 1985, SCHUBERT 1914, WECZERKA 1977. Das folgende Diagramm zeigt die Bevölkerungsentwicklung Winzigs:



Literatur zu diesem Kapitel: GROBER-GLÜCK 1987, MENZEL 1986, SCHLENGER 1951, TIETZE 1970, ULLMANN 1979, WECZERKA 1977

4. Niederschlesische Küche

Die Geschichte Schlesiens mit dem häufigen Wechsel der Zugehörigkeit der benachbarten Staaten spiegelt sich auch in Rezepten und Nahrungsmittelkombinationen der Schlesischen Küche wider. Der Einfluß der österreichischen Küche findet sich beispielsweise in den Hefeklößen. SANDGRUBER (1985) erklärt, daß wiederum die italienische Küche im 17. und frühen 18. Jahrhundert die österreichische stark geformt habe - Schlesien gehörte vom 16. bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts zu Österreich. Hinweise darauf, wann und wo Mohn zuerst verwendet wurde, habe ich nicht gefunden; im östlichen Brandenburg und in Südböhmen wurde in den ADV-Umfragen, wenn auch seltener, Mohn genannt (GROBER-GLÜCK 1987). Der Einfluß anderer Küchen auf einzelne Speisen müßte mit Hilfe von Kochbüchern und Belegen über die historischen Speisen und Zubereitungsarten in Schlesien genau dokumentiert werden. Doch einige Hinweise geben vielleicht die Rezepte im Anhang, die immer wieder (auch als typisch schlesisch) genannt wurden, und die ich dem Kochbuch von GRANDEL (³1970) entnommen habe. Dieses Kochbuch wurde mir dreimal genannt; die Rezepte erscheinen mir „echt“ - im Gegensatz dazu erscheinen mir die Zutaten für PIEPENSTOCK's (³1990) Rezepte modifiziert (siehe 6. Kapitel); die Rezeptesammlung ist wohl eher unter den Nostalgie-Kochbüchern, wie sie in den letzten Jahren erschienen sind, einzureihen (wenn auch im Taschenbuch-Format).

Zunächst ist allgemein zu bemerken, daß der Tagesablauf in Schlesien in allen befragten Familien sehr stark durch die Mahlzeiten gegliedert wurde. Das gilt auch für den Sonntag (Samstag war normaler Wochen-, meint Arbeitstag), an dem grundsätzlich nicht gearbeitet wurde. Die Erinnerungen an genaue Essenszeiten sowie Speisen, auch im Wochenverlauf, bereitete keinerlei Schwierigkeiten. Ich erwähne das im voraus, da ich an die heutigen Verhältnisse mit ihren unterschiedlichen kulturellen Einflüssen denke. Die Kenntnis italienischer, griechischer, französischer, spanischer, chinesischer Speisen (u.v.a.m.), ja sogar die der Nahrungsmittel, sind meiner Generation z.T. wohl weitaus geläufiger als die Nahrungsgewohnheiten unserer Großeltern. Auch gibt es z.B. in meinem Bekanntenkreis keine feste Regeln, weder die der exakten Tageszeit (ausgenommen der Kantinengänger, dann jedoch nur an Wochentagen) noch des Wochenablaufes, was aber ohne Ausnahme bei den Familien meiner 13 befragten Winziger übereinstimmte. Meine Informantinnen sind heute zwischen 72 und 89 Jahre alt, waren also schon alt genug, noch in Schlesien ihrer Mutter „in den Kochtopf zu schauen“, um also Gewohnheiten zu übernehmen.

Im folgenden werde ich auf die einzelnen Fragen des ersten Teiles meines Fragebogens eingehen und versuchen, ein Bild von den Mahlzeiten und Essensgewohnheiten der befragten Winziger in ihrer Heimat zu geben. Aufgrund von Literaturstellen ist es sicherlich nicht verkehrt, einige Aussagen für ganz Niederschlesien zu verallgemeinern und andere nur für Winzig, da sich nicht alle Informantinnen

seitdem wiedergesehen haben und so auch nicht das „verklärte“ Heimatbild, wie es TOLKSDORF (1975) in seinen Auswertungen für Ostpreußen angibt, entstehen konnte.

4.1 Mahlzeiten im Alltag

Mehrere meiner Informantinnen können sich noch erinnern, zumindest als Kinder im Winter (z. T. auch ganzjährig) Mehlsuppe zum Frühstück gegessen zu haben. Dann (wohl spätestens in den 30er Jahren) gab es ausschließlich Brot mit Butter, in fast allen Fällen mit Sirup, oft auch Marmelade und Pflaumenmus, manchmal Honig. Wurst, Quark und Ei waren zum Frühstück Ausnahmen. Als Kinder gab es Milch, später Getreidekaffee zum Trinken (in einem Fall schon damals Bohnenkaffee). Getreidekaffee, für den die Gerste oft selbst geröstet wurde, hieß auch Schüttbohnenkaffee, Kömdekkaffee oder Malzkaffee.

Ein zweites Frühstück wurde nach der Schulzeit (Pausenbrot) nicht von allen Informantinnen genannt. Bei den Bauernfamilien gab es jedoch nach dem Melken oder später auf dem Feld Brot mit Wurst und Getreidekaffee. Während das erste Frühstück in der Regel süß war (es gab allenfalls wahlweise auch Wurst), gab es zum zweiten Frühstück Brot mit salzigem Belag, in einem Fall gar Sauerkraut.

Weder zwischen den Uhrzeiten der Frühstücksmahlzeiten ist bei meinen Befragungen eine Korrelation zu erkennen, noch zwischen den Uhrzeiten und dem Beruf (nicht einheitlich in einer Berufsgruppe). Viel wichtiger scheint der Zeitpunkt des Mittagessens zu sein, für das immer eine genaue Uhrzeit genannt wurde (meistens 12 Uhr, manchmal 13 Uhr) und das ohne Ausnahme eine warme Mahlzeit war.

Das Mittagessen, auch einfach nur Mittag genannt, läßt sich infolge der Nahrungsmittelsituation in Sommer und Winter unterteilen. Es gab das ganze Jahr über viel Gemüse aus dem eigenen Garten, im Sommer frisch (v.a. auch als Salat) und im Winter einkellerbares und eingewecktes (vorwiegend Sauerkraut) Gemüse. Zwar habe ich in keiner Frage nach dem jahreszeitlichen Unterschied gefragt, doch wurden die jahreszeitenbedingten Speisen immer wieder betont.

Als Mittagessen gab es durchaus auch einmal süße Speisen (Eierkuchen und Hefeklöße wurden mehrmals genannt), dreimal wurde dies sogar als „einmal in der Woche süß“ angegeben.

Fleisch wurde fast täglich gegessen und sei es nur als gekochtes Stück in einer Gemüsesuppe, als Speck in Rührkartoffeln (Kartoffelbrei, Kartoffelpappe, Stampfkartoffeln, letzterer ein vorwiegend in Oberschlesien verwendeter Begriff) oder als Hähnchen (eins) für acht Personen. Größere Mengen gab es an Sonn- und Feiertagen als Braten, in manchen Familien auch Donnerstags (siehe nächstes Kapitel). Beim Schlachtfest, bei größeren Familienfeiern und an Weihnachten gab es viel und

verschiedenes Fleisch. Und auch nach dem Schlachten gab es mittags oft warme Well-, Blut- oder Leberwurst mit Sauerkraut und meistens mit Kartoffelbrei.

In Winzig gab es einen Ölschläger, der Leinöl preßte und verkaufte (in Schlesien wurde viel Lein angebaut ⇒ Leinenindustrie). Leinöl wurde pur oder in Quark zu Kartoffeln gegessen und war eine preisgünstige Speise (dreimal genannt).

Wurde mir als Speise Gemüse-Eintopf genannt, fragte ich nach, seit wann sie wirklich „Eintopf“ genannt wurde. Meine Informantinnen erinnerten sich fast alle daran, daß sie als Kinder noch „Suppe“ oder „Dicke Gemüsesuppe“ sagten. Zwei der befragten waren sich jedoch sicher, daß „Eintopf“ auch schon in ihrer Kinderzeit verwendet wurde.

Daß „der Fischmann“ nur einmal im Monat nach Winzig kam erzählte mir nur eine Schlesierin. Doch fast alle aßen Heringe: selbst eingelegt (mit Zwiebeln und Gurken in Sahne) oder als Häckerle (siehe Anhang), die es sowohl mittags als auch zum Abendbrot geben konnte.

Außer in einer Antwort wurde immer eine Nachmittagsmahlzeit angegeben, die meistens Vesper genannt (einmal Kaffeetrinken und zweimal wurden beide Begriffe verwendet) und zwischen 15 Uhr und 16 Uhr eingenommen wurde. Oft wurden Semmeln genannt (in Schlesien sind das zwei aneinander gebackene Brötchen), die nur mit Butter oder süß bestrichen wurden. Kuchen bekam ich nur zweimal als Antwort und in einer Bauernfamilie gab es auf dem Feld Brot mit Schinken und Wurst - und mit Butter, die in ein Rhabarberblatt gewickelt im Tontopf frisch und kühl blieb.

Die Kartoffel spielte als Nahrungsmittel eine herausragende Rolle; sie kam in irgendeiner Form fast täglich auf den Tisch, häufig auch abends, so daß es zwei warme Mahlzeiten gab.

Die letzte Mahlzeit wurde Abendbrot (einmal Abendessen) genannt und um 18 Uhr oder 19 Uhr (zur Ernte auch mal später) eingenommen. Kartoffeln (Kartoffeln und Quark, mit Leinöl, zu Grieben, zu Hering, zu warmer Wurst, Bratkartoffeln, Kartoffelbrei, Kartoffelsalat) und salzig belegtes Brot wurden genannt, in zwei Familien gab es immer warmes Essen, einmal wurde „immer kaltes Essen“ angegeben.

4.2 Mahlzeiten an einzelnen Wochentagen

Der Donnerstag war ein besonderer Alltag, in vielen Familien war es der „Klößeltag“ oder „Kließlatag“. Bezogen auf das Mittagessen war es jedoch der zweite Feiertag in der Woche, denn es gab zu den Klößen oft auch einen Braten, Sauce und Sauerkraut, wie an Sonntagen. Doch so ganz einheitlich war der „Kließlatag“ bei meinen Informantinnen nicht: die meisten berichteten zwar von Kartoffelklößen an diesem Tag, doch in einer Familie gab es immer Hefeklöße (dort auch Sonn- und

Feiertags), einige nannten auch Kartoffeln zum Braten, Brathähnchen oder Füsels (Innereien). Nur in drei Fällen wurde bei den Angaben zu den einzelnen Wochentagen nicht der Donnerstag genannt und da sonst nur noch der Freitag mit einer speziellen Mahlzeit genannt wurde, nimmt der Donnerstag wirklich eine Sonderstellung ein. Nur im Schlesien-Lexikon (ULLMANN 1979) habe ich einen Hinweis dafür gefunden: unter dem Stichwort Wochentage steht dort *„Der Donnerstag galt neben dem Sonntag als zweiter Feiertag. An diesem Tage durfte es auch Klöße, das Sonntagsgericht, geben.“* (Zitat aus ULLMANN 1979, S. 317) leider ohne weitere Erklärungen.

Fünf Informantinnen (alle dreizehn sind evangelisch) nannten den Freitag als Tag, an dem es kein Fleisch gab und/oder an dem Fisch gegessen wurde; in zwei Fällen war es dann der „Eiertag“.

Der Samstag war in den meisten Familien Badetag, deshalb gab es mittags oft „etwas Einfaches“ wie Kartoffelsuppe mit Wurst (allein Kartoffelsuppe wurde siebenmal genannt).

Zum Sonntagsfrühstück gaben drei Informantinnen Kuchen und Semmeln an und einmal wurde erwähnt, daß es kein zweites Frühstück gab (man kann sicherlich davon ausgehen, daß es sonntags wegen des Gottesdienstes mehrheitlich kein zweites Frühstück gab). Zum Mittagessen am Sonntag wurden ausnahmslos Braten und Klößel (Kartoffel- oder Hefe-) genannt. Welches Tier für den Braten in Frage kam, richtete sich nach den Haustieren oder auch nach der Jahreszeit. Neben Schwein, Kalb und Lamm wurden Hase, Gans und Ente bei eigener Haltung genannt, sowie Wild, wenn einer in der Familie zur Jagd ging.

4.3 Speisen an Festtagen

Zum Kaffeetrinken an allen Sonn-, Feier- und Festtagen gab es Streuselkuchen und Mohnkuchen sowie Bohnenkaffee. Außer am Heiligen Abend gab es an allen Feiertagen im Jahr das Sonntagsessen. Am Ostersonntag wurde als Braten mehrfach Lamm und zusätzlich Zickel genannt und an den Weihnachtsfeiertagen überwiegend Gans. Selbst für den Gründonnerstag und den Karfreitag wurden Speisen mit Eiern nur von drei Personen angegeben.

Am Martinstag gab es Martinsgans und Martinigebäck, ein hufeisenförmiges Gebäck, das mit Mandelsplittern bestreut wurde. In der Vorweihnachtszeit wurden große Mengen an Pfefferkuchen, Spekulatius und Mohnstriezel gebacken; weiße Butterplätzchen gab es in Schlesien nicht.

Am Heiligen Abend gab es in mehreren Gängen reichlich zu essen. Zwei Speisen wurden immer wieder genannt: Schlesische Weißwürstel (das sind Kalbswürste) und Karpfen. Es wurden weitere „Hauptspeisen“, jeweils mit Beilagen, genannt, die es alle an diesem Abend gab. Auch die Polnische Sauce (auch Braune Sauce, siehe Anhang) aus Pfefferkuchen zu Würsten oder zum Karpfen gab es

fast in jeder Familie. Um einen Eindruck von den Mengen eines Heilig-Abend-Menüs zu geben, möchte ich Frau Görlich zu dieser Frage zitieren: „*Schlesische Weißwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpappe, Pökelfleisch mit Hirse und Sauerkraut, Krakauer Würstchen mit Polnischer Sauce und Kartoffeln, Karpfen mit brauner Butter und Kartoffeln.*“. In vielen Familien gab es als Nachtisch auch noch Schlesische Mohnklöße (eine üppige Süßspeise, siehe Anhang)⁶; es gab sie nur am Heiligen Abend und, seltener, an Sylvester - warum ausschließlich zu diesen Feiertagen, konnte mir niemand berichten. Hefe- oder Kartoffelklöße gab es in keinem Fall am Heiligen Abend (aber selbstverständlich an den folgenden beiden Feiertagen). In der Familie von Frau Lierler mußten die Kartoffeln am Heiligen Abend alle gleichmäßig oval sein und der Vater achtete darauf, daß die braune Butter, die es dazu gab, geachtet wurde: „*Kinder, das ist keine Tunke, das ist reine Butter; damit darf man die Kartoffeln nur anfeuchten!*“. U.a. bei WIEGELMANN (1967a) findet sich eine Beschreibung der „Neunerlei“ Speisen, die am Weihnachtsabend auf den Tisch kommen sollten (S. 149). Eine starre Tradition der Bestandteile gehe aus dem ADV-Material nicht hervor, doch glück-(auch geld-)bringende Speisen wie Hirse und Mohn (siehe auch dazu GROBER-GLÜCK 1987, S. 202; zur in Schlesien während des ganzen Jahres häufigen Mohnverwendung in Verbindung mit Geld und Glück wird jedoch nichts berichtet) müsse enthalten sein.

Dreimal wurde für Sylvester und einmal für Neujahr angegeben, daß es Hirse zu essen gab. Der Aberglaube, daß dann das Geld im kommenden Jahr nicht ausginge, wurde mir nur einmal genannt.

Familienfeiern (Taufe, Konfirmation, Hochzeit, Geburtstag) zeichneten sich dadurch aus, daß es nicht nur einen Braten, sondern mehrere auf einmal gab. Aber auch dazu gab es immer Klöße.

4.4 Dorffeste

Beim Sommersingen am 4. Sonntag der vorösterlichen Passionszeit, dem Sonntag Lätare, gingen die bis zu vierzehnjährigen Kinder in Schlesien von Haus zu Haus, sangen Lieder (Beispiele bei PEUCKERT 1928, ULLMANN 1979 und in den Heimatklängen Nr. 113) und wünschten den Leuten vor ihren Haustüren Glück. Dafür erhielten sie Schaumbrezeln (die wohl nur für dieses Fest gebacken wurden), Kuchen, Früchte, ein Ei oder etwas Geld. Zitat aus PEUCKERT 1928, S. 97: „*Und wenn die Pretzeln oder Bögel noch so vertrocknet und alt gewesen sind, nie haben welche besser geschmeckt als die ersungenen.*“. Wie Frau Scholz mir berichtete, wurde dieser Brauch auch in Erlangen in manchen Jahren praktiziert, in den Stadtteilen, in denen viele Schlesier wohnen. PEUCKERT (1928) vermutete in

⁶ Bei der Vorstellung der Speisemengen kommen uns heute eher Gedanken, wie sie in dem Gedicht im Anhang »Gesunde Feiertage« im Spaß dargestellt werden. In ähnlicher Weise werden die üppigen Speisen am Schlachtfest in einem Gedicht geschildert: »Dar biese Troom«, selbst geschlachtet zu werden, scheint dem Träumenden in der Nacht darauf sehr realistisch, (in: Heimatklänge Nr. 143, 1987.).

dem schlesischen Brauch ein Relikt aus der Zeit der fränkischen Kolonisation im Mittelalter. GROBER-GLÜCK (1987) erklärt dieses „in Schlesien weiträumig“ (S. 200) bekannte Sommereinholen als Doppelbrauch in Verbindung mit der Austreibung des Todes (möglicherweise eine Variante des Winterverjagens). Diesem Teil des Brauches wäre nach und nach nur noch im Lied gedacht worden. Beide Aspekte nennt VON RICHTHOFEN (1967, S. 40, Zitat): „Der Ursprung [des Sommersingens] geht wie bei ähnlichen altwestdeutschen Bräuchen auf ein Darstellen des Wettkampfes zwischen Winter und Sommer zurück, bei dem der Winter als Verlierer auftritt.“ und u.a. dieses Fest sei nach 1945 erfolgreich in westdeutsche Gebiete übertragen worden.

Das Kinderfest im Juli war ein Fest der Stadt Winzig, das im nahegelegenen Lustwald gefeiert wurde, wohin man mit dem blumengeschmückten Umzug gelangte. Dort gab es Kakao und Kuchen, es wurden Spiele gespielt und später warme Wurst gegessen. Mit Laternen ging es im Dunkeln zur Stadt zurück.

Essen und Trinken spielte eine Rolle bei den Festen, an denen die ganze Stadt beteiligt war (es waren nicht nur die Kinder beteiligt), doch stand das Essen nicht im Mittelpunkt, wie bei folgenden Schilderungen (Schlachtfest und Eisbeinessen), an denen wiederum nur mehrere Familien, aber nicht die ganze Stadt, zusammen feierten.

Zum Schlachtfest wurden Nachbarn und Verwandte eingeladen, es gab Wellfleisch, Wellwurst und frisches Hackfleisch in großen Mengen und mehreren Gängen, die durch Schnapstrinken und Kartenspielen unterbrochen wurden. Auch an den folgenden Tagen wurde Blut- und Leberwurst, warm oder kalt, zu Brot oder Kartoffeln, zu verschiedenen Mahlzeiten gereicht. Das Schlachtfest ist noch in lebendiger Erinnerung bei meinen Informantinnen; besonders hier wurden Einzelheiten und lustige Begebenheiten geschildert (die man sich - reich ausgeschmückt - noch Jahre später erzählte). Auch in den Heimatklängen wird berichtet, daß es jedes Jahr „... wirklich ein großes, fast wie eine Hochzeit“ (Zitat von Kurt Birke in Heimatklänge Nr. 142, 1986) war, und im weiteren „Alle Verwandten waren dazu eingeladen, [...] Wenn das Wellfleischessen vorbei war, wurde die Wellwurst gemacht. [Dann] mußten wir Kinder die Wurstsuppe in die Nachbarschaft ... bringen. [...] Die gute Blut- und Leberwurst schmecke ich noch heute.“ Herr Birke berichtet, über das Schlachtfest 1970 mit seiner Familie in seiner zweiten Heimat nicht so schön wurde, „es fehlten unsere lieben Verwandten und Bekannten...“. In der nächsten Ausgabe folgt ein Bericht eines Fleischers über das Schweine-Schlachten im Spätherbst.

Ein Fest bei dem nicht getanzt wurde („weil man sich die Bäuche so voll schlug“) war das Eisbeinessen im Winter (dreimal genannt). Zum Fleisch gab es Sauerkraut und Erbspüree, nach dem Essen wurden in großer Runde Geschichten und Gedichte vorgetragen.

Auch am Federnschleießen waren mehrere Menschen beteiligt (zweimal genannt). Es war jedoch eine Arbeit, die aber vielleicht durch das Erzählen während des ganzen abendlichen Beisammenseins sowie

dem abschließenden Kaffee und Kuchen nicht langweilig wurde, sondern im Gegenteil mit einer Art Wehmut berichtet wurde. Diese Arbeit an den langen Winterabenden sei sehr gemütlich gewesen und meine Großtante, Frau Patting, nannte mir dies sogar später als die am meisten vermißte Begebenheit gleichzeitig mit dem Schlachtfest, wobei bei beidem das bäuerliche Zusammensein im Vordergrund steht. Die Arbeit wurde aber durch ein gemeinsames Essen abgeschlossen (auch beim Schlachtfest, bei dem jedoch auch noch andere Faktoren eine Rolle spielen). Es sei dies ein Beispiel dafür, wie schon Gedanken an Speisen die damit verbundenen Ereignisse, und somit auch Emotionen, wecken können - wie sehr wird man sich erst erinnern, wenn man die Speisen nochmals zubereitet und/oder die Situationen ähnlich noch einmal erlebt.

4.5 Nahrungsmittel und Gewürze

Schon bei den Angaben zum Frühstück wurde meistens betont, daß die Brotaufstriche (Marmelade, Sirup, in den Bauernfamilien auch die Butter) immer selbstgemacht waren. Besonders deutlich in Erinnerung blieben die Tage, an denen in großen Mengen Sirup eingekocht wurde; es habe im ganzen Haus geduftet. Nicht nur die Bauernfamilien, auch die selbständigen Familien und sogar eine Beamtenfamilie, hielten eigene Tiere und hatten dadurch Ziegenmilch, Schweinefleisch, Wurst, Eier, Hasen- und Geflügelfleisch zur Verfügung. Besonders im Sommer wurde viel Gemüse aus dem eigenen Garten gegessen, was in den ersten Jahren nach der Vertreibung sehr vermißt wurde. Peuckert (1928) beschreibt (Zitat, S. 49): „Das richtige Gärtel war hinterm Hause; dort wurden Salat, Gurken, Mohn, Oberrüben und dergleichen gezogen; wir hatten auch Tille (Dill) und Fafferkraut drin; zusammen mit Kirschlaub wurden die beiden fürs Gurken-Einlegen gebraucht. Zwippeln, Mairan (Majoran), Petersilie, Schneetlich (Schnittlauch) zum Quarge und Krien (Kren) brauchten wir als Gewürz, sowie die Blätter vom Liebstöckel, ...”.

Bei Nennung des Sauerkrautes wurde auch immer wieder beschrieben, in welchen großen Mengen es angesetzt wurde, so daß es für den ganzen Winter reichte. Auch die Zubereitungsart, die das Schlesische Sauerkraut ausmacht, wurde hervorgehoben: Die schlesische Hausfrau verstand es, das Sauerkraut mit Speck, Zwiebeln und Knoblauch so zu erhitzen, daß es „ohne im Saft zu schwimmen“ auf den Tisch kam. Um es zu lockern, wurde es in der Schüssel „gehext“.

Nudeln wurden viermal als Suppeneinlage genannt; sie wurden selbstgemacht - in drei Fällen werden Nudeln, spätestens seit dem Rentenalter, auch heute selbstgemacht.

Die wichtige Rolle der Kartoffel in der Schlesischen Küche wurde bereits erwähnt. Die Entwicklung zum nahezu täglich gegessenen Nahrungsmittel begann in Schlesien kaum mehr als 100 Jahre bevor meine Gewährsleute geboren wurden. WIEGELMANN (1967a) gibt an, daß die Kartoffel um 1800 noch

nicht sehr weit verbreitet war, dies auch nicht in der eigentlichen „Getreideebene“ Schlesiens (S. 80) und nur von der ärmeren Bevölkerung (S. 87). Er geht detailliert auf die Kartoffel ein und weist auf die große Zubereitungsskala hin (S. 106) und die Bedeutung, die die Kartoffel um 1930 hatte. Die Zubereitung der Kartoffel im Alltag und an Festtagen wurde in Oberschlesien strikt getrennt (S. 109). Aus den Antworten meiner Informantinnen geht hervor, daß nicht der Anlaß, sondern der Braten bzw. Fisch oder die Beilage entscheidend für die Zubereitungsart der Kartoffel war: Es gab Pell- oder Salzkartoffeln sowohl im Alltag zu Quark, als auch an Weihnachten zum Karpfen; Klöße gab es nicht nur sonntags, sondern auch donnerstags (wie es auch Hefeklöße zum Sonntagsbraten geben konnte und süß zum Mittagessen im Alltag).

Immer wieder wurde betont, daß Butter eine große Rolle in der Schlesischen Küche spielte; sie wurde oft und in großen Mengen verwendet. Kochen mit Margarine sei undenkbar gewesen und die Informantinnen, die heute Margarine verwenden, beeilten sich zu sagen, daß dies nur aus gesundheitlichen Gründen der Fall sei. ROEB (1976) weist jedoch auf Grubenarbeiter in Waldenburg hin, die sich auch 1937 noch keine Butter leisten konnten (S. 183).

Käse wurde als Brotbelag zwar sechsmal genannt, jedoch nur zweimal mit der Erklärung, daß es sich dabei um eine Art „Harzer Käse“ (Sauermilchkäse) handelte. Quark hingegen wurde vielfach verwendet: als Brotbelag, mit Schnittlauch zu Kartoffeln oder süß als Quarkklößchen. ROEB (1976) gibt aufgrund des ADV an, daß in Schlesien (sowie in der Lausitz und in den Sudeten) die Quarkbrote zusätzlich mit Butter bestrichen wurden (S. 161, 178, 182). Speisen mit Quarkzusatz wurden nur in Süddeutschland und Schlesien schon mittags gegessen (S. 165). Kartoffeln mit Quark wird auch für Niederschlesien als Abendmahlzeit genannt (S. 169), besser gestellte Familien hätten jedoch Butter zu den Kartoffeln gegessen (S. 170) - dies wurde von meinen Informantinnen nicht genannt, jedoch sechsmal Kartoffeln mit Quark (ferner mit Leinöl oder andere Zubereitungsarten). Quark wurde auch in Gebäcken verwendet (S. 178), wofür mir von den Winzigern keines genannt wurde.

Pilze spielten und spielen in der Küche meiner Informantinnen fast gar keine Rolle. Nur eine Familie, die mit ihrem Geld sehr haushalten mußte, verwendete in vielen Speisen als Abwechslung Pilze, die selbst gesucht und dann getrocknet wurden. Auch das Sammeln von Beeren und Wildkräutern habe ich nur bei dieser Informantin notiert. In Aufsätzen über Vertriebene finden sich jedoch häufig Aussagen, daß die Ostdeutschen besonders auch am Pilzesammeln erkannt wurden, da das in Westdeutschland noch nicht verbreitet gewesen sei.

Als Besonderheiten in Erinnerung geblieben und mehrfach genannt ist einmal das sogenannte „Jungbier“, das (wöchentlich, monatlich?) nach Winzig gefahren wird. Mit Milchkannen konnten die Leute das alkoholfreie Getränk, das wie Malzbier schmeckte, von einem Wagen abholen. Weiterhin wurde mir von Bähnschnitten erzählt, die besonders bei Kindern sehr beliebt waren: Brotschnitten wurden auf dem Kohleherd geröstet und dann mit Butter gegessen.

Die in Schlesien verwendeten Gewürze waren größtenteils die gleichen wie wohl in ganz Deutschland, acht Informantinnen gaben an, bei der Gewürzanwendung keine Unterschiede zwischen Schlesien und der zweiten Heimat festgestellt zu haben, was bedeutet, daß sie auch kein für Schlesien typisches Gewürz genannt haben. Lediglich bei Majoran, der einmal als in Schlesien häufig verwendet und einmal als im Westen neu kennengelernt beschrieben wurde. Piment wurde als Gewürzkörndl bezeichnet. Nur eine Informantin erklärte, daß sich Änderungen in der Verwendung von Gewürzen erst ergaben als die Italienische Küche aufkam. Selbst die Informantinnen, die in der zweiten Heimat kaum oder gar nicht mehr schlesisch kochten, nannten mit kaum Änderungen in der Verwendung von Gewürzen oder anderen Gewürzkombinationen (auch nicht Gewürzmischungen).

4.6 „Typisch schlesische“ Speisen

Klößel, Streuselkuchen und Mohnkuchen werden ausnahmslos als typisch für die Schlesische Küche empfunden; natürlich ist immer die für Niederschlesien typische Zubereitungsart gemeint. Alle drei Speisen gab es zu Sonn- und Feiertagen, „ohne Kließla wär's kein Sonntag“. Auf diese Schlesischen Kartoffelklöße (sie werden aus gekochten Kartoffeln hergestellt) sowie auf den Schlesischen Streuselkuchen gibt es sogar mehrere Gedichte (im Anhang befindet sich eine Auswahl). Fragt man einen Schlesier nach Streuselkuchen, so antwortet er sicherlich, daß der Schlesische der einzig wahre Streuselkuchen sei: mit einem dünnen Hefeteig und einer dicken Schicht Butterstreusel; die ersten Zeilen des Streuselkuchengedichtes wurden mir von allen Informantinnen genannt, die ich mündlich befragte.

Mohn wurde während des ganzen Jahres in Kuchen verwendet: „Mohbabe“, „Mohkätschel“ - die man heute als Mohnschnecken kaufen kann - oder Mohnstriezel. Schlesische Mohnklöße, die gar keine Klöße sind (siehe Rezept), gab es nur an Weihnachten und Sylvester. Diese Süßspeise, für die in gezuckerter Milch getränkte Brötchen mit Mohn geschichtet werden, wird auch als typisch schlesisch empfunden und ist, soweit ich Regionen-Kochbücher kenne, auch in keiner Variante in einer anderen Küche zu finden. Hat die ursprüngliche Version jedoch Hefeteig als Grundlage, siehe Anmerkung Rezept, dann ist die Speise sicherlich österreichischen Ursprungs. Mohn wird in ähnlicher Weise in der Böhmischen und der Österreichischen Küche verwendet, findet sich aber auch in nördlicheren Regionen mit einer abweichenden Zubereitungsart. In Schlesien wird Mohn nur gemahlen mit heißer Milch überbrüht und weiterverarbeitet. An die Zubereitungsart in der zweiten Heimat konnten sich einige Schlesier nicht gewöhnen: der Mohn wird vor der Weiterverarbeitung ungemahlen in Milch gekocht (Sachsen-Anhalt) oder war gar nicht bekannt (Nordrhein-Westfalen). Auch Leopold (1962, S. 64) berichtet von einem großen Anstieg in der Mohnverwendung nach dem Zweiten Weltkrieg in

Westdeutschland (wenn er auch Mohnklößel fälschlicherweise als mit Mohn gewürzte Schlesische Klöße beschreibt).

Die Schlesischen Mohnklöße waren in mehreren Familien nicht besonders beliebt, vor allem nicht bei den Vätern und Brüdern meiner Informantinnen. Begründet wurde dies mit der Konsistenz oder damit, daß die Speise zu süß sei. Ähnliche Aussagen wurden zum „Schlesischen Himmelreich“ (siehe Anhang) gemacht. Diese Speise aus Klößen, Fleisch und Backobst wurde zwar von fast allen Informantinnen als typisch schlesisch genannt, jedoch schon in Schlesien ungern oder gar nicht und seither nie wieder gegessen. Beide Speisen werden von den jeweiligen Informantinnen wohl nur wegen ihres Namens und ihrer Bekanntheit wegen als typisch für Schlesien empfunden. Wenn von Speisen in der Literatur zu lesen ist, werden beide ebenfalls immer genannt. Schinesisches Himmelreich wird gar zum Symbol der Heimat und Festessen für den Weihnachtsabend (LEOPOLD 1962, S. 62) beschrieben, was, im Gegensatz zu den Mohnklößen, von keiner Winziger Informantin aufgezählt wurde.

Weiterhin wurden Schlesische Weißwürste (mit polnischer Sauce), Knoblauchwurst, Schlesischer Pfefferkuchen, Schlesisches Sauerkraut, Hefeklöße und verschiedene Fleischspeisen, die mit Klößen serviert wurden, genannt. Mit Ausnahme der Weißwürste werden für die Speisen Zutaten verwendet, wie sie in ähnlicher Form auch in anderen Regionen gegessen werden. Sicherlich wird jede Region ihre Zubereitungsart als die beste ansehen. Die Weißwürste bilden insofern eine Ausnahme, da sie, anders als die Bayerischen Weißwürste, aus Kalbfleisch hergestellt werden. Alle Informantinnen, die ab und zu bei schlesischen Fleischern kaufen, versicherten mir, daß man nur dort Schlesische Weißwürste bekommen könne. Informantinnen, die mir diese Würste als Lebensmittel angaben, die sie nie wieder gegessen haben und/oder auch heute noch vermissen, berichteten mir nicht von schlesischen Fleischern.

4.7 Die Rolle der polnischen Küche

Da die polnische Grenze nur etwa 20 km von Winzig entfernt verlief und es für uns heute selbstverständlich ist, die Küchen all unserer Nachbarländer (sofern es Kochbücher gibt) und darüber hinaus auszuprobieren, fand ich es interessant zu erfahren, welche Speisen und Getränke ausgetauscht wurden. Die Antworten auf diese Fragen überraschten mich alle. Sie reichten von „ist mir nicht bekannt“ über „verschiedene Wurstwaren, aber ob diese polnisch waren oder nur so hießen, weiß ich nicht“ bis „Wir wohnten in Schlesien, nicht in Polen; da gab es keine polnischen Speisen“. Sechs meiner Informantinnen äußerten keinerlei Vermutungen über die Polnische Küche. Wenn Polen auf dem Hof arbeiteten, wurde mir berichtet, daß die Familien nicht zusammen speisten, sondern jede für sich in einer eigenen Küche kochte und aß. Vermutungen, die zur Polnischen Küche gegeben wurden,

waren „das Schweinefleisch war viel fetter“, „es wurde fetter gegessen“, „viel Schnaps“ und das Resteessen Bikusch sowie Krautsuppen wurden genannt, jedoch nicht selbst gekocht. Auch ob Polen schlesisch kochten, ist nicht bekannt.

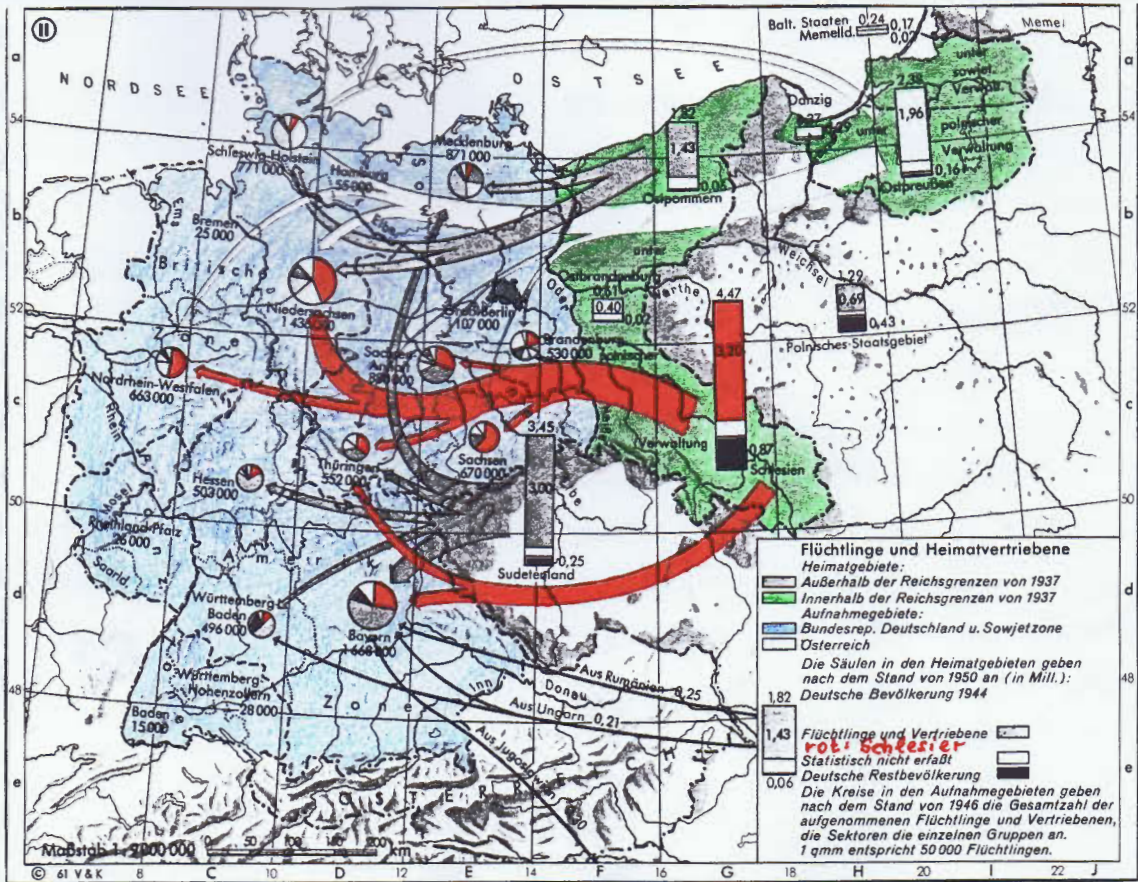
Die Polnischen Klöße, die in Schlesien aus rohen Kartoffeln gekocht wurden, sowie die Polnische Sauce wurden jeweils nur zweimal erwähnt, jedoch mit der Aussage, daß man nicht wisse, ob es sich um eine polnische Speise handele. Eine Informantin erzählte mir, daß diese Klöße aus rohen Kartoffeln in Polen Schlesische Klöße genannt würden.

WIEGELMANN (1967a) gibt einen Hinweis auf ihren Ursprung: Im ADV-Material wurden in Oberschlesien Kartoffelklöße mehrfach Polnische Klöße genannt (S. 107). WIEGELMANN weist zwar nicht darauf hin, daß diese, im Gegensatz zu Schlesischen Klößen, aus rohen Kartoffeln bereitet werden, doch vermutet er, daß sie, wie auch die Polnische Tunke, eine polnische Speisesitte sind. Im 19. Jahrhundert sei dort überwiegend polnisch gesprochen worden, wo 100 Jahre später die Westgrenze der Speisenkombination verlaufe - und in den angrenzenden Gebieten im Süden und Westen seien überwiegend Mehlklöße gegessen worden. Ganz klar sind mir diese Erklärungen nicht, da auch die Schlesischen Klöße aus Kartoffeln bestehen, die Thüringischen und Bayerischen Klöße sogar ebenfalls aus (teils) rohen Kartoffeln. Wenn man annimmt, daß die westlichen Kartoffelklöße nicht bekannt waren, kann man sich die Bezeichnung erklären, doch noch nicht den Ort ihrer Entstehung.

Eine Polin meines Alters aus Oppeln versteht unter einer typischen schlesischen Mahlzeit Fleisch mit Sauce, Rotkraut und Schlesischen Kartoffelklößen, wobei die Klöße je halb aus gekochten und rohen Klößen hergestellt würden. MAURIZIO (1927) betont die Vorliebe der polnischen Bauern für sauer Gegorenes, insbesondere saure Getränke (wenn auch nicht mehr so stark vertreten wie im 19. Jahrhundert oder in Rußland und weniger stark im Westen), gibt als Grundlage Pflanzennahrung und Milch an, doch an Fleisch und Fett würde nicht gespart (S. 173). In Schlesien seien saure Getränke und Breiarten sowie das Säuern ohne Essig nahezu ganz vergessen (S. 174), was jedoch beispielsweise für die Salzgurken (siehe Anhang), die als schlesische Spezialität gelten, nicht zutrifft. In einem anderen Kapitel (S. 260-262) geht er auf die große Bedeutung von Breispeisen ein, die v.a. mit Sauerkraut und Kartoffeln (u.a. Klöße) gegessen würden, deren Häufigkeit jedoch ebenfalls nach Westen abnehme und sich der deutschen Kostichtung nähere. KOWALSKA-LEWICKA (1971) geht auf ethnologische Forschungen über die Volksnahrung in Polen ein und nennt neben MAURIZIO (1927) nur Literatur und Zeitschriften in polnischer Sprache.

5. Vertreibung und Nachkriegsjahre

5.1 Allgemeines



Etwa 40 % aller Vertriebenen jenseits der Oder und der Neiße stammen aus Schlesien (rot dargestellt). Die Karte (aus PUTZGER 1961, S. 140) zeigt - als Balken - den Anteil der Vertriebenen an der deutschen Gesamtbevölkerung der jeweiligen Heimat, - als Pfeile - die Haupttrouten (nur schematisch), auf denen sie ihre Heimat verlassen mußten und - als Kreissektoren - den Anteil, den sie 1946 an den Gesamtvertriebenen in den jeweiligen Bundesländern bildeten. In KRAUS ET AL. (1959) ist detailliert dargestellt, in welchen Landkreisen vertriebene Schlesier im gleichen Jahr (Volkszählung 1946) wohnten.

Die Bevölkerung zählte zu Anfang 1945 etwa 4,7 Millionen Menschen deutscher Staatsangehörigkeit. Die ersten russischen Truppen erreichten Schlesien zwischen dem 19. und dem 25. Januar 1945, was die erste große Fluchtwelle zur Folge hatte. Die Bevölkerung östlich der Oder wurde zunächst in nahegelegene Orte westlich der Oder gebracht. Da die russischen Truppen jedoch schneller als erwartet die Oder überquerten (und Mitte Februar gar an der Lausitzer Neiße anlangten!), wurde die evakuierte Bevölkerung beidseits der Oder nach Sachsen sowie nach Böhmen weitertransportiert. Die Flucht wurde erschwert durch das schnelle Vordringen der Truppen sowie durch die im Vergleich zur

Anzahl der flüchtenden Menschen wenigen zur Verfügung stehenden Wagen, da Niederschlesien kein reines Agrarland war. Die Deutsche Bevölkerung Schlesiens ist jeweils etwa zu einem Drittel in Schlesien geblieben, in die Tschechoslowakei und direkt in Reichsgebiete (Sachsen, Thüringen, Bayern) geflüchtet. Unter den nach Sachsen geflüchteten Menschen befanden sich viele zum Zeitpunkt der Bombenangriffe am 13./14. Februar in Dresden. (BUNDESMINISTERIUM FÜR VERTRIEBENE 1984, Band I/1, S. 51E-59E)

Am Ende des Zweiten Weltkrieges waren in Schlesien insgesamt etwa 1,5 Mio. Menschen zurück geblieben. Bis zum Juni kehrten eine weitere Million Deutsche in diese Gebiete zurück (Rückwanderung). Noch vor dem Potsdamer Abkommen begannen die Polen mit der Austreibung der deutschsprachigen Bevölkerung unter Zurücklassung ihrer gesamten Habe. (BROCKHAUS ¹⁷1966-1974) Polnische Bürger wurden in geringerer Zahl aus den an die UdSSR abgetretenen Gebiete Weißrußlands und der westlichen Ukraine nach Schlesien umgesiedelt.

Als Vertriebene gelten fortan Deutsche (mit ihren Kindern), die ihren Wohnsitz am 1. September 1939 in den früheren Ostgebieten des Deutschen Reiches (Grenze vom 31.12.1937) oder in einem Vertreibungsgebiet des Auslandes hatten. Die folgende Tabelle zeigt die deutsche Bevölkerung mit Vorkriegswohnsitz außerhalb des Bundesgebietes und den Anteil der aus Niederschlesien vertriebenen Bevölkerung nach Aufnahmeländern am 27.5.1970 (BAYERISCHES STAATSMINISTERIUM FÜR ARBEIT UND SOZIALORDNUNG 1984):

Aufnahmeland	Deutsche mit Vorkriegswohnsitz außerhalb des Bundesgebietes	davon mit Vorkriegswohnsitz in Niederschlesien	in %
Schleswig-Holstein	720.000	26.000	3,61 %
Berlin	596.000	35.000	5,87 %
Baden-Württemberg	1.825.000	134.000	7,34 %
Hamburg	351.000	28.000	7,98 %
Hessen	1.224.000	113.000	9,23 %
Saarland	64.000	7.000	10,94 %
Rheinland-Pfalz	425.000	48.000	11,29 %
Bremen	158.000	20.000	12,66 %
Bayern	2.129.000	291.000	13,67 %
Nordrhein-Westfalen	3.314.000	688.000	20,76 %
Niedersachsen	1.991.000	430.000	21,60 %
Bundesgebiet	12.797.000	1.820.000	14,22 %

Karte aus TRETZE 1970, S. 114



Die nach dem Zweiten Weltkrieg unter polnische Verwaltung gestellten Gebiete östlich der Oder und der Neiße (die Gebiete westlich der Neiße gehören seitdem zu Sachsen) wurden hauptsächlich in die Wojewodschaften Wroclaw (Breslau) und Opole (Oppeln) gegliedert, kleinere Teile im Osten der Wojewodschaft Kattowitz zugeschlagen und nördliche Teile mit Ostbrandenburg zur Wojewodschaft Zielona Gora (Grünberg) zusammengeschlossen.

Am 21.6.1990 wurde durch mehrheitlichen Beschluß im Bundestag (486 Stimmen, 15 Gegenstimmen, 3 Enthaltungen) die Oder-Neiße-Linie als deutsch-polnische Grenze festgelegt; damit übernahm die Regierung der Bundesrepublik Deutschland ein Abkommen der Regierungen der Deutschen Demokratischen Republik und Polens von 1950.

5.2 Die Situation meiner Informantinnen

Den Weg, den meine Informantinnen durch die Vertreibung und später aus beruflichen Gründen zurücklegen mußten, habe ich in der Karte auf der folgenden Seite dargestellt.

LEHMANN (1991) beschreibt, daß sich in ihrer Heimat eigenständige Bauern nach der Vertreibung beruflich neuorientieren mußten (auf Baustellen, als Landarbeiter) und Beamte im Gegensatz dazu meist nach einer Übergangszeit in ihren alten Beruf zurückkehren konnten (das wurde gesetzlich festgelegt), die Vertreibung für letztere also eher einen Arbeitsplatz- und Wohnortwechsel darstelle. Dieser Ortswechsel war jedoch nicht freiwillig und das Gesetz, das ehemaligen Beamten aus Ostdeutschland einen Arbeitsplatz und damit Einkommen garantierte, gab es in den ersten (den schwersten) Jahren nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges noch nicht. Der berufliche Weg, den meine Gewährsleute gehen mußten, war so unterschiedlich wie ihr Fluchtweg und die Ursachen vielfältig, so daß ich bei der geringen Zahl der Befragten nicht einmal tendenziellen Aussagen machen kann. Immerhin kehrten sieben Informantinnen (bzw. ihre Ehemänner) in ihren erlernten Beruf zurück, z.T. jedoch nur für eine kurze Zeit - darunter alle drei Beamte.

Im weiteren berichtet LEHMANN (1991, S. 22), daß die Vertriebenen der ersten Generation (wie heute auch Ausländer der ersten Generation) an ihren Traditionen und Dialekten festhielten und sich nicht integrierten. Da ich bei meinen Informantinnen durchweg das Gegenteil feststellte, nehme ich an, daß LEHMANN ausschließlich von den Vertriebenen ausgeht, die nach der Umsiedlung bereits erwachsene



Frenzel, Konrad (Hrsg):

Velhagen & Klasings großer Volksatlas,
Karte 17.

Bielefeld 1935.



Kinder hatten. Meine Informantinnen sprechen alle hochdeutsch⁷ und einige erzählten mir auch, daß sie sich ihrer (schulpflichtigen) Kinder wegen immer versuchten, in der jeweiligen Region zu integrieren und nicht aufzufallen. Allerdings erlaubten sie ihren Kindern auch nicht, den Dialekt ihrer Umgebung anzunehmen; alle Familienmitglieder sollten hochdeutsch sprechen. LEHMANN bezeichnet diese Verhaltensweisen als soziale Überanpassung (S. 26, wiederum mit dem Hinweis auf Ausländer in Deutschland heute). Nach LEOPOLD (1962) wurde dadurch der Geltungsbereich der hochdeutschen Umgangssprache bedeutend erweitert (S. 56). DETMER (1983) differenziert wenigstens zwischen zwei Formen der Verarbeitung des Heimatverlustes gegenüber Einheimischen: der der Verklärung alles Vergangenen und der des Zeigens ihrer Fähigkeiten (wohl als Form der Anpassung).

Einmal wird bei LEHMANN (1991) auch die Schlesische Küche aus der Sicht einer Einheimischen erwähnt (S. 36): Eine Frau einer westdeutschen Stadt erinnert sich, Schlesische Klöße und Schinesisches Himmelreich von der Familie zu kochen gelernt zu haben, die als Flüchtlinge bei ihr einquartiert wurde. Diese Erinnerungen seien positiv verklärt, der Ärger und die Enge würden mit dem Abstand der Jahrzehnte verdrängt.

5.3 Andere Gewohnheiten im Westen

Meinen Fragebogen habe ich in drei Abschnitte geteilt. Dabei bin ich von meiner Sicht der Geschehnisse und von meinen Fragen an diese Zeit ausgegangen, also: was war zuerst, was hat sich dann verändert, wie ist es heute? So fragte ich zunächst nach der Zeit in Schlesien und erwartete im zweiten Teil ebenso ausführliche Antworten auf zunächst die gleichen Fragen für die Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg.

Insgesamt konnte ich mir durch die lebhaften und detaillierten Schilderungen ein gutes Bild von den Essensgewohnheiten in Schlesien machen. Die Tages-, Wochen- und Jahresabläufe konnten genauso in Einzelheiten geschildert werden wie besondere Festtage und wurden durch Erzählungen verschiedener Informantinnen wiederholt.

Ganz anders sieht mein Bild von der Zeit nach der Vertreibung aus und ganz besonders unterschiedlich und ungenau wurden mir die 60er und 70er Jahre geschildert, also die Zeit, in der jede der Familien wieder eine gewisse Ordnung durch Beruf und Wohnstätte hatte, sich aber die Zeit, und auch die Mahl-Zeit, in der Regel nicht selbst einteilen und gestalten konnte.

⁷ mit einigen schlesischen Worten, die jedoch meistens hochdeutsch ausgesprochen wurden; vielleicht bin ich jedoch in dieser Hinsicht auch beeinflusst, da ich entsprechende Worte schon von meinen Großeltern kennen könnte und sie mir so gebräuchlich erscheinen.

Hierbei darf nicht vergessen werden, daß die Vertriebenen nicht für eine längere Zeit und schon gar nicht für das ganze Leben ihrer Heimat fernbleiben wollten; die jeweilige Unterkunft sollte nur für eine Übergangszeit sein, bis die Familien wieder zurückkehren konnten. Diese Situation des Neuanfangs ist eine völlig andere als bei einer freiwilligen Auswanderung, in der sich der Betreffende nicht nur darauf einstellt, in einer anderen Umgebung mit anderen Mentalitäten und Gewohnheiten zurechtzukommen, sondern sich auch auswählt, was er aus seiner Heimat mitnimmt. In diesen beiden Fällen können sich sogar bei der gleichen Person andere Dinge als wichtig erweisen, so auch die Gewichtung der Rolle, die z.B. die heimatliche Küche spielt. In diesem Fall der Heimatvertreibung, bei der kaum Gegenstände mitgenommen werden konnten, spielten die Erinnerungen eine große Rolle. Sobald es die finanzielle Situation erlaubte, konnten die Erinnerungen z.B. in Form von Büchern oder dem Kaufen von Gegenständen, die man wenigstens so ähnlich auch zu Hause hatte, verstärkt werden und damit auch die Gewißheit, daß man nicht nur alleine an die Heimat zurückdenkt. Die Essensgewohnheiten und die Speisen eignen sich dazu, die Heimat in (guter) Erinnerung zu behalten. Zum einen benötigt man für diese Form der Erinnerung keine Gegenstände, die ja auch nicht mitgenommen werden konnten. Es war möglich, sobald die Nahrungsmittel verfügbar waren, mit dem Kochen zu beginnen und sich so „ein wenig zu Hause“ zu fühlen. Zum anderen kann man so durch die Erinnerung an die Rezepte, die zu Hause gekocht wurden, die Speisen zu „Gegenständen“ der Heimat machen, zu etwas, das wirklich da ist und so auch mit anderen geteilt werden kann. Da das Kochen in der Regel zu Hause stattfindet, gab es für die Vertriebenen keinen sozialen Grund, die gewohnten Speisen zu verändern und denen der Einheimischen anzugleichen. Bei einer freiwilligen Auswanderung würde es sicherlich eher zu einer vermehrten Übernahme der fremden Speisen kommen, je nach Reaktion der Einheimischen und wenn man dadurch eine Möglichkeit zur schnelleren Integration sieht und dies auch wünscht (Letzteres scheint wichtig zu sein, denn aus Gesprächen und eigener Betrachtung verschiedener freiwillig ausgewanderter Verwandter nach Nordamerika weiß ich, wie sehr sie einzelne Lebensmittel vermissen und trotz des vielfältigen Angebots an - ausschließlich! - Fleisch und Kartoffeln als Mittagsmahlzeit festhalten. In der Literatur habe ich nichts über unterschiedliche Übernahme von Nahrungsgewohnheiten im Vergleich von Auswanderern und Vertriebenen gefunden.).

Nachdem ich nach dem Fluchtweg und den Stationen bis Westdeutschland gefragt hatte, um dann zur Ernährungssituation - und zwar in der neuen Umgebung - zu kommen, wichen viele Informantinnen meinen Fragen aus und kamen oft sogar auf die Zeit in Schlesien zurück. Während sie auf meine ersten Fragen nach den Mahlzeitenfolgen im Tagesgang (in Schlesien) sehr schnell und lebhaft und im weiteren Verlauf „ungefragt“ berichteten, mußte ich im zweiten Teil jede Frage einzeln stellen und das Gespräch wurde zäh und abwartend.

In den ersten Jahren nach der Vertreibung mußte jeder zunächst versuchen, so gut wie möglich zurecht zu kommen. Jeder hatte ein anderes Schicksal, der Beruf konnte nicht mehr, oder zunächst nicht mehr,

ausgeübt werden. Es wurde immer wieder betont, daß jeder essen mußte, was es eben gab, ohne einzelne Speisen zu nennen. An das Kochen schlesischer Gerichte konnte jedoch bei einigen Informantinnen viele Jahre nicht gedacht werden. Da Vertriebene auch ihren oft in der Heimat gewohnten eigenen Garten in den ersten Jahren entbehren mußten, wurde die Nahrungsmittelsituation weiter eingeschränkt. Welche schlesischen Speisen dann zuerst wieder gekocht wurden, als mehr Nahrungsmittel zur Verfügung standen, ist mir nicht genannt worden. Diese Frage hätte ich in den Fragebogen aufnehmen müssen (!), um zusätzliche Hinweise auf vermißte Speisen zu erhalten (etwa: Können Sie sich noch erinnern, welche schlesische Speise sie als erstes im Westen zubereitet haben?) und so die Stellung von „Essen und [...] Mahlzeitsituation [...] als [...] Mittel zur Identifikation“ (Zitat aus Matter 1991, S. 18) besser darstellen zu können und um die soziale Abgrenzung zu den Einheimischen zeitlich zu erfassen (dazu wären freilich mehrere Fragen nötig gewesen).

Wie in der Karte (S. 31) zu sehen ist, wohnen meine Gewährsleute heute in ganz unterschiedlichen Regionen. Bei der Betrachtung, was in der zweiten Heimat oder auch in Übergangsbereichen an den Nahrungsgewohnheiten der Einheimischen auffiel, werden Aussagen für eine Region manchmal nur einmal gemacht und können hier erst recht nur als Beispiel gelten (interessant wäre es natürlich, jeweils Einheimische zu diesen Gewohnheiten zu befragen...).

Z. B. wurden Kartoffelpuffer in Schlesien süß mit Marmelade, Blau- oder Preiselbeeren gegessen, in Nordrhein-Westfalen gab es diese zu einer Kartoffelsuppe. In Franken werden mehr Aufläufe gekocht und die Rolle der Kartoffel in Schlesien übernehmen hier Nudeln und Brot. Rezepte wurden von Bekannten durchaus übernommen, besonders viele natürlich von Schlesierinnen, die einen Westdeutschen heirateten. Eine Spur Mißtrauen gegenüber den neuen Speisen beim ersten Kontakt wurde auch nach dieser langen Zeit nicht vergessen: „Kartoffeln mit Bohnen war ein undefinierbares Durcheinander.“, „Unter die Wurst wurden viele andere Zutaten gemischt; welche, wußte man nicht so genau.“, „In den ersten Tagen gab es bei den Bauern gekochtes Schweinefleisch mit rohen Kartoffelklößen und Brühe; sah scheußlich aus.“ oder „Auf den Bauernhöfen wurde wohl zum Teil noch aus einer Schüssel gegessen.“ (Aussagen verschiedener Informantinnen während meiner Befragungen).

Im Sauerland erkannte der Gärtner Ostdeutsche daran, daß sie Tomatenpflanzen kaufen wollten, die dort erst durch die Besatzungssoldaten bekannt wurden und auch durch die kühlen Frühjahrsmonate nur schlecht gediehen.

5.4 Andere Bezeichnungen

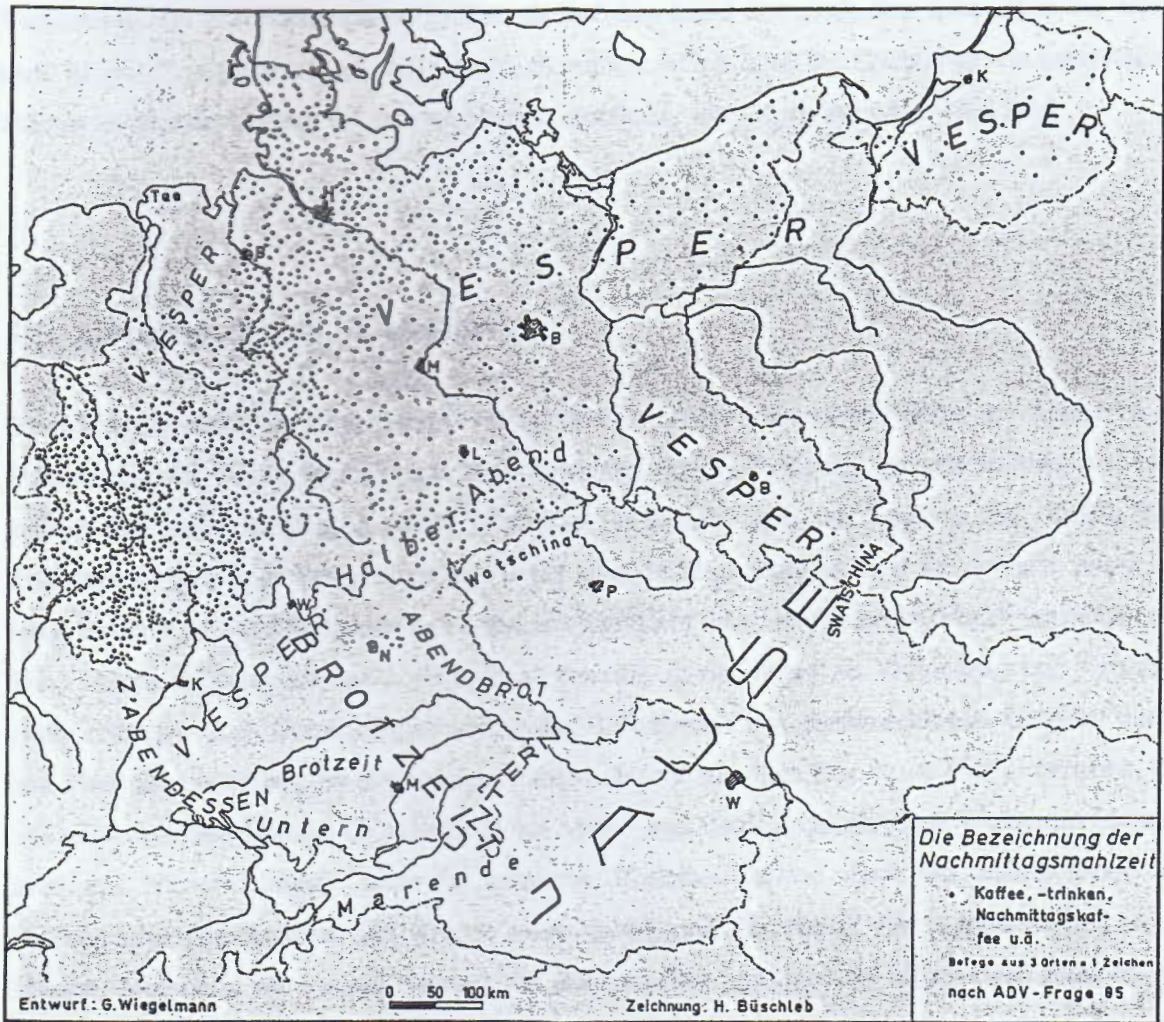
Genannte Unterschiede in der Bezeichnung von Nahrungsmitteln zeigt die Tabelle:

Schlesien	Sachsen-Anhalt	Hessen	Nordrhein-Westfalen	Pfalz	Oberfranken
Brötchen*	Semmel	Weck		Weck	Weckla
Brotschnitte	Bemme	Brotscheibe	Brotscheibe		
Pfannkuchen		Kräppel	Berliner		Krapfen
Kartoffelpuffer			Reibeplätzchen		
Petersilie					Peterle
Kraut	Kraut	Kohl			
Mohrrüben, Karotten					gelbe Rüben (Ruben)
Oberrüben		Kohlrabi	Kohlrabi		Kohlraben
Kohlrüben			Steckrüben		
Gurken				Gummere	
Kartoffeln				Erdäpfel	
Stachelbeere				Krusselbeere	
Johannisbeere				Kantztraube	
Tunke (Sauce)	Stippe	Sauce			
Quark	Käsematz				
Sirup (Syrup)			Rübenkraut		

* Es gab Brötchen und Semmeln in Schlesien; Semmeln waren zwei aneinandergebackene Brötchen.

Nur wenige der o.g. Worte wurden übernommen, denn sie wurden von den Einheimischen oft im Dialekt ausgesprochen und die Vertriebenen waren immer bemüht, Hochdeutsch zu sprechen. Worte, die übernommen und im Gespräch manchmal auch für die Zeit in Schlesien angewandt wurden, waren Kohlrabi und Pfannkuchen (als Eierkuchen oder Kartoffelpuffer). Generell gab es keine Probleme beim Einkaufen oder bei Gesprächen und es wurden auch rückblickend nicht sehr viele Worte genannt. Frau Fischer jedoch erzählte mir, daß die Bezeichnungen in der Pfalz für so viele Nahrungsmittel andere waren, daß sie auf dem Markt immer auf die Ware deuten mußte, ohne sie benennen zu können. Die regionalen Unterschiede in der Bezeichnung von Brötchen, Brot..., Kohl... u.a. zeigt SEIBICKE (1983) auf.

Die Bezeichnungen für die einzelnen Mahlzeiten wurden nicht übernommen, doch wurde mir oft der jeweils andere Name für die Nachmittagsmahlzeit Vesper genannt, z.B. Kaffeetrinken in Nordrhein-Westfalen, Brotzeit in Bayern (ebenso das zweite Frühstück) und Sachsen-Anhalt und „ein Bütterchen essen“ im Sauerland. Die Verbreitung der Bezeichnung dieser Mahlzeit wird am besten durch die Karte 15 in WIEGELMANN (1967a) verdeutlicht:



Bezeichnungen anderer Mahlzeiten wurden nicht so häufig angegeben: in Franken heißt das Frühstück Morgenessen und das Mittagessen „Supp'n kochen“ und in der Pfalz heißt das Abendbrot Nachtessen.

LEOPOLD (1962) erklärt die Speisennamen der Flüchtlinge allgemein als sprachliche Bereicherung in Westdeutschland; mit ihren Speisen und Getränken hätten die Ostflüchtlinge Eindruck gemacht (S. 56). Da unter den Vertriebenen Schlesiern auch Fleischer und Bäcker waren, nahmen diese auch ihre speziell schlesischen Rezepte mit. Einige Jahre nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges gelang es vielen, sich auch in der zweiten Heimat selbständig zu machen. In Ortsteilen, in denen sich viele Schlesier niedergelassen hatten, konnten die Fleischer und Bäcker auch Schlesische Weißwürste, Knoblauchwurst, Semmeln usw. verkaufen, so die Tradition fortsetzen und an ihre Kinder weitergeben. Auf diese Weise seien die schlesischen Speisen und Speisennamen durch Läden und Gaststätten auch den Einheimischen bekannt gemacht worden (LEOPOLD 1962, S. 57, auch Hinweis auf USA sowie VON RICHTHOFEN 1967, S. 40), die die Bezeichnungen jedoch selten aktiv benutzten (LEOPOLD 1962, S. 63). Auch vier meiner Gewährsleute nannten Fleischer und/oder Bäcker, die schlesische Waren verkaufen (z.T. haben die Söhne bereits das Geschäft übernommen) und kaufen dort auch manchmal ein. Bei einer Kurzreise nach München sah ich vor einem Metzger große Tafeln

stehen, auf denen schlesische Wurstwaren zum Verkauf angeboten wurden. In den Städten sei die Verbreitung von Flüchtlingspeisen größer, da auf dem Land eher nach dem Satz „Was der Bauer nicht kennt...“ gelebt würde (S. 59). Demnach müßten jedoch auch die Flüchtlinge aus ostdeutschen Städten leichter die Speisen der zweiten Heimat annehmen, worauf ich keine Hinweise fand.

5.5 Unterschiede bei Mahlzeiten

Die Mahlzeitenfolge im Tagesverlauf war an den Beruf des Mannes und durch die Kinder an die Schule angepaßt. Wenn Speisen bzw. Nahrungsmittel für das Frühstück genannt wurden, war es in keinem Fall mehr Mehlsuppe (nach TOLKSDORF 1978 habe sich die Tendenz zum Kaffee-Brot-Frühstück in Ost- und Westpreußen schon seit etwa 1850 gezeigt), in zwei Fällen auch Wurst und sonst immer Brot mit Marmelade und Bohnenkaffee (sieht man von den ersten Nachkriegsjahren ab); Sirup wurde ausdrücklich nur noch dreimal genannt, davon einmal in Verbindung mit Kartoffeln (wohl mittags). Zum Getreidekaffee kehrte eine Informantin aus geschmacklichen Gründen zurück und zwei weitere trinken ihn seit wenigen Jahren ab und zu. Auch SCHMELING (1967) berichtet, daß alle seine ebenfalls dreizehn Gewährsleute aus Mittel- und Ostdeutschland sowie Wolhynien (darunter zwei aus Niederschlesien), heute im mittleren Rheinland lebend, Brot mit süßem Belag und Bohnenkaffee frühstückten. Die Gründe seien vorwiegend beruflicher Art (Landwirtschaft in der Heimat, Arbeiter in der zweiten Heimat), der Bohnenkaffee „im Zuge der allgemeinen Entwicklung“ (S. 95).

Ein zweites Frühstück gab es nur, wenn das Mittagessen erst spät (Schule) eingenommen werden konnte. Die Kinder bekamen natürlich Pausenbrote mit in die Schule. Bei SCHMELINGS Gewährsleuten gab es in allen Familien Wurst- und Käsebrote als zweites Frühstück (diese wie auch die meisten Aussagen seiner schlesischen Gewährsleute konnte ich bei meinen Befragungen nicht gleichermaßen vorfinden; auch SCHMELINGS Interpretationen und Verallgemeinerungen passen nur selten ebenso auf die Aussagen meiner Gewährsleute).

Das Mittagessen war und ist weiterhin die Hauptmahlzeit in der zweiten Heimat. Fünfmal wurde pauschal geantwortet, daß man die Essenszeiten und/oder die Speisen sobald es ging wie in Schlesien halte, es also keine Änderungen gäbe. In einem Fall wurde noch lange Eintopf mit Speck, Gemüse und Kartoffeln gekocht; in einem anderen Fall gab es Eintopf nur in den ersten Jahren nach der Vertreibung, dann wurden Gemüse ausschließlich separat gekocht. Nur einmal wurde mir erklärt, daß die Schlesische Küche auch an die Kinder weitergegeben wurde. Fünf Informantinnen kochten und kochen mindestens an Feiertagen schlesisch und sonntags Fleisch. Nur einmal wurde mir ausdrücklich erzählt, daß der „Klößeltag“ (mit Hefeklößen) bis heute beibehalten wurde.

Zur Vesper bekam ich für die Jahre bis zum Rentenalter keine Informationen, ob und was gegessen wurde. Lediglich Kaffee ohne Speisen wurden zweimal genannt.

Selbst zum Abendessen bekam ich einmal die Antwort, daß wie in Schlesien gegessen würde, was in diesem Fall bedeutete, daß auch abends ab und zu warm (Kartoffeln) gegessen wird (?). Ansonsten werden abends belegte Brote gegessen, sofern Angaben gemacht wurden.

In drei Fällen wurden keine Angaben zu Änderungen gemacht und nur zwei Informantinnen haben aus beruflichen Gründen nicht mehr schlesisch gekocht (Kantinenessen bzw. selbst eine Wirtschaft geführt und dort „alles mögliche ausprobiert“).

Dreimal wurde genannt, daß nach der Vertreibung das Essen auf einer anderen Kochstelle (Grude, später Elektroherd) zubereitet wurde, was aber keine Auswirkungen auf die Speisen habe; nur echte „Bähschnitten“ konnten für die eigenen Kinder nicht geröstet werden.

6. Niederschlesische Küche heute

Wie ich schon eingangs erwähnte, gab es in den Familien aller befragten Winziger in der Heimat sowohl genaue Zeiten, zu denen die Mahlzeiten eingenommen wurden, als auch feste Gewohnheiten im Wochenablauf. In der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg wurden die Frühstücks- und Mittagessenszeiten i.d.R. an die Unterrichtszeiten der Kinder angepaßt. Seit einigen Jahren können sich meine Gewährsleute ihre Zeit an allen Wochentagen ohne äußere Vorgaben einteilen. Sind die Informantinnen, die aus beruflichen Gründen außer Haus essen mußten, zur schlesischen Küche zurückgekehrt? Oder sind einige durch mehr Zeit zum Ausprobieren der Speisen anderer Länder übergegangen?

Nach schlesischen Rezepten wird noch von neun der dreizehn Informantinnen wenigstens an Feiertagen gekocht, v.a. an Weihnachten⁸; vier von ihnen kochen sogar noch weitgehend schlesisch. Zwei der Befragten essen überhaupt nicht mehr wie in der Heimat und eine kocht nach den Rezepten verschiedener Küchen und achtet dabei auf die Gesundheit. Das Achten auf die Gesundheit durch gesunde Ernährung (eigener Garten, fettarmer, vitaminreicher) wurde mehrfach genannt.

Die Frühstückszeit wird, sofern berichtet, etwas später eingenommen (etwa 1 Stunde). Außer Brot mit Marmelade, zweimal mit Wurst - also keine Änderungen mehr - wurde einmal zusätzlich Müsli genannt. In einer Familie gibt es morgens nur Kaffee und dafür das Mittagessen schon um 11.30 Uhr.

Die Hauptmahlzeit wird weiterhin mittags eingenommen. Die Informantinnen haben weitestgehend ihre Kochgewohnheiten der Berufszeit beibehalten, d.h. entweder die schlesischen Traditionen (die ja nach den Aussagen beibehalten wurden, wann immer es ging - nun also ausnahmslos), das Kantinenessen (in einem Wohnheim) oder die Speisen, die schon gleich in der zweiten Heimat „ausprobiert“ wurden, dann jedoch nur in einem Fall von neuen Speisen (Länder, in die gereist wurde, aber auch Müsli und Brunch). Eine Informantin hat sich nach der Kantinenzeit gleich und täglich dem „*Kochen wie in der Heimat*“ zugewendet. Wie schon erwähnt, wurde der Klößeltag nicht ganz vergessen; die gleiche Informantin nimmt sich seit einigen Jahren dafür den Sonntag „frei“, d.h., ein spätes, ausgiebiges Frühstück (wurde auch als Brunch bezeichnet) wird eingenommen und erst wieder nachmittags Kuchen gegessen. Eine Informantin brät nach Möglichkeit am Donnerstag Fisch mit Kartoffelbrei und Sauerkraut (in Schlesien war das der Brathähnchentag) und samstags Nudeln mit Tomatensauce, da es der Badetag ist; es gibt wenig Fleisch, doch an Sonn- und Feiertagen immer. Bei

⁸ Leider habe ich verpaßt, eine Frage zu formulieren, nach der die Speisen und Speisenabfolge an Weihnachten aufgezählt werden sollte; obwohl mehrmals angegeben wurde, daß noch wie in Schlesien gekocht würde, möchte ich doch vermuten, daß es am Heiligen Abend heute, wenn überhaupt noch, eher selten alle der im Kapitel 4.3 genannten Speisen gibt.

drei Gewährsleuten gibt es jedoch fast jeden Tag Fleisch; das wird wohl auch in der Wohnheim-Kantine so sein.

Das Wort „Vesper“ wurde für die Nachmittagsmahlzeit heute nur einmal genannt; doch „Kaffee(trinken)“ mit „etwas Kuchen“ und sonntags mit selbstgebackenem Kuchen ist keine Ausnahme (ich habe nicht von allen Antwort, noch weniger zur Abendmahlzeit).

KLUTH (1985) befragte die Kinder von Heimatvertriebenen auch nach Gerichten aus der alten Heimat (S. 297). Sie stellte große Unterschiede fest zwischen den Familien, in denen beide Eltern Vertriebene sind (7 Befragte) und den Familien, in denen ein Elternteil Vertriebener ist (6 Befragte), die leider nicht genannt werden. Doch fünf Mütter kochten noch wie zu Hause und bei den meisten Familien gäbe es noch die Spezialitäten; insgesamt würden sehr viel Kartoffeln gegessen, was in Schwaben auffällig ist. Nur ein Vater habe sich völlig umgestellt.

Knoblauchwurst und Schlesische Weißwürste sowie Roggenbrot, Schaumbrezeln und Prasselkuchen wurden von meinen Informantinnen mehrfach als Lebensmittel genannt, die es nur in der Heimat gab und seitdem nicht wieder gegessen wurden (die Wurstwaren wurden nur von Informantinnen genannt, die mir nicht von ortsansässigen „schlesischen“ Fleischern berichteten). Für Mohn und Hirse gilt das gleiche für die ersten zwei bis drei Jahrzehnte in der zweiten Heimat.

Oft erinnerten sich die später Berufstätigen an Speisen, die in Schlesien selbstgemacht haben und seitdem nicht mehr gegessen wurden, wie Salzgurken (das sind Saure Gurken, die ohne Essig sauer wurden), Sirup und Pflaumenmus. Gemüse aus dem schlesischen Garten werden rückblickend als schmackhafter empfunden, als das Gemüse, das heute gekauft wird - einmal sogar als das Gemüse aus dem eigenen Garten in der zweiten Heimat. Da ich jedoch auch von in Hessen geborenen Bekannten schon vielfach vernommen habe, daß das Gemüse früher besser geschmeckt habe, wird es wohl nicht vorwiegend mit dem schlesischen Boden zusammenhängen.

Zu den schlesischen eingemachten Gurken sei noch erwähnt, daß es von verschiedenen Herstellern „Gewürzgurken nach Schlesischer Art“ oder „Schlesische Gurkenhappen - würzig-süß“ in Gläsern zu kaufen gibt. Diese hätten jedoch nichts mit den in der Heimat selbst eingelegten Gurken zu tun; in Schlesien seien sie nicht so süß gewesen und hätten ganz anders geschmeckt, wie mir eine Informantin mitteilte. Sie habe sich auch schon schriftlich an eine der Firmen gewendet, als Antwort jedoch nur ein Gurkenglas-Sortiment derselben erhalten - mit dem Hinweis, die anderen Gurken der gleichen Firma zu probieren...

Ebenso bedenkenlos werden Speisen und Nahrungsgewohnheiten unterschiedlicher Regionen in Kochbüchern verschiedener Verlage dargestellt. Besonders deutlich wird die Verallgemeinerung im reich bebilderten Kochbuch von HAZELTON (1971), in dem die deutschen Regionalküchen (auch die schlesische!) vorgestellt werden. Es ist schwer, in den Schilderungen, Rezepten und Photos über die „Deutschen“, „Hessen“ usw. auch nur eine eigene Nahrungsgewohnheit wiederzufinden. Ähnlich wird

das mit den ausländischen Kochbüchern sein, die wir in Deutschland kaufen können. Die Zutaten für Speisen sind oft verändert, nicht zuletzt weil es schwierig ist, sie in weit entfernten Gebieten zu erhalten. Doch auch bei PIEPENSTOCK (1990) werden Lebensmittel, die „der Hausfrau von heute“ das Kochen erleichtern, angegeben. Wie mir ausschließlich berichtet wurde, ernährten sich die Familien in Winzig vorwiegend aus dem eigenen Garten; es ist also unwahrscheinlich, daß statt „5 enthäuteten, entkernten Tomaten“ auch „ein Döschen Tomatenmark“ Verwendung gefunden hätte oder statt des frischen Rotkohls solcher aus der Dose, wie bei PIEPENSTOCK mehrfach angegeben. Weiterhin wird zwar Streuselkuchen als der Nationalkuchen Schlesiens angegeben, für die Zubereitung soll man sich jedoch an das Rezept für den Sächsischen Streuselkuchen halten. Beim Lesen dieser Rezepte fragt man sich unweigerlich, für welche Generation dieses Kochbuch zusammengestellt wurde.

Die Bedeutung, die die heimatliche Küche für die befragten Vertriebenen hat, würde ich als groß bezeichnen. Neun von zwölf Antworten auf diese Frage zeigten, daß mindestens an Feiertagen schlesisch gekocht wird. Auch TOLKSDORF stellte an 184 Ost- und Westpreußen durch Kontrollbefragungen (detaillierter Wochen-Speisenplan) fest, daß die Konstanz des traditionellen Ernährungsverhaltens tatsächlich sehr hoch ist (1978, S. 357). Da viele Feiertage in Schlesien durch besonders reichliche Mahlzeiten, oft mit Speisen, die es während des Jahres nicht gab, begangen wurden, sehe ich den Stellenwert der heimatlichen Speisen als bedeutend an: heute noch gibt es an Feiertagen schlesische Speisen (keine Spezialitäten aus der zweiten Heimat!); sie haben also eine besondere Stellung.

Verschiedene Gründe kommen dafür in Frage:

- Speisen und Bräuche, die in der Kinder- und Jugendzeit kennengelernt werden (während des Sozialisierungsprozesses), haben einen besonders großen Stellenwert, da sie mit „der eigentlichen Heimat“ verbunden werden; vielleicht kann man sogar von einer Art Prägung sprechen. Überträgt man diese Gedanken auf die heutige Zeit⁹, läßt sich ähnliches feststellen: Nahrungsmittel, -kombinationen, Gewürze und (z.T. veränderte) Speisen aus den Ländern, aus denen die europäischen Gastarbeiter gekommen sind bzw. in die der erste (Massen-)Tourismus stattfand, sind selbstverständlich in unsere „Speisepläne“ aufgenommen. Sie bilden die Voraussetzung für die Neugier auf Speisen der späteren Urlaubsziele sowie auf „exotische“ Nahrungsmittel und Speisen.

⁹ Dabei kann ich nur von mir und Bekannten meiner Generation ausgehen, obwohl ich das gleiche auch bei meinen Eltern und Eltern von Freunden feststellen kann, die in der Nachkriegszeit in Ermangelung entsprechender Nahrungsmittel keine oder nur wenige heimatliche Speisen (also die der Heimat der Eltern) kennenlernen konnten; auch die Küche der Einheimischen lernten sie nur sporadisch kennen, was sich in den heutigen Nahrungsgewohnheiten und in der Offenheit neuen Speisen gegenüber zeigt. Das sind jedoch nur Beispiele und bleibt weiter zu untersuchen... Ein Vergleich mit den Nahrungsgewohnheiten der Spätaussiedler (etwa die ab den 70er Jahren Umgesiedelten) und den Veränderungen in Westdeutschland; die Einflüsse fremder Speisen waren z.B. in Polen möglicherweise sehr gering und umso größer nach der Umsiedlung als die Einflüsse anderer Kulturen bei uns schon sehr groß waren. Einen meiner Fragebögen hatte ich auch an eine Schlesierin in die USA geschickt, doch leider keine Antwort erhalten; von dort hätte ich insofern andere Aussagen erwartet, da die Verfügbarkeit verschiedener (und mengenmäßig vieler) Nahrungsmittel schon gleich nach der Vertreibung gegeben gewesen sein mußte.

Diese Vielfalt, die sich ständig erweitert hat, führte zu keinem ausgeprägten Bewußtsein für die heimatliche Küche (vielleicht ist das in den Großstädten verstärkt), sondern zu dem, was ebenfalls in der Jugendzeit kennengelernt wurde: zum Ausprobieren weiterer, bisher unbekannter Küchen.

- Familienfeiern, dazu zähle ich in diesem Fall auch Weihnachten, sind eine gute Gelegenheit, den nachfolgenden Generationen die heimatlichen Speisen nahe zu bringen. Dabei kann auch von der Heimat erzählt werden; von den Mahlzeiten ausgehend spielen auch lustige Begebenheiten zu den gleichen Anlässen in der eigenen Jugendzeit eine Rolle. Dies erlebe ich nicht nur bei meinen eigenen Großeltern, sondern auch bei zahlreichen Feierlichkeiten, bei denen ich als Gast teilnehmen kann.
- Der „gleichzeitige Verlust an Heimat, materiellem Besitz, beruflicher Stellung, familiären und sonstigen sozialen Beziehungen“ (TOLKSDORF 1990, S. 110) führte dazu, daß Vertriebene, wie schon erwähnt, nur an den Dingen festhalten konnten, die mit Hilfe ihrer Erinnerung wiederauflebten. Besonders in späteren Jahren, als nahezu alle Nahrungsmittel wieder verfügbar waren, konnte so ein Teil der Heimat erlebt werden (wie etwa mit den Heimatreisen). An den besonderen Tagen wie Weihnachten ist eine gute Gelegenheit dazu.
- Die Vertriebenen, die erst in der zweiten Heimat Einheimische heirateten, hatten auch Gelegenheit, eine andere Art Weihnachten zu feiern, kennenzulernen; sie konnten dann auswählen, welche ihnen besser gefällt oder Aspekte beider Bräuche mischen. Da Weihnachten ein Fest ist, das innerhalb der Familie gefeiert wird, konnten die anderen Vertriebenen gar kein anderes Weihnachtsfest kennenlernen, führten also ihre Traditionen fort.

Wie sieht die Zukunft der schlesischen Speisen aus, was bleibt für die nachfolgenden Generationen von schlesischen Nahrungsgewohnheiten erhalten? Im Volkskalender für Schlesien, in dem überwiegend Berichte zu Städten und Gebäuden in Schlesien sowie landeskundliche Betrachtungen veröffentlicht werden, habe ich nur einen Kurzbericht mit Anekdoten über Knödel (nicht: Klößel!) gefunden, die mit einer Karikatur über das Essen des Schlesischen Himmelreiches bebildert ist. In einer Monatszeitschrift fand ich (zufällig) ein Rezept für Schlesische Mohnklöße. Allein die Rezepte in den erwähnten Regionen-Kochbüchern der vergangenen beiden Jahrzehnte weichen deutlich von den Berichten meiner Informantinnen ab; von den Anlässen und den damit verbundenen Gewohnheiten wird nichts berichtet (GRANDEL ³1970 zähle ich, wie schon erwähnt, nicht dazu; die Autorin kommt selbst aus Schlesien). Doch dies ist ein Bild der Nahrungsgewohnheiten, das in jedem Fall für die Nachwelt erhalten bleibt...

Nur eine Informantin der befragten Winziger erklärte ausdrücklich, die schlesischen Rezepte und Nahrungsgewohnheiten an ihre Kinder weitergegeben zu haben und daß sie diese auch wirklich angenommen (gar mit nach Namibia genommen) hätten. Doch da die Weihnachtsfeiertage in der Regel mit Kindern und Enkeln verbracht werden, sind einige Speisen sicherlich auch der übernächsten

Generation wenigstens bekannt. Daß es sich um schlesische Speisen handelt und wie diese zubereitet werden, wird, wenn ich von mir ausgehe, nicht allen Enkeln bewußt sein.

Erwähnen möchte ich hier das Kapitel über Heimattradition in LEHMANN (1991, S. 80-85). Darin schildert er, wie sich die Geschichte Ostmitteleuropas und die Verarbeitung der Vertreibung für die Nachkriegsgeneration (der bis zu 20 Jahre nach Kriegsende geborenen) darstellt. Hierbei wird deutlich, und so habe ich es auch selbst erfahren, daß die Geschichte in der Schule oft verzerrt oder gar falsch dargestellt wird, bzw. durch das völlige Fehlen der deutschen Geschichte vor den dreißiger Jahren dieses Jahrhunderts im Unterricht der Eindruck entsteht, daß die Deutschen immer Eindringlinge gewesen seien - und u.a. Schlesien nur einige Zeit besiedelt hätten. Die Reaktion auf das Bild, das dadurch entsteht, ist oft Desinteresse, nach ihren Lebensgewohnheiten werden die eigenen Eltern und Großeltern dann nicht gefragt.

Nach TOLKSDORF (1990) sei seit Ende der 70er Jahre eine verstärkte kulturelle Aktivität der nach 1945 gekommenen Flüchtlinge zu beobachten. Ebenso sei das Interesse für Familienforschung sehr groß geworden. Ich hoffe nicht, daß TOLKSDORF mit den von ihm gebrauchten Schlagworten recht hat, daß die Suche nach den eigenen Wurzeln nur eine augenblickliche Mode sind oder die ostdeutschen Kulturformen bei vielen nur noch in der Erinnerungskultur („memory-culture“!) lebendig sind.

Vielmehr hoffe ich, daß die früheren Lebensgewohnheiten in einigen Familien diskutiert und von der schlesischen Heimat, auch mit Hilfe von „(be-)greifbaren“ Rezepten und Speisen, erzählt wird; dann kann es über eine „Erinnerungskultur“ hinausgehen, denn sie sind ein guter Ausgangspunkt für viele andere interessante Themen- und Erlebnisberichte, wie ich immer wieder gemerkt habe, die mir als Mitglied der „Wohlstandsgesellschaft“ das Verstehen der gelesenen Veröffentlichungen und geschichtlichen Ereignisse sehr erleichterten. Denn je kürzer die Ereignisse her sind, desto lebendiger können sie durch Erzählungen werden und je mehr Zeit verstreicht, desto schwieriger wird eine wahrheitsgemäße und vollständige Recherche, besonders in der Volkskunde.

7. Literatur

- ◆ Bayerisches Staatsministerium für Arbeit und Sozialordnung (Hrsg.): Integration und Neubeginn, Band 2, S. 1154. München 1984.
- ◆ Brelie-Lewien, Doris von der und Rainer Schulze: Flucht und Vertreibung - Aufnahme und Sesshaftwerdung. Neue Fragen und Ansätze für einen alten Themenbereich der deutschen Nachkriegsgeschichte. In: Jahrbuch für Ostdeutsche Volkskunde, Band 30, 1987, S. 94-119.
- ◆ Brockhaus-Enzyklopädie in 20 Bänden. Wiesbaden ¹⁷1966-74.
- ◆ Bundesministerium für Vertriebene (Hrsg.): Die Flucht der deutschen Bevölkerung aus Schlesien (= Dokumentation der Vertreibung der Deutschen aus Ost-Mitteleuropa I; Die Vertreibung der deutschen Bevölkerung aus den Gebieten östlich der Oder-Neiße, Band 1; Erster Abschnitt, IV. d, S. 51-59). München 1984.
- ◆ Dettmer, Frauke: Konflikte zwischen Flüchtlingen und Einheimischen nach Ende des Zweiten Weltkrieges. In: Jahrbuch für Ostdeutsche Volkskunde, Band 26, 1983, S. 311-324.
- ◆ Frankfurter Allgemeine Zeitung (Hrsg.): Flucht und Vertreibung - 50 Jahre danach. In: FAZ vom 23.2.1995, S. 8.
- ◆ Gause, Fritz: Die mittelalterliche Ostsiedlung (= Schriftenreihe des Göttinger Arbeitskreises, Heft 33). Kitzingen/Main 1953, 30 Seiten.
- ◆ Görlich, Kurt (Hrsg.): Heimatklänge, Rundschreiben des Patenschaftsbeirates Meschede-Winzig (im Sinne des verstorbenen Pfarrers Joseph Willinek) an seine Landsleute aus Winzig/Schlesien und Umgebung, Nr. 108-168. Meschede 1976-1993.
- ◆ Görlich, Kurt: Was aus alter und neuer Zeit über Winzig zu berichten ist (= Heimatklänge, Sonderausgabe, 700 Jahre Winzig auf der Höh', 1285-1985, S. 5-18). Meschede 1985.
- ◆ Grandel, Hanna: Spezialitäten aus Schlesien. München ³1970. 84 Seiten.
- ◆ Grober-Glück, Gerda: Grundzüge Schlesischer Volkskultur (= Studien zum Deutschtum im Osten, Heft 19/I, Ostdeutsche Geschichts- und Kulturlandschaften, Teil 1, Schlesien, hrsg. v. Hans Rothe, S. 195-215). Köln 1987.
- ◆ Hazelton, N. S.: Die Küche in Deutschland (= Time-Life Kochbuch). Amsterdam 1971.
- ◆ Hintze, Kurt: Geographie und Geschichte der Ernährung. Leipzig 1934.
- ◆ Kluth, Karin: Die Verarbeitung der Identitäts- und Integrationsprobleme der deutschen Heimatvertriebenen in der II. Generation. In: Jahrbuch für Ostdeutsche Volkskunde, Band 28, 1985, S. 289-317.

- ◆ Kowalska-Lewicka, Anna: Ethnologische Forschungen über die Volksnahrung in Polen. In: *Ethnologia Europaea*, Vol. V, 1971, S. 134-141.
- ◆ Krallert, Wilfried: *Atlas zur Geschichte der Deutschen Ostsiedlung*. Bielefeld 1958.
- ◆ Kraus, Th., E. Meynen, H. Mortensen und H. Schlenger (Hrsg.): *Atlas östliches Mitteleuropa*. Bielefeld 1959.
- ◆ Kretschmer, Dora Lotti: *Schlesisches Himmelreich*. Metzingen 1948 (und Würzburg ⁷1965, Nachdruck 1980), 56 (64) Seiten.
- ◆ Lehmann, Albrecht: *Im Fremden ungewollt zuhaus. Flüchtlinge und Vertriebene in Westdeutschland 1945-1990*. München 1991, 266 Seiten.
- ◆ Leopold, W. F.: *Ostdeutsche Speisennamen in Westdeutschland*. In: *Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde*, 9. Jg., 1962, Heft 1/2, S. 56-76.
- ◆ Matter, Max: *Aspekte volkskundlicher Nahrungsforschung*. (= Körper, Essen und Trinken im Kulturverständnis der Balkanvölker. Beiträge zur Tagung vom 19.-24. November 1989 in Hamburg, hrsg. v. Dagmar Burkhart, *Balkanologische Veröffentlichungen*, Band 19, S. 15-23). Berlin 1991.
- ◆ Matter, Max: *Sich-Benehmen bei Tisch*. In: *Hessische Blätter für Volks- und Kulturforschung*, Neue Folge 30, 1993, S. 69-79.
- ◆ Maurizio, Adam: *Die Geschichte unserer Pflanzennahrung von den Urzeiten bis zur Gegenwart*. Berlin 1927.
- ◆ Mennell, Stephen: *Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute*. Frankfurt am Main 1988, 496 Seiten.
- ◆ Menzel, Josef Joachim: *Stellung und Rolle Schlesiens in der deutschen und europäischen Geschichte* (= *Ostdeutsche Geschichts- und Kulturlandschaften*, Teil I: *Schlesien*, hrsg. v. Hans Rothe, S. 1-22). Köln 1986.
- ◆ Pelz, Henriette: *Schlesisches Kochbuch*. Würzburg ²⁰1965 (Nachdruck 1980), 486 Seiten.
- ◆ Peuckert, Will-Erich: *Schlesische Volkskunde*. Frankfurt am Main 1928 (Nachdruck 1978), 272 Seiten.
- ◆ Piepenstock, Marianne: *Spezialitäten aus Ost- und Mitteldeutschland. Die guten alten Rezepte aus Sachsen, Thüringen, Schlesien, Berlin, Mecklenburg, Pommern, Ost- und Westpreussen und dem Sudetenland* (= *Heyne-Koch- und Getränkebücher*, Nr. 4606). München ⁵1990, 256 Seiten.
- ◆ Putzger, F. W.: *Historischer Weltatlas*. Bielefeld ⁸³1961.
- ◆ Richthofen, Bolko von: *Die Schlesier vor und nach der Vertreibung aus ihrer Heimat* (= *Schlesien und die Schlesier. Eine landes- und stammeskundliche Übersicht*, Heft 1). Wolfenbüttel 1967, 48 Seiten.
- ◆ Roeb, Frank: *Käsebereitung und Käsespeisen in Deutschland seit 1800*. Mainz 1976 (= *Dissertation*).

- ◆ Ruge-Schatz, Angelika: Von der Rezeptsammlung zum Kochbuch - einige sozialhistorische Überlegungen über Autoren und Benutzer (= Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit, hrsg. v. Irmgard Bitsch et al., S. 217-226). Sigmaringen 1990.
- ◆ Sandgruber, Roman: Knödel, Nudel, Topfenstrudel. Österreichische Ernährungsgewohnheiten und regionale Unterschiede in Mitteleuropa (= Nord-Süd-Unterschiede in der städtischen und ländlichen Kultur Mitteleuropas, hrsg. v. Günter Wiegelmann, Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland, Heft 40, S. 265-297). Münster 1985.
- ◆ Schlenger, Herbert: Die Besiedlung Schlesiens in geschichtlicher Zeit. In: Geographische Rundschau, Jg. 3, 1951, S. 45-51.
- ◆ Schmeling, Hans-Georg: Werktags- und Sonntagskost nach Vertreibung, Flucht und Neueingliederung. In: Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde, 14. Jahrgang, 1967, S. 90-109.
- ◆ Schubert, Heinrich: Chronik der Stadt Winzig. Winzig 1914 (Nachdruck o.J.), 224 Seiten.
- ◆ Seibicke, Wilfried: Wie sagt man anderswo? Landschaftliche Unterschiede im deutschen Sprachgebrauch (= Duden-Taschenbuch, 15). Mannheim 1983, 190 Seiten.
- ◆ Teuteberg, Hans J.: Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung. In: Ernährungs-Umschau, Jg. 22, 1975, Heft 4, S. 102-104.
- ◆ Teuteberg, Hans J.: Stadien der Ernährungsgeschichte (= Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung, hrsg. v. H. J. Teuteberg und G. Wiegelmann, Studien zur Geschichte des Alltags, Band 6, S. 303-310). Münster 1986.
- ◆ (Tietze, Wolf [Hrsg.]:) Schlesien (= Westermann Lexikon der Geographie, Band IV, S. 113-120). Braunschweig 1970.
- ◆ Tolksdorf, Ulrich: Essen und Trinken in Ost- und Westpreußen, Teil 1. Marburg 1975, 447 Seiten.
- ◆ Tolksdorf, Ulrich: Strukturalistische Nahrungsforschung. Versuch eines generellen Ansatzes. In: Ethnologia Europaea, Vol. 9, 1976, No. 1, S. 64-85.
- ◆ Tolksdorf, Ulrich: Essen und Trinken in alter und neuer Heimat. Zur Frage des Geschmacks-Konservatismus. In: Jahrbuch für Ostdeutsche Volkskunde, Band 21, 1978, S. 341-364.
- ◆ Tolksdorf, Ulrich: Nahrungsforschung. (= Grundriß der Volkskunde. Einführung in die Forschungsfelder der Europäischen Ethnologie, hrsg. v. Rolf W. Brednich, S. 171-184). Berlin 1988.
- ◆ Tolksdorf, Ulrich: Phasen der kulturellen Integration bei Flüchtlingen und Aussiedlern (= Neue Heimat im Westen: Vertriebene, Flüchtlinge, Aussiedler, hrsg. v. Klaus J. Bade, S. 106-127). Münster 1990.
- ◆ Tolksdorf, Ulrich: Das Eigene und das Fremde. Küchen und Kulturen im Kontakt (= Kulturthema Essen, hrsg. v. Alois Wierlacher, S. 187-192). Berlin 1993.
- ◆ Ullmann, Klaus: Schlesien-Lexikon. Mannheim 1979, 336 Seiten.

- ♦ Volkskalender für Schlesier 1989-1993.
- ♦ Weczerka, Hugo (Hrsg.): Winzig (= Handbuch der historischen Stätten, Band Schlesien, S. 567-568). Stuttgart 1977.
- ♦ Wiegelmann, Günter: Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung (= Atlas der deutschen Volkskunde, Beiheft 1). Marburg 1967a, 270 Seiten und 26 Karten.
- ♦ Wiegelmann, Günter: Möglichkeiten ethnohistorischer Nahrungsforschung. In: Ethnologia Europaea, Vol. 1, 1967b, No. 3, S. 185-194.
- ♦ Wiegelmann, Günter: Ethnologische Nahrungsforschung in Deutschland. In: Ethnologia Europaea, Vol. V, 1971a, S. 99-108.
- ♦ Wiegelmann, Günter: Was ist der spezielle Aspekt ethnologischer Nahrungsforschung? In: Ethnologia Scandinavica 1971b, S. 6-16.

8. Anhang

8.1 Fragebogen

Fragen zum Leben in Schlesien:

1. Bitte zeigen Sie mir auf der Karte, wo Sie in Schlesien gelebt haben.
Welchen Beruf übten Sie / Ihre Familie dort aus?
2. Wie oft am (All-)Tag wurde gegessen und wie wurden die Mahlzeiten genannt?
Um welche Uhrzeiten wurden diese Mahlzeiten eingenommen?
Was wurde gewöhnlich gegessen?
3. Was gab es zu Mittag (bzw. Hauptmahlzeit) an den unterschiedlichen Wochentagen?
Was war anders an Samstagen und an Sonntagen? Warum?
An welchen Feiertagen (Weihnachten, Ostern, Pfingsten, andere) gab es besondere Festspeisen? Was?
Können Sie sich an andere Tage im Jahr erinnern, an denen Speisen oder Mahlzeiten eine besondere Rolle spielten (z.B. auch Dorffeste)?
Was gab es bei Familienfeiern (Taufen, Hochzeiten, Beerdigungen...)?
4. Welche Gewürze wurden in Speisen und Backwaren verwendet?
5. Gab es polnische Speisen, die Sie nicht gegessen haben?
Wurden Rezepte aus der Polnischen Küche gekocht?
Wissen Sie, ob Polen Rezepte aus der Schlesischen Küche übernommen haben?

Fragen zum Leben im Westen (unterscheiden zwischen direkt nach Ankunft und ~ 10 Jahre später):

6. Wohin sind Sie geflüchtet / vertrieben worden?
Welchen Beruf übten Sie / Ihre Familie dann aus?
7. Was war im Westen anders (Fragen 2 und 3)?
Welche Änderungen waren nur berufsbedingt (auch: Stadt / Land)?
8. Welche Rezepte, Speisen, Lebensmittel, nach denen Sie fragten und von denen Sie berichteten, waren Ihren Bekannten (auch: Lebensmittelhändlern) im Westen völlig unbekannt (Pansen, Wurst, Pilze, besondere Gemüse, Hülsenfrüchte, Obst, Buttermilch)? Seit wann gibt es sie ggf. wieder?
Können Sie Lebensmittel nennen, die Sie nie wieder gegessen haben? Warum?
9. Was machten Ihre Bekannten im Westen bei den Mahlzeiten anders, als Sie es gewohnt waren?
Wunderten sich Ihre Bekannten vielleicht auch über Ihre Gewohnheiten?
Haben Sie Rezepte ausgetauscht oder übernommen (ähnliche oder völlig andersartige Rezepte)?
Mußte zunächst der Haushalt mit Einheimischen geteilt werden, wurde dann auch zusammen gekocht?
Wenn ja, was war anders (Nahrungsmittelkombination, Gewürze)?
10. Können Sie sich an Lebensmittel erinnern, die gleich oder ähnlich waren, jedoch anders bezeichnet wurden (z.B. Brötchen, Quark)?
Welche Speisen, Gebäcke usw. waren ähnlich, hatten aber andere Namen (z.B. Streuselkuchen)?
Wurden die Mahlzeiten anders bezeichnet (z.B. Frühstück)?
Gab es andere Maßeinheiten, Kochutensilien, Gebäckmodellen als in Schlesien?
11. Welche der Ihnen gewohnten Gewürze gab es nicht im Westen?
Welche waren Ihnen völlig unbekannt?

Fragen zum heutigen Leben:

12. Welche Speisen würden Sie als „typisch schlesisch“ bezeichnen?
Was ist daran so typisch?
13. Welche Schlesischen Gerichte kochen Sie noch heute (bzw. wieder)?
Bei welchen Gelegenheiten?
Was ist anders? Warum?
Werden die Gerichte noch genauso zubereitet (z.B. auch Kochstelle anderer Art)?
14. Welche Lebensmittel vermissen Sie auch heute noch bzw. sind völlig anders?
15. Um Ihre Antworten richtig einordnen zu können: Darf ich nach Ihrem Alter fragen? Ihre Konfession?
Notieren: m/w

8.2 Rezepte

Sträselkucha (Streuselkuchen)

Hefeteig: 50 g Hefe, ¼ l Milch, 750 g Mehl, 175 g Butter, 125 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 Eier, Salz - Streusel: 600 g Mehl, 250 g Zucker, abgeriebene Zitronenschale, 1 Teel. Backpulver, 250 g Butter

Hefeteig: Die Hefe mit 3 Eßlöffeln lauwarmer Milch in einer Tasse auflösen. Aus Mehl, 125 g zerlassener Butter, Zucker, Vanillezucker, Eiern, einer Prise Salz, der restlichen lauwarmen Milch und der aufgelösten Hefe einen Teig bereiten. Mit einem Tuch zudecken und an warmem Ort aufgehen lassen. Den Teig auf ein mit Fett bestrichenes und mit Mehl bestreutes Blech streichen, nochmals gehen lassen, den Rest Butter zerlassen und den Teig damit bestreichen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen. - Streusel: Mehl, Zucker, Zitronenschale und Backpulver vermischen, Butter in Flöckchen dazugeben, verkneten, bis eine krümelige Masse entsteht, nämlich die »Sträsel«. Diese auf dem Hefeteig verteilen, und den Kuchen bei Mittelhitze backen. Je dicker die Streuselage, desto besser schmeckt der Kuchen.



Mohnstriezel

Hefeteig: 30-40 g Hefe, knapp ¼ l Milch, 500 g Mehl, 60 g Butter, 60 g Zucker, abgeriebene Zitronenschale, 1 Ei, Salz - Mohnfüllung: 250 g feingemahlener Mohn, ¼ l Milch, 40 g Butter, 25 g Mandeln, 200 g Zucker, 60 g Sultaninen, 1 Ei, Zimt, eventuell Semmelbrösel - 3 Eßl. Butter, Puderzucker

Die Hefe mit 3 Eßlöffeln lauwarmer Milch in einer Tasse auflösen. Aus Mehl, der zerlassenen Butter, Zucker, abgeriebener Zitronenschale, Ei, einer Prise Salz, der restlichen lauwarmen Milch und der aufgelösten Hefe einen Teig bereiten. Mit einem Tuch zudecken und an warmem Ort aufgehen lassen. - Die Mohnfüllung bereiten: Den Mohn mit kochendheißer Milch übergießen, die zerlassene Butter, die abgezogenen, gehackten Mandeln, Zucker, Sultaninen, Ei und Zimt zugeben (sollte die Masse zu weich sein, etwas Semmelbrösel beimischen). - Den aufgegangenen Hefeteig zu einem Rechteck, etwa 1 cm dick, ausrollen, und die erkaltete Mohnmasse nicht ganz bis zum Rand auf den Hefeteig streichen, das Ganze zusammenrollen. Den Striezel mit der Naht nach unten auf ein gefettetes Blech legen, nochmals zugedeckt gehen lassen, mit flüssiger Butter bestreichen und bei Mittelhitze etwa 1 Stunde backen. Dann nochmals mit zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.



Kartoffelklößel

1 kg Pellkartoffeln, 50 g Mehl oder 200 g Grieß, Salz, 1 Ei eventuell Semmelwürfel und etwas Butter

Die gekochten, geschälten Kartoffeln stampfen oder durch die Kartoffelpresse drücken, mit Mehl oder Grieß, Salz und Ei vermischen und rasch zu einem Teig, kneten, der nicht an den Händen kleben darf (sonst noch etwas Mehl oder Grieß zufügen). Einen Probekloß formen, ihn in Mehl wälzen und sofort in kochendes Salzwasser einlegen und auf kleiner Flamme aufgedeckt etwa 15 Minuten gar ziehen lassen. Wenn der Kloß zu weich wird, dem Teig noch etwas Mehl oder Grieß zufügen. Nun von dem Teig 4 bis 5 cm dicke Rollen formen und davon Klöße abschneiden. (In Butter angeröstete Semmelwürfel können in die Mitte jedes Kloßes eingerollt werden.) Vor dem Einlegen in kochendes Salzwasser jeden Kloß in Mehl wälzen. (Es muß darauf geachtet werden, daß die Klöße sofort nach der Zubereitung ins kochende Salzwasser kommen, also rechtzeitig das Wasser aufsetzen!) Wieder auf kleiner Flamme aufgedeckt etwa 15 Minuten gar ziehen lassen.

Und hier noch ein bewährter Tip für hungrige Sonntagstopfgucker: Schon seit eh und je stibitzten sich schlesische Kinder ein wenig vom Klößelteig, drückten ihn in der Hand flach, legten ihn geschwind auf die heiße Herdplatte - drehten ihn einmal um - und fertig war der »Platzek«. Der schmeckt am besten heiß, auch aus nicht ganz sauberen Kinderhänden.

Polnische Klößel

1 kg rohe Kartoffeln, 500 g Pellkartoffeln, Salz, 2 Eier, 1 Semmel, 20 g Fett

Je weiter man von Niederschlesien ins oberschlesische Gebiet hineinkommt, desto öfter begegnet man dem polnischen Klößel, das vorwiegend aus rohen Kartoffeln zubereitet wird. Es bedarf vieler Geschicklichkeit, wenn die Klößel schön locker geraten und nicht zerfallen sollen.

Die rohen, geschälten Kartoffeln in kaltes Wasser hineinreiben und durch ein Tuch pressen. Das Wasser eine Weile stehen lassen und die sich am Boden abgesetzte Stärke mit in den Teig geben. Die gekochten Kartoffeln schälen, reiben und mit Salz und Eiern in die rohe Kartoffelmasse mischen. Semmel in Würfel schneiden, im Fett anrösten und entweder alle in die Teigmasse geben oder immer einige in die Mitte jeden Kloßes. Klöße formen, in Mehl wenden, sofort in kochendes Salzwasser einlegen und auf kleiner Flamme ungedeckt etwa 20 Minuten gar ziehen lassen.



Hefeklößel

30-40 g Hefe, ¼ l Milch, 500 g Mehl, 50 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 50 g Butter, 1 Ei, Salz

Die Hefe mit 3 Eßlöffeln lauwarmen Milch in einer Tasse auflösen. Aus Mehl, Zucker, Vanillezucker, zerlassener Butter, Ei, einer Prise Salz, der restlichen lauwarmen Milch und der aufgelösten Hefe einen festen Teig bereiten und schlagen, bis er Blasen wirft. Eventuell noch etwas Mehl zugeben; der Teig soll nicht an den Händen kleben. Mit einem Tuch zudecken und an warmem Ort 30 Minuten gehen lassen. Aus dem Teig etwa 10 Klöße formen, auf ein bemehltes Brett legen, zudecken und nochmals etwas aufgehen lassen. Einen breiten Topf etwa zu einem Drittel mit Wasser füllen und aufkochen. Ein Tuch, möglichst aus Mull, darüber spannen, die Klöße darauf legen, mit einer großen, umgestürzten Schüssel zudecken und über dem kochenden Wasser 10 bis 15 Minuten garen. Die Klöße vor dem Servieren mit 2 Gabeln oben leicht aufreißen, eventuell mit brauner Butter übergießen. - Pflaumenmus oder Backobst dazu reichen.



Moh-Kliebla (Mohnklöße)

½ l Milch, 4 Eßl. Zucker, 5 Eßl. Rum, 250 g gemahlener Mohn, 40 g Sultaninen, 40 g gehackte Mandeln, 12-16 Semmelscheiben oder Zwieback

Vorweg sei gesagt: Mohnklöße sind keine Klöße, sie heißen nur so. Sie repräsentieren damit ein wenig schlesischen Schalk, schlesische Originalität. Sie heißen Klöße, sind aber keine - und damit basta! Das hat jedem einzuleuchten! - Mohn zog sich auf dem Lande, jede schlesische Familie im Garten oder auf dem Felde selbst. Denn außer den Moh-Kließlan, die es nur am Heiligen Abend und Sylvester gab, erfreuten sich Mohngebäcke vielerlei Art großer Beliebtheit. Moh-Kließla kommen am Heiligen Abend erst nach dem Abendessen auf den Tisch, sozusagen auf dem Höhepunkt des Festes, wenn die Geschenke bereits verteilt sind.

¼ l Milch zum Kochen bringen, 2 Eßl. Zucker zufügen und mit dem Rum über den Mohn gießen, so daß ein fester Brei entsteht. Sultaninen und Mandeln dazugeben, gut vermischen. - Die restliche Milch erhitzen, den Rest Zucker zufügen, Semmelscheiben oder den Zwieback damit beträufeln. Sie müssen von der Flüssigkeit gut durchweicht sein, dürfen aber nicht zerfallen. - Mohnbrei und Semmelscheiben oder Zwieback abwechselnd in eine Schüssel schichten, als oberste Lage Mohn. Die »Moh-Kließla« in einen kühlen Raum stellen.

Anmerkung: in den Heimatklängen Nr. 115, 1978, berichtet Manfred Gerlitz, daß sich die Zubereitung im Laufe der Jahre gewandelt habe. Als Kind habe er einmal aus Hefeteig (Zubereitung wie Hefeklößel) bereitete Mohnklößel gegessen, die mit der gleichen Mohnmasse gefüllt (als Schnecke) waren. Die spätere Version bezeichnet er als vornehmer und aufwendiger.

Schlesisches Himmelreich

250 g Backobst, 500 g Schweinefleisch (oder Pökelfleisch), Salz, 30 g Butter, 30 g Mehl, Zucker, eventuell Zitronensaft - Semmelklößel: 8 altbackene Semmeln, Salz, 1 Zwiebel, 40 g Butter, Petersilie, Majoran gerebelt, $\frac{3}{8}$ l Milch, 2 Eier

Das Backobst über Nacht in $\frac{1}{2}$ l Wasser einweichen. Schweinefleisch in 1 l kochendem Salzwasser (Pökelfleisch in 1 l kaltem Wasser ohne Salz ansetzen) etwa 1 Stunde garen. Das eingeweichte Backobst zufügen, zusammen weichkochen. Aus Butter und Mehl eine Einbrenne bereiten, mit Brühe ablöschen, mit Salz, Zucker und eventuell Zitronensaft abschmecken und mit dem in Scheiben geschnittenen Fleisch und Backobst vermengen.

Schlesisches Himmelreich wird mit Semmelklößel serviert: Semmeln in dünne Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen. Zwiebel in Würfel schneiden, in der Butter glasig dünsten und mit der gehackten Petersilie und etwas Majoran zu den Semmelscheiben geben. Mit lauwarmen Milch übergießen und einziehen lassen. Dann die Eier zugeben, alles gut verkneten und mit nassen Händen Klöße formen. In kochendes Salzwasser einlegen und ungedeckt 20 Minuten gar ziehen lassen.



Braune Sauce (auch polnische Sauce genannt) zu Karpfen und Weißwurst

5 Gewürzprinten und $\frac{1}{4}$ l Malzbier (oder 50 g Fischpfefferkuchen und 2 Eßl. Essig), 1 große Zwiebel, Wurzelzeug (Suppengemüse: 1 Stange Porree, 1 Mohrrübe, 1 Petersilienwurzel, 1 Stück Sellerie), 30 g Butter, $\frac{1}{2}$ l Malzbier, 20 g Mehl, Salz, Zucker, Essig, Zitronensaft

Gewürzprinten zerbröckeln, mit etwa $\frac{1}{4}$ l Malzbier begießen, bis sie bedeckt sind, und einige Zeit stehen lassen. Bei Verwendung von Fischpfefferkuchen diesen reiben und mit 2 Eßl. Essig anrühren. Zwiebel in Scheiben, das geputzte Wurzelzeug in Würfel schneiden und in Butter andünsten. Knapp $\frac{1}{2}$ l Malzbier zugießen, aufkochen lassen. Das Mehl mit dem Rest Bier anrühren und mit den eingeweichten Printen oder dem Fischpfefferkuchen zur Sauce geben. Unter häufigem Umrühren 10 bis 15 Minuten kochen. Durch ein Sieb streichen, mit Zucker, Salz, Essig und Zitronensaft abschmecken und 10 g frische Butter dazugeben. - Diese Sauce wird hauptsächlich zum Weihnachtskarpfen gegessen, aber auch zu Weißwürstchen am Heiligen Abend oder Silvester. Als Beilage eignen sich Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei.

Der Begriff »Fischpfefferkuchen« wird vielen Nichtschlesiern fremd sein. Es ist eine Spezialart von Pfefferkuchen, ungewürzt und feinporig. Seine feste Konsistenz macht ihn besonders geeignet für die Verwendung in der Küche. Seinen Namen soll er der Braunen Sauce verdanken, die zum Fisch gegessen wird.



Häckerle

2 Eier, 4 Salzheringe, 1 Apfel, 1 Zwiebel, 125 g Räucherspeck, 2 Eßl. saure Sahne (oder 2 Eßl. Essig und 2 Eßl. Öl), Senf

Eier hart kochen. Die gewässerten Heringe gründlich säubern und das Fleisch von den Gräten ablösen. Den Apfel schälen und entkernen. Hering, Zwiebel, Apfel, Räucherspeck und hartgekochte Eier in kleine Würfel schneiden oder durch die Fleischmaschine drehen. Die Masse mit der sauren Sahne oder Essig und Öl gut vermischen, mit Senf abschmecken. Häckerle kann als Brotaufstrich verwendet werden oder ist, mit dampfenden Pellkartoffeln ein beliebtes Abendessen.

Wellwurst

1 kg Bauchfleisch, 50 g Salz, 500 g Schweineleber, 125 g Zwiebeln, 125 g Fett, 250 g Semmeln, 250 g gekochte Schwarten, 1 Eßl. Thymian, 2 Eßl. Majoran, 1 Messerspitze Pfeffer, Dünndärme

Ehe Sie mit der Wursterei beginnen, sollten sie folgende Grundregeln kennen: nur tadelloses Fleisch verarbeiten. Das gekochte Fleisch am besten noch warm durch die Maschine drehen. Die Wurst bindet dann besser. Die Gewürze möglichst am Vortag bereitstellen, damit sie dann griffbereit sind. Naturdärme oft im warmen Wasser wenden, bis das Wasser klar bleibt. Vor dem Einfüllen der Wurstmasse die innere glatte Seite der Därme nach außen kehren.

Bauchfleisch in kochendem Salzwasser ansetzen und nicht zu weich garen. Die rohe Leber und das gekochte Fleisch in Würfel schneiden. Die grobgehackten Zwiebeln in Fett ½ Stunde bei geringer Hitze kochen. Hierbei darf sich weder die Farbe der Zwiebeln noch des Fettes verändern. Semmeln in $\frac{3}{8}$ l Brühe einweichen und zerkleinern. Fleisch, Leber und Semmelmasse sowie die Schwarten einmal durch die Maschine drehen, das Zwiebelfett durch ein Sieb dazugeben, die Masse mit den Gewürzen vermischen und mit Salz abschmecken. Durch einen Wursttrichter in die Därme einfüllen (nicht zu fest!) und zubinden. Die Würste nach einmaligem Aufkochen 25 bis 30 Minuten ziehen lassen. Auch gebraten schmeckt die Wellwurst ausgezeichnet. Zur Blutwurst die gleichen Zutaten verwenden, außer der Leber, die durch 1 l Schweineblut ersetzt wird. Zur Wellwurst ißt man Sauerkraut und Kartoffeln oder Brot.



Salzgurken (Rezept von meiner Großtante, Frau Nelde)

Fleckenlose grüne Gurken werden 12-24 Stunden in kaltes Wasser gelegt. Dann abtrocknen und mit Dillblüten, auch Weinlaub, schichtweise in einen Steintopf legen. Eine Salzlösung kochen (30-50 g Salz auf 1 l Wasser) und abgekühlt über die Gurken gießen. Die Gurken müssen mit der Salzlösung bedeckt sein. Man kann auch einige Meerrettichstückchen oben aufs Wasser legen. Die Gurken werden mit einem Teller abgedeckt, der mit einem kleinen Gefäß beschwert wird, und der Topf mit einem Tuch zugebunden und kühl gestellt. Nun müssen sie etwa drei Wochen durchziehen.

8.3 Die Schlesische Küche in Gedichten

Die guten Gaben (Friedrich Bischoff)

Aus: GRANDEL ³1970, S. 10

Meiner Heimat gute Gaben:
Striezel, Streußelkuchen, Baben!
Schlesisch lecker, saftdurchkräuselt,
butterknusprig, duflumsäuselt -
ach, wie hat es uns geschmeckt,
Schüssel wurde ausgeleckt.
Mit den Wespen um die Wette
naschten wir vom Kuchenbrette. -
Unsre Lust war, zu stützen:
klebrig alle Fingerspitzen!

Kringelsorten gab es sieben,
Ostern, Pfingsten, nach Belieben.
Pfeffermänner, Anissterne
schenkte uns das Christkind gerne.
Doch das schönste waren Klöße
von Kanonenkugelgröße
aus dem erdgewürzten Mofne,
Sankt Sylvester stets zum Lohne,
der das Jahr im Saus beschloß,
Glühpunsch in die Gläser goß.

Alles, was den Wind zu Seiten,
reifte in den Felderbreiten,
was umfüpft von Hahn und Henne
ward gedroschen in der Tenne,
und daß nicht ein Körnlein fehle,
Mühle mahlte mild zum Mehle -
Milch, die aus den Eutern sprühte,
Würze, die im Garten glühte:
Feiertäglich durch das Jahr:
ward es unser ganz und gar.

Sträselkucha (Hermann Bauch)

Aus: GRANDEL ³1970, S. 54

Schläscher Kucha, Sträselkucha,
doas ihs Kucha, sapperlot,
wie's uff Herrgotts gruuber Arde
nernt nich su woas Gudes hoot!
Wär woas noch su leckerfetzig
ein Geschmaak ooch noch su schien,
über schläscha Sträselkucha
tutt halt eemol nischit nich gifin!

Woas ihs Spritz- und Äppelkucha,
Babe mit und ofne Mohi?
Woas sein Krappla, Pratzeln, Torte,
Strietzel, Ee- und Zwieback o?
Nischit wie latschiges Gepomper,
doas ma gerne läßt ei Ruh;
doch vom schläscha Sträselkucha
koan ma assa immerzu!

Schläscher Kucha, Sträselkucha,
doas ihs Kucha, sapperlot,
wie's uff Herrgotts gruuber Arde
nernt nich su woas Gudes hoot!

Dar kennt nischit vo Margarine
und och nischit vo Sacharin;
ehrlich tutt der schläscha Kucha
ei a heeße Ufa gifin.
Kimmt a raus ein Knusperkleede,
zieht der Duft durchs ganze Haus,
und aus olla Stubentüren
gucka weit de Noasa raus.

Su a Kucha, weiß und lucker,
doas ihs werkllich anne Pracht.
Jedes Streefla zeigt Rusinka,
doß eem reen is Herze lacht.
Aus 'm Sträsel quillt de Putter -
tausend, wie das prächtig schmeckt,
doß mer lange noch derhinger
sich vergnügt is Maul beleckt!

Wär woas noch so leckerfetzig,
ein Geschmaak ooch noch su schien,
über schläscha Sträselkucha
tutt halt eemol nischit nich gifin!

Sträselkucha, der wirkt Wunder!
Tun de Kinder Händel hoan,
ihs verbuhst de Schwiegermutter,
reseniert der brunn'ge Moan,
dorf ich blußig hien zum Tische
recht an gruße Kucha troan -
do ihs uff der Stelle Friede:
jeder muffelt, woas a koan!

Wenn mich wird is Ahlder drücka,
wiel ich doch nich eemol kloan,
wenn ich bluß mit Sträselkucha
noch menn Koffee tunka koan,
doch possiert's, doß ich uff Kucha
hoa kee brinkel meh Optä,
lä ich sachit mich uff de Seite:
»Lieber Herrgoot, niem mich miet!«

Gesunde Feiertage (Ernst Schenke)

In: Heimatklänge Nr. 112, 1977 - Auszüge

...
Nu wiel nattierlich oo derr Maga
Woas merka vo a Feiertage,
Drim werd'm tichtig eigegan:
Fleesch, Kließla, Tunke, Marzepon,
Moostriemel, Fafferkucha, Nüsse,
Uff's saure Zeug kimmt glei is Sissa,
Uff's Sisse wieder Saures glei,
Is hoot ju Plotz, is gieft ju nei,
Leit hie nich noch awing Schuckloade?
Ock immer hier! - Um die wärsch schoade.
Nicht immer werd eem doas gebota,
Merr hotte zwoar erscht Gänsebroata,
Doch kinn merr, weil merrsch groade hoan,
Awing Schuckloade noch vertroan,
A Strietzel wulbi merr oo nich missa,
Zwee Äppel warn noch oangebissa,
Nu bringt de Mutter uff a Tiesch
'n hübscha fetta Roocherfiesch.
Und weil's noch groade eene hotte,
Aß merr noch flink 'n Kieler Sprotte,
'n sibsa Faffermoan derrzu,
Nu ies derr Maga endlich fruh.
Nu hiern merr endlich uuf zu kaun,
Derr Maga ruht und koan verdaun.

A koan verdaun, a wiel ock nich.
A drückt und wurgt goar jämmerlich.

...
Och jeckersch nee, och jeckersch nee,
Weib, koch merr ock'n Fliedertee.
A Taßla Tausendguldenkraut,
Iech krieg ju schurt 'n Gänsehaut.

...
Ma jommert mit gebrochner Stimme:
Schuckloade aß iech keene nimme.
Iech wiel oo goar kee Marzepon
Und keene Wellwurscht nimme safin.
Iech mag oo goar kenn Roocherharich,
Nee, bluß noch Weißquork assa war iech,
Iech wiel kenn Speck, kenn Schinka meh,
Nee, nee, nee, nee, iech asse überhaupt nischit meh!

...