

ANNI GAMERITH

Die Nahrung des steirischen Bauern

So grundverschieden wie die steirischen Landschaften, so grundverschieden waren die überlieferten Ordnungsformen bäuerlicher Kost. Das Nahrungsgut, daraus sie bereitet wurden, entstammte bis zur Jahrhundertwende teils überwiegend, teils ausschließlich der eigenen Wirtschaft. Diese aber ist abhängig von Lage, Boden und Klima.

Steiermark, vom vergletscherten Hochgebirge verklingend gegen die pannonische Ebene, mußte so schon vom selbsterzeugten Nahrungsgute her verschiedenste Speiselandschaften aufweisen. Dazu kommt noch, daß sich an zwei gegensätzlichen Feuerstätten — der Südosten garte seine Hauptspeisen in der geschlossenen Feuerhöhle des Ofens — der Nordosten über dem offenen Brande auf tischhoher Herdplatte, der dazwischenliegende Rauchstubenbereich vereinte beide — auch zwei gänzlich verschiedene Techniken der Speisenbereitung ausgebildet haben. Außerdem ergibt verschiedene Herkunft, Artung und Sonderentwicklung der Bewohner verschiedener Talschaften nicht nur gegendweise oft sprachlich vielerlei verschiedene Bezeichnungen für dieselbe Speise, dasselbe Gut und umgekehrt die gleiche Benennung für Verschiedenes, sondern ließ auch vielfältige Abwandlungen in Art und Herstellung von Einzelspeisen, in Speisefolgen und im Speisenbrauch entstehen.

Brauchgebundene Kost weist ferner eine Reihe von Sparten auf: Die einfach-schlichte, oft dürftige Kost des Alltags, sich wandelnd im Jahreslauf, die kraftspendende der schweren Arbeitszeiten, die verschwenderisch lukullische der drei oder fünf Festtage des Jahres oder der Höhepunkte des Menschenlebens, Hochzeit und Primiz, die Sonderkost der Wöchnerinnen, der Kleinkinder, der Alten und Kranken, aber auch die Kost der verschiedenen bäuerlichen und halbbäuerlichen Berufe, wie die Almkost der Sennen, die Holzknechts- und Fuhrmannskost, die bäuerliche Gasthauskost und schließlich die traditionsgebundene Kost bei verschiedensten brauchtümlichen Anlässen.

Und endlich brachte der Lauf der Zeiten einschneidende, die Kost verändernde Ereignisse: So löste etwa um 1500 die Erfindung des drehbaren Butterfasses, des „Rührkübels“, den Wandel von der alten Fett-

käseerei zu Butter-, Butterschmalz- und Magerkäseherstellung aus, wie sie die Sennwirtschaft unseres Oberlandes bis zur jüngeren Zeit pflegte.

Die Einwanderung des Buchweizens, des *H e i d e n s* — vermutlich im 14. Jahrhundert — die Kultivierung des Ölkürbisses ab dem 16. Jahrhundert, feldmäßig ab dem 18. Jahrhundert, spiegelt sich im Kostbrauch.

Besondere Bedeutung aber kommt dem Siegeszug des *M a i s e s*, des „Türkens“ oder des Kukuruzes zu, der vom 18. zum 19. Jahrhundert im Sturmesschritt alle Hirseanbaugelände Europas erobert. Dadurch wurden die Hirsen, der „Pfennich“, der „Hirsch“ und der „Himmeltau“ vom Markte und deren Breie, der „Brein“, vom Tische des Landmannes und Bürgers fast völlig verdrängt.

Die ebenfalls aus Amerika etwas früher einwandernde *K a r t o f f e l* wurde in den ärmlicheren Gebieten — so vor allem in der südlichen West- und in der verlorenen Untersteiermark — zu einem Grundpfeiler der Volkskost. Mais und Kartoffel aber ergaben auch die Massenfuttermittel zur *S c h w e i n e m a s t*, durch die die Schweinezucht und damit der Verzehr von Schweinefleisch und Schweineschmalz eine bis dahin unbekannte und ungeahnte Steigerung erfuhr. Dagegen verschwindet mit dem Anbau von Flachs zur Eigenherstellung des „Gewandes“ auch Leinsamen und Leinöl, einst das wichtigste Öl des bäuerlichen Haushaltes. Die *H ü l s e n f r ü c h t e*, einst ein Grundpfeiler der Bürger- und Bauernkost, traten mit dem Überfluß an Fleisch und anderen Nahrungsgütern in den Hintergrund. Zucker, dem alten Bauernhause unbekannt, sickert erst vor der Jahrhundertwende in kleinsten Mengen zu festlichen Gelegenheiten ein.

Die ersten, größere Gebiete umfassenden historischen Zeugnisse über steirische Volkskost verdanken wir Erzherzog Johann. Auf die über seine Anweisung von Georg Göth ausgesandten Fragebögen traf eine Reihe von Antworten aus allen Gegenden des Herzogtums ein. Vergleichen wir diese dürren, mehr oder weniger genauen Berichte mit dem lebendigen Überlieferungswissen der Ältesten unserer Bauernschaft aus unberührten Rückzugsgebieten, so ergibt sich — wenn auch in vereinfachend typisierenden Strichen — ein überraschend klares Bild:

Im *o b e r e n E n n s t a l*, auf der kühlen, stets wasser- und niederschlagsreichen Nordseite der Tauern, mit stets saftigen, milchspendenden Wiesen, Weiden und Almen, dominierte die Kuhhaltung und damit die *M i l c h - u n d A l p w i r t s c h a f t*. Milch, Butter, Butterschmalz, Topfen, Steirerkas und Schotten waren Hauptteil der Nahrung. Alle drei Hauptmahlzeiten des Tages leitete die *S c h o t t s u p p e* ein und eine Schüssel roher Frischmilch zum Nachlöffeln aus. Getreide war hier knapp und kostbar. Daher machte man Speisen mit dem reichlich vorhandenen

Butterschmalze fett oder überfett, so daß kleine Mengen sättigten. Fleisch trat gegenüber den Milchprodukten weit zurück. Feinst aufgeschnitten kam geselchtes Schaf- oder Rindfleisch an Fleischtagen in Mehlknödel oder Nöckel, die wenigen Jungschweine wurden meist zu Fleischspeck geselcht — für die Tagesverpflegung bei schweren Außenarbeiten im Holzschlag oder bei weiten Fuhren — ein Jungtier zu Weihnachten geschlachtet.

Das obere Mur tal mit den oft stark austrocknenden Weiden und Almen der Tauernsüdhänge bei bester Hochgebirgsluft und strahlender Höhensonne war Jungviehaufzuchtgebiet. Hier schlug jeder Hof jährlich eines oder mehrere Rinder. An jedem Fleischtag der Woche wurde jedweden auf dem Hof ein Stück geselchtes Rind-, Schaf- oder Schweinefleisch auf eigenem Holzbrettchen angerichtet. Salat oder Kraut, Mehlknödel und Fleischsuppe langte man aus gemeinsamer Schüssel dazu. Milch spielt hier eine große, doch nicht beherrschende Rolle.

Wechsel und Fischbacher Alpen mit ihren weiten Waldweiden, die bäuerlichen Ochsenmastgebiete Steiermarks, ähneln im Fleischverzehr dem oberen Mur tale. Milch tritt weiter in den Hintergrund.

In dem vorherrschend Ackerbau treibenden Hügellande und den Ebenen bestritten Hülsenfrüchte, vor allem Bohnen, Getreide, derbe Gemüse und Obst den Hauptteil der Nahrung. Fleisch wurde spärlich in dünnen, sehr kleinen Stückchen auf die Gemüseschüssel aufgelegt und konnte so klein-bissenweise mitgelöffelt werden.

Doch nicht nur Fleisch und Milch, auch Getreide boten die verschiedenen Gegenden verschieden an:

Roggen wurde, wo irgend möglich, fürs eigene Hausbrot angebaut. Roggen war Hauptfrucht des Ennstales. Sehr dunkles Roggenbrot, teils auch verkocht zu Schottsuppe oder zu schmalzgebackenen Brotschnitten, die roggene Blattkräpfen und das roggene Einbrennkoch sind hier zu Hause.

Haf er, schwerer, bauchiger Gebirghafer, verarbeitet zu dem wertvollen bäuerlichen Nährmittel der „H a b e r t a l k n“, genoß und schätzte man sehr im oberen Mur tal sowie im Koralmgebiet und im benachbarten Kärnten.

Gerste, wichtiges Speisegetreide Europas vom Altertum bis weit über das Mittelalter hinaus, wurde als Mehl oder entspelzt wie Reis verwertet. Nacktgerste für Gerstenmehl baute man im oberen Mur tale. Es diente als Brotzusatz, für Gerstenknödel und Suppe. Spelzgerste, in Wasserstampfen entspelzt und entkleit, war, dick eingekocht in Fleisch-

suppe oder eingebrannt, eine wichtige Grundspeise in Waldheimat und Fischbacher Alpen.

Weizen gedieh am besten auf den ausgezeichneten Weizenböden des Raabtales, der Weizenkammer Steiermarks. Weizen war vor Einlieferung der farmgezogenen Riesenmengen aus Übersee aber eine kostbare Frucht. Er war das Gold des Bauern, wurde gezinst und verkauft. Je nach dem Beutel des Bauern blieb ein sehr kleiner oder ein größerer Teil des Weizens zum eigenen Verbrauch für gebackene Strudel, Tommerl und Sterze.

Die frostempfindlichen Hirs en gediehen von der Südostabdachung der Mittelgebirge an und stellten als „Hirsch- oder Pfennichbrein“ die tägliche Abendkost der mittleren Steiermark. Auflaufartige Backspeisen aus Brein, Breinwürste nach der Schlachtung und Brein als Suppeneinlage lassen seine Bedeutung erkennen.

Auch der Heide n, vermahlen für Heidensterz, „hoadane Munkn“ oder Heidenknödel, geschält als Heidenbrein für Suppeneinlage, eingebrannt oder in Würste gefüllt ergab zusätzliche, im Südosten unseres Landes grundlegende Gerichte.

Der Mais, einst das einzige Getreide Amerikas, wanderte über Spanien, Kreta und die Türkei zu uns. Kenntnis von seinem Speisewert danken wir den Türken und Kuruzzen, woran noch die steirisch volkstümlichen Bezeichnungen „Türkisch Woaz“ und „Kukuruz“ erinnern. Er stellt dieselben Boden- und Klimaansprüche wie die Hirsen. Durch Steuerfreiheit wurde sein Anbau gefördert. Auf den ärmlichen Kleingründen der Weststeiermark setzte er sich schnell restlos durch, die Oststeier blieb noch lange dem Breine treu. Erst in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts setzte der Mais sich durch. Der als steirische Eigentümlichkeit so vielgerühmte „türkische Sterz“ ist mithin erst recht jungen Datums!

Dabei gleich einige Worte zur National speise des Steirers, dem Sterze: Der Name Sterz kommt ohne Zweifel von dem heute in der Hochsprache verlorengegangenen, aber noch Luther und seiner Zeit wohlbekannten mittelhochdeutschen Worte „sterzen“ für steifen, straffen, emporragen her. Sterz ist so ein stark gesteifter Brei, der nicht wie weiche Breie oder Suppen in eine Ebene verfließt, sondern in aufragenden Flöckchen und Bröckchen stehenbleibt. Doch was ist dieser Sterz? Schon Unger-Khull sagt, es gäbe über hundert Arten von Sterz in der Steiermark! Ein Urbild dürfte wohl der Bre n n s t e r z des Hochschwab- und Mürzgebietes sein, der als eine Grundspeise mit Abwandlungen im ganzen Oberlande verbreitet ist. Nur heißt er im oberen Mur tale „K o c h“ oder „B r e n n k o c h“, im Ennstale „M u a s“, ist's über-

fett gemacht, „Schmalzmus“, mit Eiern das „Oamüasl“ und kommt's am Heiligenabendtag mit recht viel Eiern auf den Tisch, ist's das „Hailige Müasl“. Im Riegersburger Umland aber heißt „Sterz“ jedes im Ofen gebackene und nachher gestürzte Mehlggericht, gleich aus welchem Getreide und ob mit Zeig, Germ oder ohne Triebmittel gebacken. Gekochte Sterze wurden hier verachtet. Mittel- und Weststeirer wieder liebten die gekochten Heiden- und Türkensterze.

Zuletzt aber noch einen Blick auf die Kochtechnik früherer Zeiten! Erst in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts wurde der „Windofen“ erfunden, bei dem das Feuer im „Winde“ brennt, das heißt, im Durchzug der Luft vom unteren Ofentürl durch Rost und Rohr zum Rauchfang hinaus. Nun erst konnte der rauchfreie Kochherd entstehen. Noch das im Jahre 1817 erschienene „Grätzerische Kochbuch“, das für die Bürger-, Adels- und Fürstentafel bestimmt war, bringt als Vorbild einer vornehmen Küche das Bild einer solchen mit offenem Herd! Und bei allen feinen Backspeisen ist genau angegeben, wieviel Glut für sie ober, neben und unter das geschlossene Backgefäß auf dem offenen Herd zu häufen ist! Die rauchfreie Küche hat also das Bürger- und Adelshaus nicht einmal ein Jahrhundert früher als das Bauernhaus erhalten.

In Rauchküchen und Rauchstuben haben die beiden so verschiedenen Feuerstätten, Ofen und Herd, auch gänzlich verschiedene Techniken der Speisenerbeitung ausgebildet. Die überreiche Fülle dieser Speisen, des Speisebrauches oder der Techniken und Geräte zur Aufbereitung der Nahrungsmittel auch nur anzudeuten, ist im Rahmen einer kurzen Abhandlung ausgeschlossen. Das Wissen darum gleicht auch heute noch einem noch halb vergrabenen Schatz, der erst restlos ins Licht unseres Wissens zu heben ist.



Abb. 12: Bauernpaar aus Passail
Aquarell von Karl Ruß (1813)