



Leseprobe

Harald Saul

Sudetenland - Das große Buch der Familienrezepte

Bestellen Sie mit einem Klick für 9,99 €



Seiten: 128

Erscheinungstermin: 04. November 2019

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

Titelabbildung:
Marktplatz in Eger (tschechisch Cheb).
Postkarte, vor 1945 erschienen.

Inhalt



6 Vorwort

9 Spezialitäten aus der Bäckerei Richard Prousa in Grünwald an der Neiße

16 Das Kochbuch von Familie Friedland aus Gablonz

22 Hausküche von Meta Dietzsch aus Reichenberg

26 Friedel Wiese aus Haindorf und ihre Hausrezepte

30 Vom Knödelfritz zum Millionär – Friedrich Vetter aus dem Isergebirge

37 Hausrezepte von Erna Schaar aus Schluckenau

42 Das Kochbuch der Familie Hofbauer aus Teplitz-Schönau

51 Elfriede Zeidler aus Wallern

56 Das Erinnerungskochbuch von Karl Grosse aus Johannesberg

60 Das Schellmann-Kochbuch – Bensen um 1890

65 Die deftigen Gerichte der Familie Pleyer aus Soos

72 Erinnerungen von Marianne Gäbler aus Labant

80 Der Koch Heinrich Engel aus Karlsbad

89 Böhmisches-sächsische Spezialitäten von Alois Ruf aus Untersachsenberg bei Eger

96 Das Kochbuch von Auguste Lässig aus Eger

100 Der Koch Martin Kuklinski aus Marienbad

107 Anton und Karl Fassmann aus Budweis – Kochen aus Leidenschaft

113 Küchentipps von Schwester Josepha Schaberth aus Olmütz

116 Sternberger Küchenrezepte von Adelheit Mediger

Vorwort

*M*eine erste Bekanntschaft mit dem Sudetenland liegt weit zurück. Um 1968 lernte ich im thüringischen Sonneberg Frau Dudek kennen, die einen für diese Gegend ungewöhnlichen Dialekt sprach. Die Umsiedlerin aus dem Sudetenland kochte bei einem Gastwirt oberhalb des Sonneberger Juttaplatzes vor allem deftige thüringische Gerichte, aber auch ihre Buchteln und ihr Kleckselkuchen waren ein Geheimtipp unter der Stammkundschaft. Sie sprach nicht gern über ihr Schicksal, aber ich wollte mehr wissen und unterhielt mich oft mit ihr über „die alten Geschichten“, wie sie es immer bezeichnete.

Zu DDR-Zeiten konnte ich nicht viel über die Vertreibung in Erfahrung bringen, da dieses Geschichtskapitel zu den Tabuthemen gehörte. Doch ich spürte, dass etwas Unrechtes geschehen sein musste. Umsiedlern, die ich ansprach, fiel es schwer, über ihre Erlebnisse in der Nachkriegszeit zu berichten. Gern folgte ich deshalb nach dem erfolgreichen Start meiner Reihe „Familienkochbücher“ der Anregung, auch die gesammelten sudetendeutschen Materialien aufzubereiten und mich intensiv mit dem Sudetenland zu beschäftigen.

Als Sudeten wird in erster Linie ein Mittelgebirgszug bezeichnet, der sich auf einer Länge von 300 km zwischen der Zittauer Bucht (Lausitzer Gebirge) im Westen bis zur Mährischen Pforte im Osten erstreckt. Er gliedert sich in mehrere Gebirge, wie das Iser- und Riesengebirge im Westen oder das Adler- und Altvatergebirge im Osten. Alle diese Gebirge wurden seit dem Mittelalter von deutschen Bauern und Bergleuten erschlossen. Über viele Jahrhunderte hinweg lebten Deutsche und Tschechen in friedlicher Nachbarschaft. Als man nach dem Ersten Weltkrieg nach einer gemeinsamen Bezeichnung der damals in Böhmen, Mähren und Mährisch-Schlesien lebenden 3,3 Millionen Deutschen suchte, wählte man den Begriff Sudetendeutsche, der auch Eingang in die Politik fand.

Das Sudetenland umfasste insgesamt eine Fläche von ca. 28 000 Quadratkilometern. Dazu gehörten neben den Randgebieten von Böhmen und Mähren auch Sudeten- oder Mährisch-Schlesien, jener kleine Teil Schlesiens, der 1763 nach dem Siebenjährigen Krieg zwischen Österreich und Preußen bei Österreich verblieb, sowie verschiedene deutsche Sprachinseln (z.B. in Iglau, Konitz, Brünn, Wischau oder Olmütz).

Das Verhältnis zwischen Deutschen und Tschechen veränderte sich mit Beginn des 20. Jahrhunderts, als sich der nationale Konflikt immer mehr zuspitzte. Historische Ereignisse mit weitreichenden Folgen für das Verhältnis zwischen Deutschen und Tschechen markierten der Erste Weltkrieg, die Gründung der Tschechoslowakischen Republik 1918, das Münchner Abkommen 1938 sowie die Vereinnahmung der tschechischen Gebiete als ‚Reichsprotectorat Böhmen und Mähren‘ unter Adolf Hitler. Der Zweite Weltkrieg und die Verbrechen des nationalsozialistischen Regimes steigerten den Hass auf alle Deutschen. Nach Kriegsende brach sich dieser Hass Bahn in der vielerorts mit großer Grausamkeit durchgeführten Zwangsausweisung der alleingesessenen deutschen Bewohner.

KARLSBAD

TEPLITZ-SCHÖNAU

FRIEDLAND

REICHENBERG

GABLONZ



EGER

MARIENBAD

BRÜNN

OLMÜTZ

STERNBERG



Was Generationen in Jahrhunderten aufgebaut hatten, musste in Stundenfrist mit Koffer und Rucksack verlassen werden. Im Zuge dieser Vertreibung verloren zwischen 1945 und 1946 fast 3 Millionen Sudetendeutsche ihre Heimat. Zahlreiche Todesopfer waren zu beklagen. Die Überlebenden wurden in die sowjetische bzw. amerikanische Besatzungszone, nach Sachsen, Thüringen, Mecklenburg oder nach Bayern abgeschoben. Nur wenige Sudetendeutsche konnten sich der Vertreibung entziehen. Ihre Kinder sind der deutschen Sprache kaum noch mächtig.

Heimat ist ein oft und von vielen Menschen heute doch recht oberflächlich gebrauchtes Wort. Wie wichtig die Geborgenheit und Wärme eines Zuhauses sind und wie schmerzlich man es vermisst, erlebte ich einmal mehr bei den Begegnungen mit Menschen aus dem Sudetenland, die ihre Heimat verloren haben, aber nicht ihre Erinnerungen. Ich erfuhr berührende Einzelschicksale. Manche ehemalige Sudetendeutsche haben in einer neuen Heimat ihr Glück gefunden, andere fühlen sich – auch nach nun fast 60 Jahren – entwurzelt, vereinsamt und verbittert in ihrer Umgebung.

Das zentrale Thema meiner historischen Geschichtenbücher ist das Kochen. Viele ehemalige Sudetendeutsche begannen nach einer gewissen Übergangszeit wieder nach ihren traditionellen Rezepten zu kochen, selbst wenn es seinerzeit schwer war, die typischen Zutaten wie z.B. saure oder süße Sahne zu beschaffen.

Eine Fülle klassischer, in manchen Familien mit sudetendeutschen Vorfahren noch immer beliebte Speisen habe ich kennen gelernt und ausprobiert. Die Küche im Sudetenland beruht auf den Traditionen der verschiedensten Landstriche und der heimischen Bevölkerung. Hier vermischen sich auf schmackhafte Weise sächsische, böhmische, schlesische, österreichische und bayrische Einflüsse, je nach Nähe der sudetendeutschen Region zum anliegenden Grenzland. Fruchtbare Obstknödel erinnern an österreichische Marillenknödel, deftige Kartoffel- oder Speckknödel und süße Quarknocken weisen böhmische Wurzeln auf; Kartoffelpuffer, Gezn und Buchteln haben sächsische Verwandte. Die Nähe zu Schlesien zeigen Gänseleber und Sauerkrautsuppe. Einfach und bodenständig sind die meisten der sudetendeutschen Gerichte. Was Wald und Feld, der eigene Garten und Stall boten, wurde verarbeitet. Wildgerichte fehlen im Speiseplan, dafür gibt es Fischspezialitäten, Deftiges von Rind, Schwein und Hammel.

Die Rezepte dieses Buches konzentrieren sich – den Familienschicksalen folgend – vor allem auf die grenznahen Gebiete zu Sachsen, da hier der Schwerpunkt meiner Sammeltätigkeit lag. Aber auch berührende Schicksale und originelle Rezeptproben aus Mähren und der Budweiser Gegend konnten aufgenommen werden.

Die hier vorgestellten Familienrezepte aus dem Sudetenland sollen so – wie auch meine Sammlungen zur ostpreußischen und schlesischen Küche – individuelle Aspekte der Küchenkultur wiedergeben. Sie folgen dem Anspruch, die Vergangenheit zu bewahren und für die Nachgeborenen lebendig zu halten. Mein herzlicher Dank gilt allen, die mitgeholfen haben, dass dieses Buch entstehen konnte.

Karald Sawot

*Spezialitäten aus der Bäckerei
Richard Prousa in Grünwald an der Neiße*



Hochzeit 1926:
Richard und Maria Prousa,
geborene Linke

*D*ie Prousas folgten mit ihren drei Kindern nicht dem Weg vieler Sudetendeutscher aus Gablonz ins damalige Westdeutschland, sondern versuchten es in der sowjetischen Besatzungszone, obwohl bei Kaufbeuren in der Nachkriegszeit ein Neugablonz gegründet wurde, wo sich auch Verwandte der Prousas niederließen.

Seit 1980 kenne ich Marianne und Jürgen Krause aus Pößneck. Marianne Krause, geborene Prousa, stammt aus Grünwald, einem Ortsteil von Gablonz (Jablonec nad Nisou). An den Ort

ihrer Kindheit hat sie fast keine Erinnerung mehr. Nur der Tag der Vertreibung ist ihr unvergesslich im Gedächtnis geblieben.

Manchmal fuhr ich mit den Krauses übers Wochenende nach Pößneck, wo es am Haus von Mariannes Eltern in der Jenaer Straße immer etwas zu heimwerkern gab. Das Haus der alten Prousas empfing den Besucher mit angenehmer Kühle und der Duft nach ganz frisch Gebackenem und Kaffee hing in der Luft. Backen war die große Leidenschaft des über 80jährigen einstigen Bäckermeisters aus dem Sudetenland.

Richard Prousa, 1899 in Lautschnei geboren, war Bäcker wie sein Vater und führte seit 1918 die elterliche Bäckerei Grünwald, Auf der Hütte Nr. 100, mit größtem Erfolg.

Im Juli 1945 erfolgte die Ausweisung. Innerhalb weniger Stunden hatte die Familie mit dem 12jährigen Richard und den 4jährigen Zwillingsschwestern Margit und Marianne die gutgehende Bäckerei zu räumen und den hauptsächlich von Vater Richard in harter Arbeit geschaffenen Besitz zu verlassen. Jeder durfte nur 30 Kilogramm des eigenen Hab und Gutes mitnehmen. Die beliebte Bäckerei übernahm der tschechische Bäcker Geselle.

Die Familie Prousa wandte sich zunächst nach Zittau; vier Wochen später mussten sie sich entscheiden, ob sie im Osten oder Westen Deutschlands leben wollten. Als Vater Richard von einem Freund hörte, dass in Jena ein tüchtiger Bäcker gesucht wurde, zog die Familie dorthin. Bis 1950 lebten die Prousas in der Saalestadt, dann entdeckte der Bäcker in der Zeitung ein Stellenangebot, in dem ein Meister für Keksfabrikation von der Schokoladenfabrik Berger im thüringischen Pößneck gesucht wurde.

Der sudetendeutsche Bäckermeister Richard Prousa bewarb sich und wurde eingestellt. Die Bäckerfamilie zog nach Pößneck. Ab 1955 hieß die Firma dann Berggold, 1961 kamen die Schokoladenfirmen Berggold und Rotstern unter dem Namen VEB Thüringer Schokoladenwerke zusammen und blieben bis zur Wende vereint. Heute gibt es die beliebten süßen Sachen im Schokoladenwerk Berggold GmbH weiterhin – zur Freude vieler Naschkatzen.

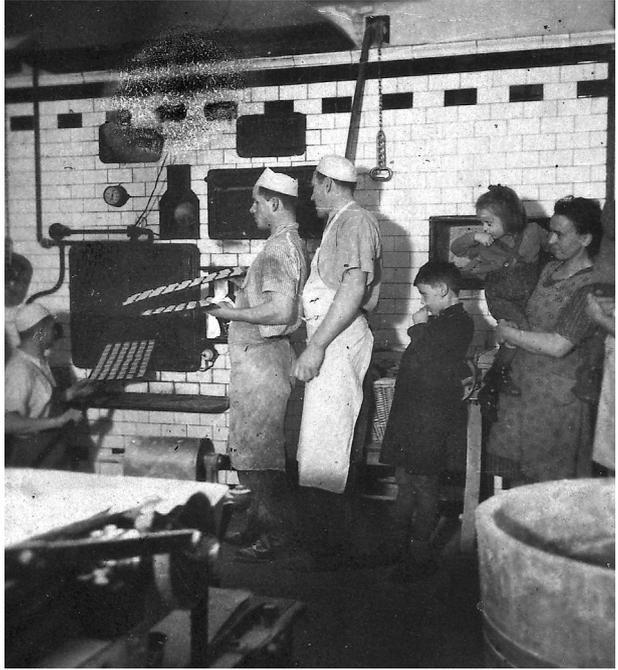
Die drei Bäckerskinder fanden ihr Glück in ihren Familien und in der Arbeit. Sohn Richard war neben seiner eigentlichen beruflichen Tätigkeit ein in Thüringen sehr bekannter Freizeit-Schmalfilmer. Als Rentner lebt er heute in Jena. Marianne Krause und Margit Prousa sind auch als rüstige Rentnerinnen in Pößneck geblieben und immer unterwegs.

Gablonz und die Stätten ihrer Kindheit bleiben ihnen in plastischer Erinnerung – der Vater in der Backstube stehend und die Mutter im Geschäft.

Die neue Bäckerei von Richard Prousa in Grünwald 1935

Schweißtreibendes Handwerk: Blick in die Backstube, 1944

Die drei Bäckerskinder –
letztes Bild aus der alten Heimat im Frühjahr 1945





Grünwald um 1940

Grünwalder Teeplätzchen

250 g Weizenmehl,
125 g Butter,
1 Ei,
75 g Zucker,
1 TL abgeriebene Zitronenschale,
Johannisbeergelee nach Bedarf zum Einstreichen,
Puderzucker zum Bestreuen der Plätzchen

Das Weizenmehl in eine Schüssel sieben und die Butter in Flöckchen auf das Mehl geben. Dann das Ei und den Zucker zufügen, zuletzt die abgeriebene Zitronenschale. Alles gut verkneten und eine halbe Stunde kühl stellen.

Den Teig ausrollen und mit einem Weinglas Kreise ausstechen. Backbleche mit Backpapier auslegen und mit den Teigkreisen belegen. Bei Mittelhitze die Plätzchen goldgelb backen. Sofort, nachdem sie in der Backröhre Farbe angenommen haben, mit dem Johannisbeergelee bestreichen. Zusammenklappen und mit Puderzucker dick bestreuen.

Grünwalder Wickel-Mohnkuchen

Teig

1,5 kg Weizenmehl,
100 g frische Hefe oder 2 Päckchen Trockenhefe,
1/4 l Milch, 250 g Butter, 250 g Zucker, 1 Prise Salz,
Saft und abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone, 2 Eier

Füllung

40 g Butter, 20 g Weizenmehl,
200 g Mohn, in der Milch einweichen, 1/4 l Milch,
125 g Rosinen, in Wasser einweichen, abtropfen lassen,
50 g Zitronat, hacken, 50 g süße Mandeln, abziehen und hacken,
1 Prise Zimt

Den Hefeteig wie üblich zubereiten und an einen warmen Ort zum Ruhen stellen. Für die Füllung die Butter in einem großen Topf zerlassen, dann mit dem Mehl beginnend alle anderen Zutaten nacheinander zufügen. Die Füllung so lange unter Hitze rühren, bis diese fest wird. Den Teig zu einem offenen Kranz ausrollen und noch einmal gehen lassen. Dann die Füllung hineingeben und alles zusammenrollen. Mit Eigelb bestreichen. Bei 180 Grad Umluft hitze goldgelb backen.



Marianne Prousas Großeltern, Heinrich und Rosa Linke,
vor ihrer Gürtlerei, Grünwald um 1925

Der Prousa-Zwieback mit Guss - ein Schlager

Teig

500 g Weizenmehl,
30 g Hefe,
1/4 l Milch,
5 g Salz,
40 g Zucker,
80 g Butter oder Fett

Guss

100 g Butter,
100 g Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker

Wie gewohnt aus den Zutaten (bis auf die Butter) einen Hefeteig zubereiten und diesen zuge-
deckt an einem warmen Ort ca. eine Stunde gehen lassen.

Die Zwiebäcke werden lockerer, wenn man den Teig zweimal gehen lässt. Dann erst die But-
ter unterkneten, jetzt die Zwiebäcke kneten und in die Endform bringen. Nochmals gehen las-
sen und dann bei Mittelhitze (180 Grad) goldgelb backen.

Für den Guss die geschmolzene Butter mit Zucker und Vanillezucker mischen. Auf die noch
warmen Zwiebäcke streichen.

Kekse nach Prousas Art

1 Ei,
60 g Zucker,
1 Prise Salz,
Saft einer viertel Zitrone,
60 g zerlassene Butter,
250 g Weizenmehl,
1 Prise Hirschhornsalz

Die Zutaten verrühren, zu einem Teig kneten und dünn ausrollen. Mit einem Weinglas Plätz-
chen ausstechen. Backblech mit Backpapier auslegen und darauf die Plätzchen geben. Kekse
mit einer Gabel einstechen und bei Mittelhitze in 10 Minuten goldgelb backen.

