

### III. VOLKSKULTUR

#### 1. Sitten und Bräuche im Jahreslauf

##### Katharina Wild

Die Behandlung der Jahresbräuche erfolgt nach den Jahreszeiten, d. h. nach den Einheiten, den Arbeitsperioden des Wirtschaftsjahres.

#### 1.1. Winter

##### 1.1.1. Der Weihnachtsfestkreis

Die Weihnachtszeit, die mit der Andreasnacht (30. November) beginnt und bis zum Dreikönigstag (6. Januar) dauert, spielte und spielt auch heute noch im Jahresbrauchtum eine sehr wichtige Rolle. An der Schwelle des neuen Jahres und zur Zeit der winterlichen Sonnenwende, wo die Tage am kürzesten und die Nächte am längsten sind, schien die Natur voller Geheimnisse zu sein. Diesen Zeitabschnitt betrachtete man als die Hauptzeit für Weissagungen und Zauber. Mit Hilfe verschiedener Handlungen versuchte man etwas über die eigene Zukunft zu erfahren, für das Vieh und die Wirtschaft ein gutes Gedeihen zu sichern, die bösen Geister zu vertreiben und fern zu halten.

Die Einleitung der weihnachtlichen Festzeit ist der **Advent** (*Atwent, Apfent*), der mit dem vierten Sonntag vor dem 25. Dezember beginnt. Der Advent ist zugleich die Vorbereitung auf das Fest der Geburt Christi. Innerhalb dieser Periode ist der **Andreastag** (30. November) der erste bedeutende Tag für die Zukunftsbefragung. In der vorausgehenden Nacht versuchten junge Mädchen, ihren Zukünftigen durch das Werfen von Schuhen und Pantoffeln, durch Betrücken, durch Bleigießen usw. "auszuforschen".

Auch der 4. Dezember, der **Barbaratag**, eignet sich für das Weissagen. Um Mitternacht oder in der Früh gingen die Mädchen und die Frauen in den Garten oder in den Hof hinaus und brachen sich einige Zweige eines Kirsch-, Aprikosen- oder Apfelbaumes ab. Diese so genannten Barbarazweige (*Barbaratswaich, Lewetswaich*) wurden an einen warmen Platz gestellt. Wenn sie zu Weihnachten blühten, war nach dem Volksglauben eine reiche Ernte zu erwarten. Wurden die Zweige von einem Mädchen gebrochen und gepflegt, so sollte sie im nächsten Jahr heiraten. Das Nichterblühen der Zweige bedeutete Unglück.

In der hl. Barbara verehren auch die Bergleute ihre Schutzpatronin. Dieser Tag wurde in Ungarn bis 1945 auch staatlicherseits offiziell unterstützt und gefeiert, seit einigen Jahren wird dieses Fest in den Bergmannssiedlungen wieder nach alter Tradition begangen.

**Nikolaustag** (6. Dezember): Der hl. Nikolaus, Bischof von Myra (Kleinasien) wurde wegen seiner Freigebigkeit sehr verehrt und zum Gabenbringer der Adventszeit erklärt. Auf deutschem Sprachgebiet tritt er als Gabenspender und Kinderfreund erst seit dem 16. Jahrhundert auf. Seit dieser Zeit ist der Brauch bezeugt, dass die Kinder ihre Schuhe vor die Haustür stellen, in die der Nikolaus dann nachts seine Gaben hineinlegt (Schönfeldt 1987: 312–314).

Zu den ungarndeutschen Kindern kam der Nikolaus (*Niglo, Nikloos, Niklasch*) in früheren Zeiten „persönlich“. Er hatte meist einen nach außen gekehrten Schafspelz und eine lange Leinenhose an. Auf dem Kopf trug er eine tief ins Gesicht gezogene Pelzmütze und an den Füßen große Stiefeln, er hatte auch einen Schnurrbart und einen Bart aus Hanf. Bevor der Nikolaus das Zimmer betrat, rasselte er draußen mit seiner Kette. Die Kinder mussten ihm Gebete und Verse aufsagen und Lieder singen. Die meisten dieser Verse und Lieder preisen den Nikolaus und fordern ihn zum Gabenspenden auf, wie:

*Nikolaus, Nikolaus, lieber Mann, klopf an unserer Türe an!*

*Wir sind brav, drum bitte schön, lass die Rute draußen stehn!* (Elek)

\*

*Heiliger Nikolaus, ich stelle meine Schuhe hinaus.*

*Tue mir was hinein, dann werde ich immer folgsam sein.* (Waschkut/Vaskút)

Nachdem die Kinder ihr Können gezeigt hatten, wurden sie vom Nikolaus mit Dörrobst (*Hutseln*), Nüssen, Äpfeln, später auch schon mit Süßigkeiten beschenkt. In manchen Dörfern Südungarns erschien der Nikolaus mit seinem Knecht, mit einem Krampus, der schwarz gekleidet war und sein Gesicht mit einem schwarzen Tuch verhüllt hatte. Der Nikolaus verteilte die Geschenke und der Krampus die Rutenschläge.

**Luciatag** (13. Dezember): Bis zur gregorianischen Kalenderreform (16. Jahrhundert) wurde der Luciatag als der kürzeste Tag im Jahr betrachtet. Nach dem Volksglauben haben in dieser Nacht die Hexen eine große Macht, die man jetzt in erster Linie durch Räuchern der Wohnräume und Ställe vertreiben wollte.

Bei einigen mitteleuropäischen Völkern – so auch bei den Ungarn und in manchen süddeutschen Gebieten – erfuhr dieser Kalendertag eine Personifizierung. Die Lucia war meist als hässliches Wesen gedacht, das die Kinder erschreckt und die Erwachsenen bestraft, wenn diese an ihrem Tag bestimmte Verbote unbeachtet ließen. Eine solche Personifizierung war auch bei den Deutschen im Ofner Bergland bekannt. Man stellte sich die Lucia auch als eine freundliche, Gaben spendende Frau vor. In den deutschen Dörfern Westungarns bekamen die Kinder am Morgen des 13. Dezember von der *Lutzelfrau* oder *Pudelfrau* allerlei Süßigkeiten.

Der Brauch des Lucia-Weizens ist mancherorts auch heute noch lebendig. Am 13. Dezember legt man in einen Blumentopf Weizenkörner und begießt sie jeden Tag. Im warmen Zimmer keimen die Körner schnell, und ihre Triebe sind zu Weihnachten etwa 15–20 cm hoch. Man glaubt, dass aus der Länge der Triebe auf die Ernte des kommenden Jahres geschlossen werden kann.

An diesem Tag galt in vielen Ortschaften ein Näh- und Strickverbot, denn es wurde gesagt: Wer am Luciatag mit der Nadel arbeitet, der näht bzw. strickt den Hühnern den Hintern zu, und so können diese nicht legen.

- Welche Legenden berichten über die Freigebigkeit des hl. Nikolaus? Lesen Sie in der Fachliteratur nach!
- Fragen Sie die Großmutter, wie sie in ihrer Kindeheit vom Nikolaus beschenkt worden ist!
- Vergleichen Sie die ungarischen Lucia-Bräuche mit jenen der Ungarndeutschen!

### 1.1.2. Weihnachten

Der 25. Dezember galt im ganzen Mittelmeerraum als Geburtstag des Sonnengottes Mithras, erst im 4. Jahrhundert wurde das Geburtsfest Jesu Christi auf diesen Tag festgelegt.

Die Christnacht, die Nacht auf den 25. Dezember, wurde für eine geheimnisvolle Nacht gehalten, daran knüpfen zahlreiche abergläubische Bräuche. Am Heiligen Abend zogen in vielen Siedlungen Südungarns die Hirten Peitschen knallend durch das Dorf, in Erinnerung daran, dass laut der Bibel die Hirten in dieser Nacht nach Bethlehem gegangen waren. Im Ofner Bergland stellten sich die Hirten nach der Christmette dem Kircheneingang gegenüber auf und begrüßten mit Peitschenknallen und Hornblasen die Teilnehmer der Christmette.

An diesem Abend fütterte man die Tiere zweimal, damit sie sich nicht über ihren Herrn beklagen. Man glaubte nämlich, dass die Tiere zur Zeit der Christmette wie die Menschen reden können.

Den Speisen, die am Christabend gegessen wurden, maß man eine besondere Bedeutung bei. Vielerorts wurden sieben, neun oder sogar dreizehn verschiedene, so genannte Fastenspeisen auf den Tisch gestellt, wie z. B.: Äpfel, Dörrobst, Honig, Kastanien, Knoblauch, Kompott, Mohngebäck, Trauben, Weinsuppe usw. Durch dieses reichliche Essen wollte man sich den

Wohlstand für das kommende Jahr sichern.

Zum Weihnachtsfest gehört auch der **Weihnachtsbaum**, der fast auf der ganzen Welt als Symbol dieses Festes gilt. Dieses Baumaufstellen wird auf den alten Brauch zurückgeführt, zum Jahresbeginn das Haus mit Wintergrün zu schmücken, durch das man sich im Haus, Stall und auf dem Ackerfeld Gesundheit, Glück und Fruchtbarkeit sichern wollte. Die erste überlieferte Beschreibung eines weihnachtlichen Tannenbaumes stammt aus dem Jahre 1605 aus dem Elsaß. Bei den häuslichen Weihnachtsfesten wurde er aber erst im 19. Jahrhundert allgemein gebräuchlich. Zur gleichen Zeit hat sich dieser Brauch über das deutsche Sprachgebiet hinaus in benachbarte europäische Länder und allmählich auch über die ganze Welt ausgebreitet (Schönfeldt 1987: 336–337).

Bei den Ungarndeutschen wurde zu Weihnachten in der Regel ein Wacholderbusch aufgestellt und mit Ketten aus buntem Papier, Dörrobst und Puffmais sowie mit Nüssen – meist vergoldet oder versilbert –, Lebkuchenfiguren, Gebäck und Äpfeln behängt. An seiner Spitze war der Morgenstern zu sehen. Den Spiegel und die Bilder in der Wohnung schmückte man ebenfalls mit Wacholderzweigen.

Die **Bescherung** der Kinder geschah und geschieht auch heute noch am Abend des 24. Dezember. Das Christkindl, eine in Weiß gekleidete Gestalt, brachte den Kindern früher außer dem Weihnachtsbaum oft auch noch selbst gefertigte Geschenke wie aus Hefeteig gebackene Figuren, Puppen, Pferde und anderes Spielzeug. Auch von den Pateneltern erhielten sie zu Weihnachten Geschenke, meist Lebkuchenfiguren, Äpfel, Nüsse und Dörrobst.

Zur Weihnachtszeit wurde auch in den ungarndeutschen Dörfern das **Christkindl-** oder **Bethlehemspiel** aufgeführt. Größere Schulumädchen und -jungen zogen von Haus zu Haus und trugen mit verteilten Rollen die bekannte Geschichte, die Geburt vom Jesulein, vor. In vielen Ortschaften wurde das **Adam-und-Eva-Spiel**, auch Paradiesspiel genannt, aufgeführt, das die Geschichte des ersten Menschenpaares im Paradies vorstellt. Beide Spiele haben auch bei den Ungarn ihre Entsprechungen.

Die Tage zwischen Weihnachten und Dreikönig sind nach Meinung der Alten für die Wetterprophezeiung bedeutsam, denn nach dem Wetter an diesen 12 Tagen soll sich das Wetter der einzelnen Monate im neuen Jahr gestalten. Mancherorts wird dies auch von der Zeit zwischen dem Luciatag und Weihnachten behauptet. Allgemein bekannt sind die folgenden Wetterregeln:

<i>Weißer Kresttok, grüne Oster.</i>	Weiße Weihnachten, grüne Ostern.
*	
<i>Kresttok in Klee, Oster in Schnee.</i>	Weihnachten im Klee, Ostern im Schnee.
*	
<i>Kresttok nass, leat Scheier un Fass.</i>	Weihnachten nass, leert Scheuer und Fass.
*	
<i>Helle Kresmette, dunkle Schaier, dunkle Kresmette, helle Schaier.</i>	
Helle Christmette, dunkle Scheuer, dunkle Christmette, helle Scheuer.	

Am **Johannistag** (27. Dezember) fand in vielen ungarndeutschen Dörfern die Weinweihe statt. Vom geweihten Wein tranken alle Familienmitglieder, sie hofften dergestalt, im nächsten Jahr keine Halsschmerzen zu bekommen. Man goss davon auch in die bereits gefüllten Fässer, damit es im neuen Jahr eine reiche Weinernte gäbe. In manchen Weingegenden wird dieser Brauch seit einigen Jahren wieder gepflegt.

### 1.1.3. Neujahr

Alt und zahlreich sind die Bräuche zum 1. Januar, mit denen man das kommende Jahr begrüßt und sich gegenseitig ein gutes Jahr wünscht.

Das Begrüßen des neuen Jahres begann eigentlich schon am Silvesterabend. In vielen Dörfern zogen die Burschen mit der Musikkapelle schon kurz nach der kirchlichen

Jahresabschlussfeier von Haus zu Haus und trugen Neujahrslieder vor. In Sulk/Szulok war folgendes Lied bekannt:

*Wir kommen daher in aller Früh,  
wir wünschen dem Herrn ein neues gut's Jahr.  
Ein neues gut's Jahr, eine fröhliche Zeit,  
wo Christus, der Herr vom Himmel absteigt.  
Wir sehen ein' Stern wohl oben dem Haus.  
Der Stern reist fort, wir reisen ihm nach,  
nach Bethlehem, nach der schönen Stadt,  
wo Maria das Kindelein geboren hat.  
Maria is rein, das Kindelein is klein,  
drum heißt es das süßeste Jesulein.  
Gelobt sei Jesus Christus!*

Am 1. Januar besuchen die Verwandten und Freunde einander, um sich das neue Jahr „anzuwünschen“. Dieses „Anwünschen“ war früher besonders für die Kinder ein großes Erlebnis. Sie machten sich schon in aller Früh aus den Federn, denn der erste „Glückwünscher“ des Hauses wurde am reichsten beschenkt. Die Kinder gingen zuerst zu den Großeltern, dann zu den Pateneltern und Nachbarn bzw. anderen Verwandten und trugen ihre meist von den Großeltern gelernten Sprüchlein vor.

Kleine Kinder sagten u. a. folgenden Neujahrsspruch auf:

<i>I pin a kloas Pinkal, i stöü mi ins Winkel, un wann i niks kann, rain i davau.</i>	Ich bin ein kleiner Binkel, ich stell mich ins Winkel, un wenn ich nichts kann, renne ich davon. (Tarian/Tarján)
---	---

\*

<i>Ich wünsch, ich wünsch, ich waß net, wos. Greift in Sack un gebt mr wos!</i>	Ich wünsch', ich wünsch', ich weiß nicht was. Greift in Sack und gebt mir was! (Litower/Liptód)
---	--

Schulkinder wünschten mit dem folgenden Spruch Glück zum neuen Jahr:

*Ich wünsch euch allen aus Herzensgrund  
ein neues Jahr in dieser Stund',  
ein neues Jahr mit voller Freud',  
viel Glück und auch Glückseligkeit. (Willand/Villány)*

Die Erwachsenen gingen erst am Nachmittag oder am Abend zu ihren Verwandten und guten Bekannten, ihre Glückwünsche äußerten sie meist auch in Reimen wie:

*Ich wünsch eich gleckseliges neies Joahr,  
Bude voll Kianer, Stall voll Hianer, Keller voll Wein,  
noch wiat es Joahr recht lustich sein.*

Ich wünsch euch ein glückseliges neues Jahr,  
Boden voll Körner, Stall voll Hörner, Keller voll Wein,  
dann wird das Jahr recht lustig sein.

Nach dem Volksglauben soll man am 1. Januar kein Hühnerfleisch essen, denn die Hühner „kratzen die Wirtschaft zurück“. Bevorzugt wurden dafür so genannte quellende Speisen wie Bohnen, Linsen und Erbsen, weil sie Fruchtbarkeit und Zuwachs zur Folge haben sollen.

#### **1.1.4. Dreikönigstag (6. Januar)**

Die Heiligen Drei Könige werden als Beschützer in allen Notlagen betrachtet. In den

katholischen ungarndeutschen Dörfern fand früher schon am Vorabend des Dreikönigtages die Wasserweihe statt. Man ließ auch Kreide, Salz, Knoblauch, Brot und Äpfel weihen. Von dem geweihten Wasser nahm jede Familie eine Flasche voll mit nach Hause. Dieses wurde dann im Laufe des Jahres zu verschiedenen Zwecken verwendet. Mit der Kreide schrieb man die Anfangsbuchstaben der Dreikönigsnamen nebst zwei Kreuzen und der jeweiligen Jahreszahl an die Haus- und Stalltür: 20 C†M†B 06. Diese Zeichen sollten Haus und Hof vor Unglück schützen (Fehrle 1955: 65).

Am 6. Januar fand auch ein Heischegang der Schuljungen statt. Drei als Könige aus dem Morgenland verkleidete Jungen zogen mit einem Stern von Haus zu Haus und trugen ihr Lied von der Geschichte der Heiligen Drei Könige vor. Sie wurden dafür mit Nüssen, Süßigkeiten oder mit Geld beschenkt.

- Sammeln Sie Rezepte alten ungarndeutschen Weihnachtsgebäcks!
- Fragen Sie die Großeltern, womit der Weihnachtsbaum in ihrer Kindheit geschmückt wurde!
- Sammeln Sie alte Neujahrssprüche bzw. -lieder!
- Vergleichen Sie ein ungarndeutsches und ein ungarisches Bethlehemspiel! Welche Gemeinsamkeiten bzw. Unterschiede können Sie feststellen?

## 1.2. Vorfrühling und Frühling

Die Zeit von Lichtmess (2. Februar) bis Ende April, in der Winter und Sommer um die Herrschaft kämpfen, gilt im Brauchtum des Jahres als Vorfrühling. Diese Zeit ist reich an Bräuchen, in denen die Freude über das Scheiden des Winters und das Wiedererwachen der Natur zum Ausdruck kommt.

Der 2. Februar, **Maria Lichtmess**, hat seinen Namen von der Kerzenweihe in der katholischen Kirche bekommen, die geweihten Kerzen sollen vor Feuergefahr und vor Blitzschlag schützen. Der 2. Februar wird zum Teil noch als Wintermitte aufgefasst, deshalb soll der Bauer mit dem Viehfutter sparen. Man sagt: *Uff Maria Lichtmess muss dr Baur Hai un Hoower mess'* (Zu Maria Lichtmess muss der Bauer Heu und Hafer messen).

Für den 2. Februar wird noch kein warmes Wetter gewünscht, sondern lieber Wind und Schnee. Man glaubt, dass an diesem Tag der Dachs – bei den Ungarn der Bär – aus seiner Höhle herauskommt, und wenn er vor dem Hochamt (vor 9 Uhr) seinen Schatten sieht, geht er wieder in seine Höhle zurück und bleibt 40 Tage lang dort, d. h., es gibt noch einen strengen Winter.

Nach Beobachtungen entscheidet der **Mathiastag** (24. Februar) ebenfalls über das Wetter der darauf folgenden Zeit. Die allgemein bekannte Wetterregel lautet:

<i>Matheis, brech Eis!</i>	Mathias, brich Eis!
<i>Host kaans, so mach dr aans!</i>	Hast du keins, so mach dir eins!

### 1.2.1. Fasching

*Fasching* ist die süddeutsche, besonders in Bayern und Österreich übliche Bezeichnung für die der Fastenzeit vorangehenden Wochen. In anderen deutschsprachigen Gebieten wird diese Zeit *Fastnacht* genannt. Die Sitten und Bräuche der Faschingszeit gehen auf das uralte Fest der Wintervertreibung und des Frühlingserwartens zurück. Im Mittelpunkt dieses Brauchtums stehen Abwehr- und Fruchtbarkeitsriten, die sich zuweilen auch miteinander vermischen.

Den Höhepunkt der Faschingszeit bildeten auch bei den Ungarndeutschen die letzten drei Tage vor Aschermittwoch, vom Faschingssonntag bis Faschingsdienstag. Für die Bedeutung der drei Faschingstage spricht, dass früher zu dieser Zeit die Arbeit ruhte und in den Schulen der Unterricht ausfiel. An jedem Abend der drei Faschingstage wurde ein Ball veranstaltet, der immer bis in die Früh dauerte. Am dritten Tag, also unmittelbar vor dem Beginn der Fastenzeit, ging der Ball bereits um 11 Uhr abends zu Ende. Mit dem Faschingstanz war

früher die abergläubische Vorstellung verbunden, je höher man beim Tanzen springe, desto länger wachse der Hanf im nächsten Jahr. In vielen Ortschaften nannte man den letzten Tanz am Faschingsdienstag – bei dem man besonders hoch hüpfen sollte – deshalb auch Hanftanz. An den letzten drei Faschingstagen gab es überall reichliche Mahlzeiten. Eine beliebte Faschingsspeise war das Kraut, das man mit Schinken oder Wurst kochte und als gefülltes Kraut zubereitete. Das übrig gebliebene Kraut wurde am Aschermittwoch an die Hühner mit verfüttert, und zwar innerhalb eines Fassreifens oder eines kreisförmig gelegten Strickes, damit sie das ganze Jahr hindurch ihre Eier nicht verlegten. Das übliche Gebäck der Faschingstage waren und sind auch heute noch die Krapfen, in unseren mitteldeutschen Mundarten *Kräppel* genannt. In den Siedlungen um Mohatsch/Mohács wurde jeden Tag eine andere Kräppelsorte gebacken: am 1. Tag runde Faschingskräppel, am 2. Tag geradelte Kräppel oder Schneebälle und am 3. Tag Rosenkräppel.

Im Mittelpunkt des Faschingsbrauchtums stand der dörfliche Umzug maskierter Gruppen. Die Maskierung galt als allgemein bekanntes Schutzmittel gegen feindliche Mächte. Auch der die Maskenumzüge begleitende Lärm wie Peitschenknallen, Ratschen, Schießen usw. sollte das Verscheuchen feindlicher Mächte bewirken (Spamer 1941: 39-40).

Die Faschingsumzüge fanden bei den Ungarndeutschen meist am Faschingsdienstag statt. In Südungarn gingen verkleidete Mädchen und Jungen – ihre Kleidung hatten sie meist untereinander getauscht – Peitschen knallend durch das Dorf und beschmierten die Zuschauer mit Russ, Schuhcreme oder Wagenschmiere.

Im Ofner Bergland sowie in einigen Dörfern Westungarns und der Batschka kam es erst am Aschermittwoch zum Umzug der Faschingsnarren. Kleinere Gruppen von Burschen gingen in die Häuser, in denen größere Mädchen wohnten und erbaten Eier, Würste, Zwiebeln, Fett und Brot, oft stahlen sie auch Hühner. Diese Speisen wurden am Abend im Wirtshaus gemeinsam gegessen.

Die in West- und Südwestungarn bekannte Form des Faschingsumzuges, das Blochziehen (*Blochsoign, Plouchtsiagn*), ist zugleich auch ein Fruchtbarkeitsumzug. Da der Fasching die bevorzugte Zeit zum Heiraten war, ließ man in deutschsprachigen Gebieten schon seit dem 15. Jahrhundert die ledig gebliebenen Mädchen als scherzhafte Strafe einen Pflug, eine Egge oder einen Baustamm durch die Straßen oder über die Äcker ziehen. Eine Variante dieses Brauches, der in ganz Europa verbreitet war, ist das Blochziehen. Dieser Brauch wurde früher nur dann gepflegt, wenn in der Gemeinde ein ganzes Jahr hindurch keine Hochzeit stattgefunden hatte. Der Bloch war ein großer, mit Bändern und Reisig aufgeputzter Stamm, der von den Burschen unter den Klängen der Musik durch das Dorf gezogen wurde. Es bestand der Glaube, dass das Blochziehen eine baldige Heirat zur Folge hätte, denn im Volksglauben galt der Baum als Träger und Bringer der Fruchtbarkeit. Durch ihn sollte Fruchtbarkeit ins Dorf gebracht werden. In Fidisich/Rábafüzes setzte man den ältesten Burschen des Dorfes auf den Bloch, er wurde mit Wein getränkt und verspottet. In dieser Gegend ist das Blochziehen auch bei den Ungarn bekannt. In der jüngeren Zeit wird der Bloch auf einen Pferdewagen geladen und von maskierten und lärmenden Burschen durch das Dorf begleitet. Oft endet der Zug mit einer „Hochzeit“, wobei das „Brautpaar“ – meist zwei verkleidete Burschen – im Wirtshaus von einem „Priester“ getraut wird.

Zu den Fruchtbarkeitsriten des Faschings gehörte auch der Schlag mit der Lebensrute. In Westungarn wurden die Mädchen in der Tanzstube mit einer Rute, auch mit einem Kochlöffel oder mit der bloßen Hand „frisch und gesund geschlagen.“ Ein verbreiteter Brauch war auch das Hahnenschlagen. Ein Hahn wurde in einem Erdloch so tief eingegraben, dass nur noch sein Kopf herausstand. Ein Bursche, dessen Augen mit einem Kopftuch verbunden waren, musste den Kopf des Hahnes mit einer Sense abschlagen. Gelang es ihm nicht, so durfte es ein anderer versuchen. Der Sieger wurde gefeiert und der Hahn im Wirtshaus für die Burschen zubereitet.

Als ein Relikt alten Frauenrechts ist der Brauch des Weiberfaschings (*Waiwerfosching*) zu

betrachten. Am Faschingsdienstag gehörte in einigen deutschen Dörfern Süd- und Westungarns der Kellerschlüssel den Frauen, d. h., sie hatten das Vorrecht in den Kellerreihen. Zu dieser Zeit durfte kein Mann in die Nähe der Frauen kommen. Wer es dennoch wagte, wurde strengstens bestraft. In Arpad hielten die Frauen am Faschingssonntag ihren Ball ab; dieser Tag wurde hier Weibertrunksonntag (*Woibrtrunksunntik*) genannt. Ein wichtiger Bestandteil des Faschingsbrauchtums ist das Faschingsbegraben, das ursprünglich nichts Anderes als das Eingraben, Verbrennen oder Ersäufen des Winters bedeutete. Es fand meist kurz vor Mitternacht des letzten Faschingstages statt, nachdem die vorangegangene Tanzunterhaltung um 11 Uhr durch das Fastenläuten beendet worden war. Vielerorts wurde eine Strohpuppe im feierlichen Leichenzug herumgetragen und schließlich in einen Brunnen oder Bach geworfen. In Wudersch symbolisierte eine Flasche Wein den Fasching. Diese wurde um Mitternacht unter dem Parkett des Tanzsaales "begraben" und erst am Ende des nächsten Faschings wieder herausgenommen. Mit dem Begräbnis des Faschings und dem Schlag der Mitternachtsstunde nimmt die Fastenzeit ihren Anfang.

### 1.2.2. Hutzelsonntag

Der erste Fastensonntag (Sonntag Invocavit) wird in etwa 40 Dörfern der Branau Hutzelsonntag genannt. Diesem Sonntag und seinem Brauchtum gaben höchstwahrscheinlich die Hutzeln den Namen, die an diesem Tag in jedem Haus gekocht und in der Regel mit Faschingskrapfen als Nachtisch verzehrt wurden. Der Hutzelsonntag kann als Verlängerung des Faschings betrachtet werden, seine Bräuche bilden einen organischen Teil des Faschingsbrauchtums. Im Mittelpunkt dieser Bräuche stehen ebenfalls Abwehr- und Fruchtbarkeitsriten, die vor allem im so genannten Hutzelfeuer, in den angezündeten Fackeln und Feuerrädern, aber auch in dem von Schuljungen vorgetragenen Heischespruch zum Ausdruck kommen (Wild 1995: 7).

Am Nachmittag dieses Tages gingen die Schulkinder – meist die Jungen – von Haus zu Haus und sangen Hutzellieder, von denen das Lied "Komm, Siljus, komm, Ervus mit Hutzelbrüh geschmälzt" – mit geringfügigen Unterschieden – in fast allen diesen Dörfern bekannt war.

<i>Komm, Siljus, komm, Ervus mit Hutzelbrüh gschmälzt. Wann dr me ka Hutzel gebt, soll eier Paam ka Bian meh troch'! Trowe in dr Scheier steht en Kuerb voll Eier. Gebt mr nue die fresche, losst die alde wesche. Trowe in Fiascht, hängt e' Stange voll Wiascht. Gebt mr nue die lange, lasst die kurzen hangen. Drauß uff en Feld steht en Kuerp voll Geld. Gebt mr nue die Silberzehner, losst die Kreizer liege. Liewes Fraaje, gebt mr Aier! Seid ihr arm, soll Gott erboarm'!</i>	<i>Komm, Siljus, komm, Ervus mit Hutzelbrüh' gschmälzt. Wenn ihr mir keine Hutzeln gebt, soll euer Baum keine Birnen mehr tragen Droben in der Scheuer steht ein Korb voll Eier. Gebt mir nur die frischen, lasst die alten wischen! Droben im First, Hängt eine Stange voll Würst'. Gebt mir nur die langen, lasst die kurzen hängen. Draußen auf dem Feld steht en Kuerp voll Geld. Gebt mir nur die Silberzehner, lasst die Kreuzer liegen. Liebe Leute, gebt mir Eier! Seid ihr arm, soll Gott erbarmen! (Bawaz)</i>
--	--

Gegen Abend zogen die Burschen auf einen Berg in der Nähe des Dorfes und trugen dort Holz, Reisig und die über den Winter auf den Ackerfeldern gebliebenen Maisstengel zu einem größeren Haufen zusammen. Bei Anbruch der Dunkelheit zündeten sie diese Maisstengel, das so genannte Hutzelfeuer sowie die mit Stroh umwickelten, an Fackeln erinnernden Stangen

oder Maisstengel an. Mit diesen „Fackeln“ liefen sie dann über die Saatfelder und schlugen mit ihnen Kreise und Schlangen in der Luft. In einigen Dörfern wurden auch alte, mit Stroh umwickelte Wagenräder angezündet und vom Berg heruntergerollt. Diese Räder beendeten ihren Weg dann in einem unten vorbeifließenden Bach oder auf der Wiese. Am Abend war das ganze Dorf auf der Straße und schaute dem Hutzelfeuer zu, das bis in die späten Abendstunden brannte.

Auch der in einigen südlichen Gebieten des deutschsprachigen Raumes verbreitete Brauch des Scheibenwerfens (*Schaiwewerfe*, *Schaiblschlaa*) war in manchen Dörfern Südungarns bekannt. Die runden Scheiben wurden aus Holz oder aus Brettern hergestellt und hatten in der Mitte ein Loch. Durch dieses Loch steckte man einen Stecken und hielt die Scheibe so ins Feuer. Mit der glühenden Scheibe schwang man Kreise in der Luft, sagte dabei einen Spruch und warf sie dann von der Anhöhe in Richtung Dorf. In Marok lautete dieser Spruch folgendermaßen:

*Schiewe, schiewe Scheibe!*

Schiebe, schiebe Scheibe!

*Wen soll die Scheibe sein?*

Wem soll die Scheibe sein?

*Die Schaiwe soll tr(ten) ... sein.*

Die Scheibe soll der (dem) ... sein.

Hierbei wurde der Name der bzw. des Geliebten gesagt, denn die Scheiben wurden meist für die Geliebten, aber auch für den Segen der Fluren geworfen. Am Ende wurde noch hinzugefügt:

*Fliecht se net, so kilt se net, fliecht se, so kilt se.*

Fliegt sie nicht, so gilt sie nicht. Fliegt sie, so gilt sie.

Der ursprüngliche Sinn des Hutzelfeuers ist der Abwehr- und Fruchtbarkeitszauber. Das am Berg angezündete Feuer richtete man so ein, dass es einen großen Teil des Hotters sowie des Dorfes beleuchtete, denn man glaubte, so weit wie Feuerschein und Qualm gehen, so weit werde auch das Land fruchtbar und vor Wetterschäden geschützt sein.

- Sammeln Sie in ihrem Heimatort alte deutsche Faschingsbräuche! Welche davon werden auch heute noch gepflegt?
- Vergleichen Sie mit Hilfe der Fachliteratur die Faschingsbräuche der Ungarn mit denen der Ungarndeutschen! Welche Gemeinsamkeiten und welche Unterschiede können Sie feststellen?

### **1.2.3. Fastenzeit, Ostern**

In der Fastenzeit, die mit dem Aschermittwoch beginnt, durfte man früher kein Fleisch essen, später gab es zwei (Mittwoch und Freitag) oder nur einen (Freitag) fleischlosen Tag. Während dieser Zeit wurden keine Bälle veranstaltet und keine Hochzeiten gefeiert. Der vierte Fastensonntag heißt Schwarzer Sonntag, man ging an diesem Tag ganz in Schwarz zur Kirche.

Der letzte Fastensonntag trägt seinen Namen nach der Palmenweihe der katholischen Kirche. Statt Palmen verwendet man sowohl bei den Ungarn als auch bei den Ungarndeutschen Weidenzweige mit Kätzchen (*Ketsje*, *Polmkatsl*, *Polmketsl*), die meist zu einem Strauß gebunden und so zur Kirche getragen werden. Der Volksglaube schreibt den Palmkätzchen Schutz- und Segenwirkung zu. Sie wurden zu Hause am Weihwasserbecken oder am Kruzifix, am Spiegel und an den Heiligenbildern angebracht.

Im Ofner Bergland aßen nach der Palmenweihe alle Familienmitglieder – meist auf nüchternen Magen – je drei Kätzchen der geweihten Palme, damit sie während des Jahres keine Halsschmerzen bekämen. In Südungarn und auch im Ofner Bergland steckte man am zweiten Ostertag zwei bis drei geweihte Palmkätzchenzweige zum Schutz gegen Blitz und Hagel in jedes Ackerfeld. An diesem Tag werden auch heute noch Palmkätzchen zum Friedhof gebracht und auf den Gräbern der verstorbenen Angehörigen in die Erde gesteckt.

Der eigentliche Osterfestkreis beginnt mit dem Gründonnerstag (*Kriantunnestok*, *Grine*



*Donnerschtok*). An diesem Tag isst man gern etwas Grünes wie Grünkohl, Feldsalat, Spinat oder grüne Zwiebeln, obwohl der Tag seinen Namen nicht von den grünen Speisen bekommen hat, sondern vom Verb 'greinen' (= weinen). In katholischen Dörfern verstummen am Gründonnerstag die Kirchenglocken, man sagt scherzhaft „sie fliegen nach Rom“. Das Glockengeläute wurde früher bis Karsamstag Vormittag durch Ratschen ersetzt. Etwa 4–5 Schuljungen gingen, wenn es Zeit zum Läuten war, mit Ratschen durch die Straßen des Dorfes.

Am Karsamstagvormittag läuten dann alle Glocken, und es heißt, die Glocken kommen „zurückgefliegen“. Am Nachmittag dieses Tages zogen die Schuljungen, die während der drei Tage geratscht hatten, mit einem Korb von Haus zu Haus und verlangten Eier oder Geld für das Ratschen. In Sauer/Székelyszabar sprachen sie dabei den folgenden Spruch:

*Es kleppet, es kleppet em die Eier,* Es klappert, es klappert um die Eier,  
*es kleppet, es kleppet ums Geld.* es klappert, es klappert ums Geld.

Die für das 'Eierklappern' erhaltenen Eier sammelte ein Junge in einem Korb. Die Eier und das Geld verteilten sie am Abend untereinander.

Um die Osterzeit errichtete man früher in vielen Teilen des deutschen Sprachgebietes ähnliche Feuer wie am ersten Fastensonntag. Auch diesen Osterfeuern schrieb man fruchtbarkeitsfördernde und unheilabwehrende Kraft zu. Die kirchliche Entsprechung des Osterfeuers ist die Feuerweihe (*Schaidelwaihe, Schaitlwail*) am Karsamstagvormittag. Das vor der Kirche angebrannte Karsamstagsfeuer, zu dem man früher im Allgemeinen die morschen Holzkreuze vom Friedhof benutzte, wird auch Judas- bzw. Judenverbrennen (*Judasverprenne, Jutverprenne*) genannt. Vielerorts nahm man sich aus dem geweihten Feuer ein kleines Stück Holzkohle mit nach Hause, und in der Walpurgisnacht schrieb man damit gegen die Hexen drei Kreuze an die Tür.

Stark war auch der Glaube an die Kraft des Osterwassers bzw. Ostertaues. Nach dem Volksglauben sollten sie Gesundheit, Schönheit, Stärke und Glück verleihen. Wenn am Karsamstag die Glocken wieder läuteten, gingen die Leute schnell an ein fließendes Wasser und wuschen sich darin, damit sie keine Hautkrankheiten und Sommersprossen bekämen. Am Ostersonntag ging man bereits vor Sonnenaufgang auf den Kalvarienberg oder zu einem Wegkreuz, um den taufeuchten Rasen zu betreten. Im Ofner Bergland wurden die Kühe und Schweine schon früh auf die Weide getrieben, damit auch das Vieh die heilsame Wirkung des Ostertaues erfahre. Die Burschen ritten auch mit ihren Pferden hinaus. Das im ganzen Land übliche Bespritzen mit Parfüm oder Wasser war bei den Ungarndeutschen nicht bekannt; dieser Brauch verbreitete sich erst in den letzten Jahrzehnten.

Mit dem Osterfest sind die gefärbten und verzierten Ostereier eng verbunden. Das Ei ist schon seit altersher als Symbol der Fruchtbarkeit und des erwachenden Lebens bekannt. Dem Volksglauben nach haben besonders die im Frühling, beim Wiedererwachen der Natur gelegten Eier eine besondere Kraft.

Bei den Ungarndeutschen benutzte man früher zum Färben der Eier buntes Krepppapier, die Brühe gekochter Zwiebel- und Nusschalen bzw. Baumrinde, später auch schon Eierfarbe.

Nach dem Kinderglauben legt der Hase die Ostereier. Das Nest für den Osterhasen wurde auch früher schon am Karsamstagabend aus frisch gerupftem Gras oder aus Stroh gebaut. In Südungarn riefen die Kinder den Osterhasen mit einem Spruch, sie gingen danach ins Haus zurück und warteten geduldig. Nach einigen Minuten fanden sie im Nest die Ostereier. In Nadasch/Mecseknádasd rief man den Osterhasen mit dem folgenden Spruch:

*Has, Has, lech mer a Ai,* Has, Has, leg mir ein Ei,  
*kriehst aa e' Vaigele.* kriegst auch ein Veigelchen.  
*Has, Has, kumm!* Has, Has, komm!

An die Ostereier knüpfen viele Spiele an, die meist von den Kindern, mancherorts auch von den Jugendlichen gespielt wurden. Die bekanntesten Spiele bei den Ungarndeutschen waren das Eierspecken, das Eierwerfen und das Eierrollen.

In vielen Dörfern des südöstlichen Transdanubien ist der Brauch 'Nach-Emmaus-Gehen' auch heute noch bekannt. Am Nachmittag des zweiten Ostertages geht in Bohl/Bóly und in den umliegenden Dörfern Groß und Klein in die Weinkeller und verbringt den Tag bei frohem Spiel, mit Trinken und Plaudern. In Feked (Branau) nannte man früher den Besuch der Verwandten in den Nachbardörfern 'Emmaus-Gehen'. Im Ofner Bergland wurde gesagt: „Am Ostermontag gehen wir eben aus“ ('Emmaus'), d. h. man trug die geweihten Palmen in den Weingarten und auf den Hotter. In Pula gingen die Frauen auch 'Emmaus', sie machten einen Spaziergang in die Nachbardörfer.

- Welche Speisen wurden in der Fastenzeit gegessen?
- Warum ist der Osterhase mit den Ostereiern verbunden? Sehen Sie in der Fachliteratur nach!
- Welche Techniken des Eierfärbens kennen Sie?
- Auf welche biblische Geschichte geht der Brauch „Nach-Emmaus-Gehen“ zurück?

#### **1.2.4. Der 1. Mai**

Im Mai, dem fünften Monat des Jahres, feiert die Menschheit schon seit altersher den endgültigen Sieg des Frühlings über den Winter. Bevor aber am 1. Mai der Sieg des Frühlings endgültig entschieden ist, versuchen sich – nach dem Volksglauben – in der vorausgehenden Walpurgisnacht die Hexen noch einmal mit aller Macht zu betätigen.

In der Nacht auf den 1. Mai, in der Walpurgisnacht, versuchte man das böse Treiben der Hexen mit mehreren Mitteln von Haus und Hof fern zu halten. Als Schutz gegen sie galten ein an die Tür gemaltes Kreuz, grüne Zweige, Metall, Besen, Kräuter, Körner. Mit einem am Karsamstag geweihten Stück Kohle machte man drei Kreuze an die äußeren Türen, damit Mensch und Vieh nicht verhext werden. Vielerorts stellte man am Vorabend des 1. Mai zwei Besen kreuzweise an die Tür, geweihte Weidenzweige, Besenreisig sowie Körner wurden in die Schlüssellöcher gesteckt, um so den Hexen den Eingang zu verwehren. Zu diesem Zweck streute man auch verschiedene Körnerfrüchte wie Bohnen, Erbsen, Mais auf die Treppen und Türschwellen. Man glaubte, die Hexen würden auf diesen Körnern ausrutschen und könnten so nicht ins Haus gelangen.

Die Walpurgisnacht wurde auch als eine Nacht betrachtet, in der man unbestraft allerlei derbe Scherze machen durfte. In dieser Nacht hängten die Burschen Türen und Tore mancher Häuser aus, verschleppten sie samt anderen Gegenständen wie Schubkarren und Pflügen in die Nachbarschaft oder stellten sie auf die Hausdächer bzw. Strohschober. In Südungarn brachten die Burschen ihre Abneigung einem Mädchen gegenüber dergestalt zum Ausdruck, dass sie ihm eine Vogelscheuche aufs Dach steckten oder an einem Baum aufhängten.

Zum ersten Mai wurden das Haus, der Zaun und die Türen mit grünem Laub – meistens mit Holunder- und Fliederzweigen – geschmückt. Das frische Grün galt einerseits als Abwehrmittel gegen die bösen Geister, andererseits auch als Verkörperung der Fruchtbarkeit. Es sollte auch Gesundheit und Glück bringen. In der Walpurgisnacht wird auch in der Gegenwart noch dem geliebten Mädchen ein Maibaum gesetzt. Früher wurde nur ein mit bunten Bändern geschmückter grüner Ast am Gartenzaun der Freundin angebracht. Hochgewachsene Bäume aus dem Wald werden erst in der letzten Zeit aufgestellt.

- Vergleichen Sie den Maibaum mit dem Kirmesbaum!

#### **1.2.5. Pfingsten**

Zu Pfingsten (*Pfinkste*, *Phinkste*), dem 50. Tag nach Ostern, feiert man den endgültigen Sieg des Frühlings über den Winter. An dieses Fest knüpfen sich bei den Ungarndeutschen vor allem der Brauch des Pfingstlümmels, auch Pfingstkatze genannt, und der des Pfingstkönigs. Sowohl Pfingstlümmel als auch Pfingstkönig galten als Personifizierung des siegreichen Frühlings, der Lebenskraft der Natur.

In Südungarn tauchte der Pfingstlümmel (*Phinkstlimrnel*, *Pfinkstlimmel*) in mehreren Formen

auf. Mancherorts bezeichnete er einen Langschläfer, dem man am Pfingsttag einen Brennesselkranz um den Kopf legte oder ihn mit Wasser bespritzte, damit er erwachte (Hartmann 1992: 107–110). In einigen Dörfern der südlichen Branau gehörte der Pfingstlümmel bzw. die Pfingstkatze zu einem Umzug durch das Dorf, dem Pfingstreiten, auch Pfingstlümmelreiten, Pfingstkorbumbfahren oder Putzreiten genannt. Dieser Umzug lief folgendermaßen ab: Am Nachmittag des zweiten Pfingsttages versammelten sich die Burschen im Zentrum des Dorfes und gingen von dort aus durch das Dorf. An der Spitze des Zuges ritten die jüngeren Burschen auf geschmückten Pferden, ihnen folgten die Pfingstburschen, diejenigen Burschen, die noch im selben Jahr zum Militärdienst einberufen wurden, sodann die Musikkapelle und am Ende des Zuges auf einem Wagen unter dem so genannten Pfingstkorb oder Putzkorb (*Phinkstkuerp*, *Butzkuerp*) die Pfingstkatze, d. h. ein Bursche oder ein kleiner Junge. Dieser 3 bis 5 m hohe und oben in einer Spitze auslaufende Korb wurde am Morgen des zweiten Pfingsttages aus grünem Rohr oder aus Ästen mit Laub geflochten und mit bunten Bändern geschmückt. In der oben geschilderten Aufstellung zogen sie dann zu den Gemeindevorstehern und zu den Häusern, wo größere Mädchen wohnten. Überall musste erraten werden, wer unter dem Korb steckte. Das war aber nicht leicht, denn die Pfingstkatze durfte nicht reden, sondern nur pfeifen oder schreien. Wer es dennoch erraten hatte, bekam nach Beendigung des Umzugs den geschmückten Korb, er musste dafür aber einen „Aldmasch“ (= Kauftrunk) zahlen.

Nur in wenigen Dörfern Südungarns war der Brauch des Pfingstlümmelsingens, ein Heischegang von Schulmädchen, bekannt. Am Pfingstmontag gingen etwa 8–10 festlich gekleidete Mädchen von Haus zu Haus, bildeten im jeweiligen Hof einen Kreis und sangen ein Lied. In der Kreismitte stand ein weißgekleidetes Mädchen mit einem Schleier und einem Blumenkranz auf dem Kopf – mancherorts war ihr Kopf auch mit einem weißen Tuch bedeckt –, sie stellte den Pfingstlümmel dar. Mit dem Brauch des Pfingstlümmelsingens war auch ein Fruchtbarkeitszauber verbunden: Nachdem die Mädchen Eier, Geld oder andere kleinere Geschenke bekommen hatten, hoben sie mancherorts den Pfingstlümmel hoch und riefen: „So hoch soll euer Hanf wachsen!“

In den Dörfern des Ofner Berglandes war das Pfingstkönigreiten, ein Heischegang der Burschen, bekannt. Diesem ging das Pfingstköniglaufen voran, dies war ein Wettlauf der Burschen auf der Hauptstraße oder auf dem Dorfplatz, dessen Sieger mit einem Blumenkranz zum Pfingstkönig gekrönt wurde.

- Sammeln Sie in ihrem Heimatort alte Pfingstbräuche!
- Vergleichen Sie den Brauch des Pfingstlümmelsingens der Mädchen mit dem ungarischen Brauch „pünkösdlés“!

Abb. 1 : Pfingstreiten in Wemend/Véménd im Jahre 1937 **KÉP!**

Abb. 2: Pfingstbursche auf geschmücktem Pferd (Wemend 1937) **KÉP!**

### 1.3. Sommer

Diese Jahreszeit ist ärmer an Bräuchen als der Frühling. Die Bauern waren um diese Zeit mit der Ernte und anderen Feldarbeiten sehr beschäftigt und hatten zum Feiern keine Zeit.

#### 1.3.1. Johannistag

Die Nacht auf den 24. Juni wurde für eine Hexennacht gehalten, die nach dem Volksglauben von gespenstischem Treiben erfüllt ist. Dieser Festtag beinhaltet sehr alte Bräuche zur vorangehenden sommerlichen Sonnenwende. Die astronomische Sommersonnenwende fällt auf den 21. Juni, die damit verbundenen heidnischen Bräuche werden aber seit der Christianisierung am Johannistag ausgeübt.

Das wichtigste Ereignis dieses Festes war das über ganz Europa verbreitete Johannis- oder Sonnwendfeuer. Dieser Brauch dürfte bei den Ungarndeutschen schon relativ früh

ausgestorben sein, denn Ende des 20. Jahrhunderts konnten sich nur die ältesten Leute aus ihrer Kindheit an das Anzünden des Sonnwendfeuers auf den Anhöhen erinnern.

Um den 24. Juni blühen die meisten Heilkräuter und Blumen, vermutlich wurde deshalb der Johannistag zu einem Kräutertag. Nach dem Volksglauben sollten die am Vorabend des 24. Juni gepflückten Blumen und Kräuter glücklich und gesund machen und gegen Verhexung schützen. Feld- und Wiesenblumen wie Kornblumen, Klatschmohn, Kamillen, wilde Margaretenblumen u. a. wurden zum Kranz bzw. Strauss gebunden, oder man fädelt die Köpfe der Blumen auf einen langen Faden auf und machte eine Girlande daraus. Diese Kränze, Sträuße und Girlanden nannte man Johanniskränze, in manchen Ortschaften der Branau auch *Khans-* bzw. *Hanskränze*. Den am Vorabend gefertigten Johanniskranz mussten die Mädchen oder die Frauen in der Früh des 24. Juni *unpschria* 'unberedet' über die Eingangstür hängen. Man ließ den Kranz so lange dort, bis er dürr wurde oder bis ihn Wind und Wetter zerstört hatten. Wenn es im Haus eine Braut gab, legte man in manchen Dörfern Südungarns den dürren Kranz unter ihren Strohsack, und zu ihrer Hochzeit wurden kleine Stücke von diesem Kranz in ihre Schuhe gesteckt, damit sie nicht verhext würde. Der Johanniskranz sollte als Abwehrmittel gegen Blitz und Feuer dienen. Auch als Räuchermittel gegen Blitzschlag und böse Geister wurde er verwendet.

Abb. 3: Johanniskranz aus Babarc/Bawaz **KÉP!**

### 1.3.2. Mariä Himmelfahrt (15. August)

Am 15. August wurde in der Kirche der aus verschiedenen Kräutern, Feld- und Wiesenblumen gebundene Strauß, Weihbüschel oder Kräuterbusch (*Waihpischel*, *Kraidepuschn*) genannt, gesegnet, deshalb nennt man diesen Festtag auch Mariä Würzweihe bzw. Mariä Kräuterweihe (*Maria Wiatswaih*, *Maria Kraidewaih*). Auch den Weihbüschelkräutern schrieb man geheimnisvolle, Segen spendende und Unheil vertreibende Kräfte zu, deshalb wurden sie sehr vielseitig verwendet. Man gebrauchte sie in erster Linie nicht wegen ihrer Heilkraft, sondern wegen ihrer Zauberkraft. Unter den Strohsack gelegt oder im Stall aufbewahrt, sollten sie Mensch und Tier vor Hexen und Krankheiten schützen. Übers Fenster oder über die Tür gehängt, dienten sie als Abwehrmittel gegen Blitz und Feuer. Auch als Räuchermittel wurden sie gegen Blitzschlag und böse Geister verwendet. Bei Gewitter machte man Feuer, streute einige Weihbüschelkräuter darauf und räucherte damit das Zimmer aus. Kranken Menschen und Tieren kochte man aus Weihbüschelkräutern einen heilsamen Tee. In Bawaz wurde den kleineren Kindern ein kleiner Beutel, gefüllt mit Weihbüschelkräutern, einer Zehe Knoblauch und einer Münze, um den Hals gehängt oder unter ihren Strohsack gelegt, damit sie nicht verhext würden (Wild 1994: 167–169). Das Weihbüschel musste nach alter Überlieferung aus einer bestimmten, ungeraden Zahl von Pflanzen bestehen. Nicht nur die Zahl der Kräuter, sondern auch ihre Sorte und Reihenfolge innerhalb des Straußes waren meist festgelegt. Im südöstlichen Transdanubien kam in die Mitte des Straußes eine größere Pflanze, meistens eine Weberkarde, um sie herum wurden die anderen Kräuter in bestimmter Reihenfolge angeordnet. Im Weihbüschel der Deutschen in Südungarn durften u. a. folgende Pflanzen nicht fehlen: Donnerdistel, Tausendguldenkraut, Veronika, Johanniskraut, Eisenkraut, Tragant, Königskerze, Schafgarbe, Dost, Blasenkirche bzw. Wermut.

- Vergleichen Sie mit Hilfe der Fachliteratur die Johannisbräuche der Ungarn und der Ungarndeutschen!
- Fragen Sie nach der Zusammensetzung des Weihbüschels bzw. Kräuterbusches in ihrem Heimatort! Zu welchem Zweck wurden die einzelnen Kräuter verwendet?

Abb. 4: Weihbüschel aus Bawaz **KÉP!**

## 4. Herbst

Mit September beginnt der herbstliche Brauchtumskreis, in dessen Mittelpunkt das Einbringen der Früchte und die Vorbereitung des nächsten Wirtschaftsjahres stehen. Anfang September machen sich die Zugvögel auf den Weg nach Süden; am 8. September wird gesagt: *Mariä Geburt fliegen die Schwalben fuet*. Wenn sie aber bis Ende September, bis zum **Michaelstag** (29. September) bleiben, so ist ein schöner, langer Herbst zu erwarten.

#### 1.4.1. Kirmes, Kirchweih

Nach dem Ernteschluss, wenn in der Feldarbeit eine gewisse Ruhepause eintritt, steht das Kirchweihfest vor der Tür, im mitteldeutschen Sprachgebiet vorwiegend Kirmes, in den ungarndeutschen Mundarten *Kirmes, Kirwai, Kerb, Kilbik, Kirbi, Kiritog* genannt. Die Wörter 'Kirmes' und 'Kirchweih' bedeuten zunächst die Einweihung einer Kirche, das Kirchenweihfest, sodann auch das jährliche Erinnerungsfest an die Kircheneinweihung. Als Termin der Kirmes wird der Herbst bevorzugt, so dass sie vielfach mit dem Erntefest zusammenfällt. Die bekanntesten Kirmestage bei den Ungarndeutschen sind die folgenden: 29. Juni, 26. Juli, 15. August, 12., 14. und 29. September, 11. und 19. November.

In vielen ungarndeutschen Dörfern feiert man im Jahreslauf zwei Kirmessen, eine im Sommer und eine im Herbst. Während die Sommerkirmes auch früher nur einen Tag lang dauerte, erstreckte sich die Herbstkirmes über zwei oder drei Tage. Die Herbstkirmes galt nicht nur als Abschluss der Sommer- und Herbstarbeiten, sondern auch als Fest der Verwandtschaft und der Gemeinde, zu dem die auswärtigen Verwandten und die einstigen Dorfbewohner zusammenkamen. Die gute, erfolgreiche Arbeit der Bauern wurde mit reichlichem Essen und Trinken gefeiert, deshalb nannte man diese Kirmes auch 'Fresskirmes'. Vielerorts schloss sich acht Tage später eine Nachkirmes an, an deren Lustbarkeiten nur die Dorfbewohner teilnahmen.

Die Vorbereitungen zur Herbstkirmes begannen im Allgemeinen eine Woche früher, denn das ganze Haus musste von innen und außen getüncht und aufgeräumt werden. Auch für Essen und Getränke musste man rechtzeitig sorgen.

Die Reihe der Lustbarkeiten nahm in vielen Dörfern Südungarns schon am Vorabend mit dem Ausgraben der alten Kirmes (*Ausgroowe dr alt Kirmes*) ihren Anfang. Die Kirmesburschen (*Kirmespuesch, Kerwebersch, Kilbikpuwe*), die die eigentlichen Veranstalter der Kirmes waren, gingen mit den Musikanten zu dem Ort, an dem sie im Jahr zuvor oder am Vortag die Kirmes, symbolisiert durch eine Flasche Wein, vergraben hatten. Mit dem feierlichen Ausgraben der Flasche wurde die Kirmes eröffnet. Darauf folgte in vielen Ortschaften das Aufstellen des Kirmesbaumes (*Kirmespaam*) vor dem Dorfwirtshaus. Dieser Brauch war auch in Westungarn bekannt, der Baum hieß hier Buschbaum (*Puschpaam*). Der Kirmesbaum, in dem eigentlich der Maibaum wiederkehrt, war entweder eine lange Stange, ein Heubaum oder ein bis zum Wipfelbusch entästeter und entrindeter hoher Baum, dessen Stamm mit grünem Rohr oder grünen Ästen umwunden und von unten nach oben mit Bändern und Blumengirlanden umwickelt war. Am Baum befestigte man in gleicher Entfernung drei bänderbehängte Fassreifen unterschiedlicher Größe, die wie Räder aussahen. Der kleinste befand sich unter dem Wipfelbusch, der größte ganz unten am Baum und der mittlere zwischen den beiden. Am mittleren Reifen hing eine volle Weinflasche, die nach dem Niederlegen des Baumes als Symbol der alten Kirmes vergraben wurde.

Den Baum schmückte man in einem Hof oder am Dorfende, und unter großem Jubel trugen ihn die Burschen auf ihren Schultern vor das Wirtshaus. Nach dem Aufstellen des Baumes spielte die Musik drei Stücke, dies nannte man 'die Kirmes anspielen' (*die Kirmes ouspiele*). Anschließend tanzte die Jugend bis Mitternacht unter dem Baum. In Dörfern, wo keine Kirmesbäume aufgestellt wurden, erfolgte sowohl das Ausgraben als auch das Anblasen der Kirmes erst am ersten Kirmestag gegen 11 Uhr. In Arpad/Nagyárpád spielte die Musik im Hof des Wirtshauses drei Reigen, danach zogen die *Kilbikbuben* unter Musikbegleitung in vier oder fünf Höfe, um das *Kilbikglas* (= die Weinflasche) auszugraben, das sie am Vorabend

mit Erlaubnis des Hausherrn vergraben hatten. Die gefundene Weinflasche schmückte der Hausherr mit Bändern und einem Rosmarinkränzchen, und er gab auch ein Geldgeschenk. In Feked war das Anblasen der Kirmes mit einem Heischegang der Burschen verbunden. Sie gingen mit der ausgegrabenen Flasche zu den Gemeindevorstehenden und zu den größeren Mädchen, wo sie Geld bekamen und mit Gebäck und Wein bewirtet wurden. Der Wein in der ausgegrabenen Flasche wurde entweder gleich nach dem Ausgraben oder während des Heischeganges getrunken. In Arpad hängte man die Flasche an der Decke des Tanzsaales auf, und sie wurde erst am Ende des Festes von den Burschen ausgetrunken (Wild 1986: 139–141).

Am Vormittag des ersten Kirmestages gingen die Familienmitglieder mit ihren Gästen zur Kirche, nur die Hausfrau blieb zu Hause. Am Nachmittag gegen drei Uhr begann der Tanz, dazu gab die Musik mit drei Märschen das Zeichen. An diesem Ball, der oft bis in die Früh dauerte, nahm Groß und Klein teil. Gegen Abend kam es in vielen Dörfern Südungarns zur Verlosung eines Kaschmirhalstuches. Schon während des Mittagessens gingen die Kirmesburschen, die mit Bändern und Rosmarin geschmückte Hüte trugen, von Haus zu Haus und verkauften Losnummern. In einer Tanzpause wurde dann das Tuch auf folgende Weise ausgelost: Ein Kirmesbursche stellte sich einen Hut oder einen Teller voller Maiskörner, unter denen auch ein rotes war, auf den Kopf und warf sodann unter Abzählen die Körner einzeln auf den Boden. Derjenige Zuschauer, auf dessen Nummer das rote Korn fiel, bekam das Halstuch, und er musste anschließend die Kirmesburschen im Haus oder im Keller bewirten. Statt eines Halstuches verlostete man in einigen Dörfern wie Petschwar/Pécsvárad, Altglashütten/Óbánya und Berzel/Ceglédbercel ein Lamm oder einen Schafbock. Aus dem Erlös dieses Losverkaufs wurden die Kosten bestritten.

Die Kirmes wurde im Allgemeinen am zweiten oder dritten Kirmestag mit einem Ball beendet. Den Kirmesbaum ließ man bis zum nächsten Sonntag, der Nachkirmes, stehen. Am Nachmittag dieses Tages wurde der Baum unter Musikklängen umgestürzt und die Weinflasche, als Symbol der Kirmes, in das Loch eingegraben, das der umgestürzte Kirmesbaum in der Erde hinterlassen hatte. Dies nannte man 'Eingraben der Kirmes' (*Kirmes aigroowe*), es bedeutete das Ende dieses Festes.

Die Kirmes, dieses alte Volksfest, hat sich zwar bis auf den heutigen Tag erhalten, hat aber viele von ihren alten Bräuchen verloren. In einigen Dörfern West- und Südungarns werden die alten Kirmesbräuche seit einigen Jahren wieder neu belebt, die Dauer der Kirmes ist aber nur auf einen einzigen Tag, auf den Sonntag, zusammengeschrumpft.

- Welche alten Kirmesbräuche werden heute noch gepflegt?

### **KÉPEK!**

Abb. 5: Kirchweihborscht aus Sagetal/Szakadát (1927)

Abb. 6: Kerwebersch und Kerwemenscher aus Waroli/Váralja

Abb. 7: Der Kirmesbaum wird aufgestellt (Großnaarad/Nagynyárád 1938).

Abb. 8: Der Kirmesbaum, das Wahrzeichen des Festes (Großnaarad 1983)

### **1.4.2. Das Weinlesefest**

Dieses Fest gehörte ebenfalls zu den Erntefesten. Es wurde in den Weingegenden am Sonntag nach dem Abschluss der Weinlese veranstaltet. Auch bei diesem Fest spielte die Jugend die führende Rolle, und sie veranstaltete in vielen Dörfern einen Festumzug. In Bogdan/Dunabogdány hatte der Festzug die folgenden Bestandteile: Auf einem geschmückten Pferdewagen wurden ein großer Bottich und andere bei der Weinlese verwendete Geräte gefahren. Hinter diesem Wagen gingen in landesüblicher Tracht gekleidete Buttenträger, Weinleserinnen und Weingartenhüter. Die größte Sehenswürdigkeit des Zuges war die Riesentraube, die vier kräftige Burschen mit Hilfe zweier Stangen auf ihren Schultern trugen. Diese aus vielen großen und schönen Weintrauben gefertigte Riesentraube war mannesgroß und hatte ein beträchtliches Gewicht. Der Festzug ging zum Dorfwirtshaus, wo die

Riesentraube in der Mitte des Tanzsaales aufgehängt und gegen Mitternacht versteigert wurde. An der Decke des Tanzsaales hingen außer dieser Traube noch zahlreiche Weintraubengirlanden, von denen die Burschen während des Tanzes immer wieder einige zu stehlen versuchten. Jeder Weintraubendieb, der von den so genannten Weingartenhütern erwischt wurde, erhielt eine Geldstrafe.

Ähnliche Festzüge waren bzw. sind auch in Westungarn bekannt; besonders in Ödenburg/Sopron haben die Lesefeste eine lange Tradition. In manchen Dörfern wurde das Winzerfest ähnlich wie bei den Ungarn gefeiert, hierbei handelt es sich um eine Übernahme dieses Brauches: Einige in ungarischer Volkstracht gekleidete Paare fuhren auf geschmückten Kutschen durch das Dorf. Vor ihnen ritten in Schambeck Husaren, Betyaren oder Tschikoschen. In der letzten Kutsche saßen der Richter und die Richterin – ein Junge und ein Mädchen –, die für diesen Tag gewählt wurden. In Warkon/Zengővárkony machte der Zug in bestimmten Abständen halt, und der Richter las dem Publikum einen humorvollen Brief vor. Zum Festzug gehörten hier auch noch zwei Possenmacher, die die Zuschauer, besonders aber die Kinder, mit Schuhpaste einschmierten oder ihr Gewand mit Mehl bestreuten. Den Festzug schloss eine Zigeunerkapelle ab.

Im letzten Monat des herbstlichen Brauchtumskreises, im November, gibt es noch zwei wichtige Tage. Am **Martinstag**, dem 11. November, feierte man früher noch einmal den Abschluss des wirtschaftlichen Arbeitsjahres, deshalb haben viele Dörfer an diesem Tag ihre Kirmes. Die Aussage 'Martini kommt auf dem Schimmel geritten' deutet nicht nur darauf hin, dass an diesem Tag gewöhnlich der erste Schnee fiel, sondern vor allem darauf, dass die kirchlichen Bilder den Heiligen so darstellen.

Am 25. November, dem **Katharinatag**, wurde der letzte Ball vor dem Advent, der Katharinaball (*Kotrainball*), veranstaltet. Von diesem Tag an bis zum zweiten Weihnachtstag gab es keine Tanzunterhaltungen. Es hieß: *Kathrein schließt die Geige ein mit ihrem großen Rosmarein*. Nach dem Katharinatag nimmt der Advent und damit auch der winterliche Brauchtumskreis seinen Anfang.

- Erläutern Sie die Herkunft des Begriffes 'Martinsgans'!
- Sammeln Sie die Legenden, die über das Leben des hl. Martin berichten!

### Weiterführende Literatur (Auswahl)

Bálint, Sándor (1973): Karácsony, húsvét, pünkösd. Budapest.

Bonomi, Jenő (1933): Az egyházi év Budaörs német község nyelvi és szokásanyagában, különös tekintettel Budaörs környékére. Budapest.

Fehrle, Eugen (1955): Feste und Volksbräuche im Jahreslauf europäischer Völker. Kassel.

Hartmann, Rudolf (1992): Pfingstbräuche in der Schwäbischen Türkei. In: Manherz, Károly – Wild, Katalin (Red.): Texte zur Nationalitätenkunde. Budapest, S. 107–115.

Manherz, Károly – Wild, Katalin (1992): Texte zur Nationalitätenkunde. Budapest.

Manherz, Karl – Wild, Katharina (2002): Zur Sprache und Volkskultur der Ungarndeutschen. Budapest.

Mester, Georg (1975): Alte Neujahrsbräuche in Elek. In: Deutscher Kalender. Budapest.

Schönfeldt, Sybil (1987): Das große Ravensburger Buch der Feste und Bräuche. Ravensburg.

Spamer, Adolf (1940): Sitte und Brauch. In: Peßler, Wilhelm (Hrsg.): Handbuch der deutschen Volkskunde, Band 2. Potsdam.

Tátrai, Zsuzsanna – Karácsony Molnár, Erika (1997): Jeles napok, ünnepi szokások. Budapest.

Wild, Katharina (1986): Deutsche Kirmesbräuche in Südungarn I. In: Manherz, Karl (Red.): Beiträge zur Volkskunde der Ungarndeutschen. Budapest, S. 121–150.

Wild, Katharina (1988): Deutsche Kirmesbräuche in Südungarn II. In: Manherz, Karl (Red.): Beiträge zur Volkskunde der Ungarndeutschen. Budapest, S. 53–80.

Wild, Katharina (1994): Der Weihbüschel bei den Deutschen in Südungarn. In: Manherz, Karl

(Red.): Beiträge zur Volkskultur der Ungarndeutschen. Budapest, S. 7–13.  
Wild, Katharina (1995): Der Hutzelsonntag in Südungarn. Hutzelsingen, Hutzellieder. In:  
Manherz, Karl (Red.): Beiträge zur Volkskultur der Ungarndeutschen. Budapest, S. 7–20.  
Wild, Katharina (2000): Der Hutzelsonntag in Südungarn II. In: Manherz, Karl (Red.):  
Beiträge zur Volkskunde der Ungarndeutschen. Budapest, S. 53-70.

## 2. Essgewohnheiten

### Katharina Wild

#### 2.1. Einführung

Für die früheren Essgewohnheiten der Ungarndeutschen war die Sparsamkeit charakteristisch, wie dies auch das folgende Sprichwort deutlich macht: *Die Leute sehen einem nicht in den Magen, aber auf den Kragen*. Selbst die wohlhabenden Bauern aßen relativ anspruchslos. Sie bereiteten ihre Speisen – ähnlich wie die Bauern anderer ethnischen Gruppen – fast ausschließlich aus selbst erzeugten Produkten zu, nur Gewürze wurden im Geschäft gekauft, selten auch Fleisch. Unter den Nahrungsmitteln stand das Mehl an erster Stelle. Auch den Bohnen, dem Kraut und den Kartoffeln fiel eine wichtige Rolle zu. Man bevorzugte Speisen, die leicht, billig und schnell zubereitet werden konnten und sättigend waren. Deshalb wurden oft Mehlspeisen gegessen. Früher war es nämlich vor allem die Küche, die Ernährung, woran sie am meisten sparen konnten und mussten, um ihren Lebensunterhalt bestreiten zu können oder gar um zu einem gewissen Reichtum zu kommen.

Die Essgewohnheiten der Ungarndeutschen sind heute bei Weitem nicht identisch mit denen der Ansiedlungszeit. Ihre Küche ist, sich den Gegebenheiten der neuen Heimat anpassend, weder deutsch noch ungarisch, sondern speziell ungarndeutsch. Die Grundlage dieser Küche bilden die durch Generationen **vererbten deutschen Essgewohnheiten**, ergänzt durch die von den Ungarn, Österreichern und den anderen hier lebenden ethnischen Gruppen entlehnten Bräuche. Die Ungarndeutschen bewahrten die speziellen, hauptsächlich aus Mehl und Kartoffeln zubereiteten Speisen ihrer Herkunftslandschaften. In der Art ihrer Zubereitung ist aber der Einfluss der neuen Umgebung stark zu spüren, vor allem im Gebrauch des Gewürzpaprikas. Tischt man z. B. Kartoffelbrei mit Knödeln auf, so wird auf den Brei eine Paprika-Zwiebel-Schwitze gegeben. Genauso verfährt man bei Bohnenbrei und Bohnengemüse. Der Brot-, Einbrenn-, Nudelsuppe usw. wird ebenfalls Gewürzpaprika hinzugefügt. Der Paprika als Gewürz und als Gemüsepflanze zog in die ungarndeutsche Küche ein und wurde zu einem unentbehrlichen Bestandteil vieler Speisen. Außer Paprika lernten die Deutschen in Ungarn auch andere Pflanzen kennen wie Tomaten, Bratkürbisse, Melonen, Mais (auch als Nahrungsmittel), und diese wurden dann zur Zubereitung verschiedenster Speisen verwendet. Die für sie unbekanntes Speisen übernahmen sie meistens mit ihren Benennungen. Von den einheimischen Ungarn wurden in erster Linie solche Paprika-Zwiebel-Gerichte entlehnt, die zu den Leibspeisen der Ungarn gehören, wie *Paprikasch* ('Paprikahuhn', ung. *csirkepaprikás*), *Gefüllte Paprikaschoten* (ung. *töltött paprika*), *Letscho* (ung. *lecsó*), *Pörkölt* ('Gulasch', ung. *pörkölt*).

Das Pörkölt verbreitete sich erst in der Zwischenkriegszeit. Als sein Vorläufer kann die mit geräuchertem Fleisch oder mit Eiern zubereitete Tunke (*Tunges*) betrachtet werden, die man früher zu Mittag als zweites Gericht oder zu Abend aß. Auch die nach dem Zweiten Weltkrieg in den deutschen Dörfern Südungarn angesiedelten Szekler und Ungarn aus der Slowakei haben diese Speise (unter dem Namen *tungez*) lieb gewonnen. In der ungarischen Heimat lernten die Ungarndeutschen auch die Palatschinken sowie den aus Maismehl gebackenen Kuchen, die so genannte *Mali*, *Kukruz mali* (ung. *málé*), kennen. Die Mali ist rumänischen Ursprungs und gelangte vermutlich durch ungarische Vermittlung in die ungarndeutsche Küche. Speisen wie Schmarren, Faschiertes, Buchteln/Wuchteln, Gugelhupf usw. entstammen



der **österreichischen Küche**, sie sind auch bei den anderen Völkern der ehemaligen Donaumonarchie zu finden. Gebackene Mehlspeisen aus der österreichischen Küche wurden im 19. Jahrhundert in erster Linie durch Kochbücher bekannt, zuerst in den Städten, später auch in den Dörfern.

Das Zusammenleben von Volksgruppen bzw. Völkern anderer Sprache und Kultur führt naturgemäß zu Wechselbeziehungen. So haben auch die einheimischen Ungarn von ihren Minderheiten Speisen übernommen, so auch von den Deutschen. Im südlichen Transdanubien ist z.B. die Wurstspezialität der so genannten 'Stiffoller' sehr beliebt.<sup>1</sup> Bei den Ungarndeutschen heißt diese Fleischwurst *Stiffulder*, bei den Ungarn *stifolder*, bei den Kroaten *stifuder*. Im Herkunftsgebiet unserer 'Stiffoller' bereitet man beim Schweineschlachten diese Wurst genauso zu, wie man es in Südungarn tut, nur mit dem Unterschied, dass man in Deutschland Pfeffer statt Gewürzpaprika verwendet. In Südungarn übernahmen die Ungarn auch des Rezept des Ziehstrudels (*Ziehstrull*) sowie jenes der Hefeknödel (*Heweknell*).

Von älteren Leuten wissen wir, dass die vorwiegend pflanzliche Kost der ungarndeutschen Bauern um die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert allmählich abwechslungsreicher wurde. Zu dieser Zeit kam es in Mode, dass ungarndeutsche Mädchen ein oder zwei Jahre lang bei wohlhabenden deutschsprechenden Familien in den Städten als Dienstmädchen arbeiteten, um 'Manier' zu lernen und ihr Wissen in der Kochkunst zu erweitern. Durch ihre Vermittlung gelangten viele neue Gerichte, so auch Speisen österreichischen Ursprungs, in die Dörfer. Die städtischen Familien orientierten sich nämlich nicht nur im Sprachgebrauch und in der Mode, sondern auch in ihren Essgewohnheiten an Wien.

In den ungarndeutschen Bauernfamilien galten zahlreiche Sitten, die das Gemeinschaftsleben regelten; zu diesen gehört auch die für die einzelnen Wochentage festgelegte Speiseanordnung. Das bedeutet, dass an einem bestimmten Tag der Woche immer dieselben Speisen gekocht wurden. So ergab sich ein regelmäßiger Wechsel der aus verschiedenen Rohmaterialien zubereiteten Speisen. In vielen Dörfern erhielten die Wochentage von den an ihnen zubereiteten Speisen auch ihren Namen. Dieser Wochenspeisezettel lautete in der Umgebung von Mohatsch folgendermaßen: Montag – Nudeltag, Dienstag – Krauttag, Mittwoch – Fleischtag, Donnerstag – Knödeltag, Freitag – Bohnentag, Samstag – Kartoffeltag, Sonntag – Feiertag.

## 2.2. Gerichte

Die **Suppe** war und ist bei den Ungarndeutschen ein unerlässlicher Bestandteil der Hauptmahlzeiten. Früher kamen Suppen schon zum Frühstück auf den Tisch. So war noch vor einigen Jahrzehnten bei ärmeren Familien die Einberennsuppe das alltägliche Frühstück. Aus der Brühe gekochter Mehlspeisen und Kartoffeln wurde unter Zugabe einer Paprika-Mehlschwitze zu Mittag oft eine Suppe bereitet. Sie war schnell fertig, billig und konnte zu jeder Jahreszeit als Vorsuppe serviert werden. Aus denselben Gründen aß man oft auch Röst-, Einbrenn- und Brotsuppe. Die aus geräuchertem Schweinefleisch gekochten Suppen waren ebenfalls beliebt; sie wurden in erster Linie im Winter oder in Zeiten schwerer Arbeit gegessen. Im Sommer aß man auch verschiedene Gemüsesuppen.

Die **Mehlspeisen** spielten in der Ernährung der Ungarndeutschen eine besonders wichtige Rolle. In der Woche wurden zwei- bis dreimal gekochte oder gebackene Mehlspeisen, in der Regel nach der Suppe als zweites Gericht aufgetragen. Bevorzugt wurden die gekochten Mehlspeisen, die selbst gekochten Nudeln, Knödel und Nockerln. Sie bildeten die Grundlage vieler Hauptgerichte, man servierte sie aber auch als Beilage zu verschiedenen Gemüsespeisen. Knödel wurden z. B. mit gedünstetem Kraut, Kartoffelbrei, Bohnengemüse,

---

<sup>1</sup> Die Stiffoller siedeln in der Branau zwischen Mohatsch und Fünfkirchen; ihre Vorfahren sind vorwiegend aus der Umgebung von Fulda eingewandert.

einer Soße, sauren Gurken bzw. Paprika als Hauptgericht aufgetragen. Man aß sie auch mit Mus, einer Paprika-Mehlschwitze oder gerösteten Bröseln und Zucker vermengt. Eine altüberlieferte Spezialität der 'Stiffoller' sind die schon genannten Hefeknödel, gekocht oder auch gebacken. Sie wurden früher mittwochs oder freitags zubereitet und mit Bohnengemüse, einer Soße, mit gekochten bzw. eingebrannten Hutzeln (= Dörrobst) oder Kompott serviert. Im Ungarischen Mittelgebirge gelten die Semmelknödel als Leibspeise der dort lebenden Deutschen, und sie werden ebenfalls vielfältig verwendet.

Das **Kleingebäck** und die Torten verbreiteten sich erst vor einigen Jahrzehnten. Sie kamen in der Regel nur bei größeren Festen auf den Tisch. Am Sonntag wurden Mohn- und Nussstriezel, Salzkipfel, Buchteln, Gugelhupf sowie Strudel gebacken. Als Nachspeise servierte man auch Kompott, gekochtes Dörrobst oder Hirsebrei.

**Gemüse** kochte man früher hauptsächlich aus trockenen Bohnen, Kartoffeln und Kraut. Es wurde meist als Hauptgericht verzehrt, mit Brot oder einer Mehlspeise serviert, und nur selten als Fleischbeilage verwendet. Speisen aus trockenen Bohnen kamen gewöhnlich zweimal in der Woche auf den Tisch, am Mittwoch und am Freitag. Man kochte sie gleichzeitig als Suppe und Gemüse. In der Suppe wurden so viel Bohnen gekocht, dass daraus auch eine Gemüsespeise als zweites Gericht zubereitet werden konnte. Dieses Verfahren war ökonomisch, denn in kurzer Zeit hatte man sowohl Suppe als auch Gemüse. Auch beim Kochen von Kartoffeln und Mehlspeisen verfuhr man so. Zum Bohnengemüse gab man am Freitag eine Mehlspeise, am Mittwoch in der Regel gebratenes Rauchfleisch. Der Rest des Bohnengemüses wurde am Abend oder am nächsten Tag mit gedünstetem Kraut verzehrt. Aus den gekochten Bohnen vom Mittag machte man am Freitagabend häufig einen Bohnensalat. In den letzten Jahrzehnten allerdings werden Bohnengerichte in der ungarndeutschen Küche nicht mehr ganz so häufig gekocht, so dass es nur noch selten vorkommt, dass man zu Mittag 'Bohnen mit Bohnen' isst, d. h. Bohnensuppe und Bohnengemüse.

**Kartoffeln** wurden ebenfalls vielfältig verwendet. Im Winter aß man fast jeden Tag gebratene oder Pellkartoffeln. Als Hauptgericht galten u. a. Zwiebel-, Blech-, gedünstete und saure Kartoffeln.

Der Grundstoff vieler **Krautspesen** war Sauerkraut. Man bereitete daraus häufig gedünstetes Kraut und trug es mit Bohnengemüse, Knödeln oder gebratenem Speck auf. Gefülltes Kraut ist auch heute noch die traditionelle Speise beim Schweineschlachten und bei größeren Festen.

Von den **Soßen** sind folgende besonders beliebt: Tomaten-, Knoblauch-, Weichsel- und saure Soße.

Es wurde schon darauf hingewiesen, dass die Ungarndeutschen wenig Fleisch aßen. Ihre **Fleischspesen** bereiteten sie hauptsächlich aus geräuchertem Schweinefleisch zu. Früher wurden in einem jeden Haus mehrere Schweine geschlachtet, daraus deckte man den größten Teil des Jahresbedarfes an Fleisch. Frisches Fleisch wurde in der Regel an Feiertagen und bei größeren Arbeiten wie Ernte, Weinlese, Hausbau gegessen. Vom frischen Fleisch bereitete man Faschiertes, Pörkölt, Braten oder paniertes Fleisch. Die letztgenannte Fleischspeise lernten die Ungarndeutschen erst in den Zwanzigerjahren des vergangenen Jahrhunderts kennen.

Nachfolgend seien einige Mittagsmenüs für Werkstage in Südungarn genannt:

- Bohnensuppe, Strudel
- Röstsuppe, Krauthefknödel
- Kartoffelsuppe, Kartoffelschnitzel mit Nockerln und Salat
- Milchsuppe, Pfannkuchen mit Marmelade oder Kopfsalat
- Röstsuppe, geschmälzte Kartoffeln mit Knödeln
- Nudelsuppe, geschmälzte Knödel oder Nudeln mit Salat
- Kartoffelsuppe, Kartoffelfleckerln
- Gemüsesuppe, Schinkenfleisch oder Speck mit Bohnen- oder Kartoffelgemüse

- Bohnensuppe, Hefeknödel mit Bohnengemüse oder Tomatensoße

An **Sonn- und Feiertagen** gab es im Vergleich zu den Werktagen reichliche Mahlzeiten, bei denen das Fleisch und das Gebäck nicht fehlen durften. Das Mittagsmenü an Sonntagen war traditionell, es bestand meist aus Fleischsuppe, Suppenfleisch mit Soße sowie einem Hefengebäck. Kleingebäck kam erst später auf den Sonntagstisch. Von den größeren Festen wurde vor allem die Herbstkirchweih mit reichlichem Essen und Trinken gefeiert, deshalb nannte man sie in Südungarn auch Fresskirmes. Den Höhepunkt des Festessens bildete das Mittagessen am ersten Kirchweihtag; folgende Speisen waren in der hier angegebenen Speisenfolge üblich: Fleischsuppe, Suppenfleisch mit einer Soße, gefülltes Kraut, Strudel oder Hirsebrei mit gekochten Hutzeln oder Reisbrei mit Zimt und Rosinen, gebratenes und paniertes Fleisch sowie Hefe- und Kleingebäck. Diese Reihenfolge der Speisen ist bis auf den Strudel bzw. Hirse- oder Reisbrei auch heute noch üblich.

Die Lebensweise der Ungarndeutschen hat sich in den vergangenen Jahrzehnten bedeutend verändert, was mit sich brachte, dass sie einen Großteil ihrer durch Generationen vererbten Essgewohnheiten relativ schnell aufgaben. In dieser Zusammenstellung wurde die ungarndeutsche Bauernküche der ersten Hälfte und der Mitte des 20. Jahrhunderts skizziert. Von einer typisch ungarndeutschen Küche kann eigentlich nur bis in die Sechzigerjahre gesprochen werden, denn nach dem Zweiten Weltkrieg passte sie sich schnell der ungarischen bzw. der so genannten modernen Küche an. Aber auch in der heutigen Küche sind einige ungarndeutsche Besonderheiten zu finden, so die Hefeknödel, die Krauthefeknödel, der Strudel, der Stifolder. Die traditionell ungarndeutschen Speisen werden heutzutage in der Regel nur noch von den älteren Leuten zubereitet.

### **Fragen**

- Vergleichen Sie die früheren und die heutigen Essgewohnheiten der Ungarndeutschen mit jenen der Ungarn!
- Welche Speisen ihrer engeren Heimat haben die einzelnen ethnischen Gruppen voneinander übernommen?
- Welche alten ungarndeutschen Speisen werden in Ihrer Familie bzw. Verwandtschaft noch gekocht? Schreiben Sie ihre Rezepte auf!
- Stellen Sie für eine Woche bzw. für ein zweitägiges Fest je einen traditionellen Speisezettel zusammen!
- Sammeln Sie deutsche/ungarndeutsche Sprichwörter über Essen und Trinken! Versuchen Sie diese Sprichwörter zu deuten!

### **Weiterführende Literatur (Auswahl)**

Wild, Anna – Wild, Katharina (1994): Großmutter's Küche. Budapest.  
 Szirtes, Gábor (Red.) (1991): Baranyai konyha. Pécs.

## **3. Die Dorfanlage und die Bauernhäuser in den nachtürkischen Siedlungen**

### **Katharina Wild**

#### **3.1. Die Dorfanlage**

Die im 18. Jahrhundert mit Deutschen besiedelten, sowie auch die neu angelegten ungarischen Dörfer haben geregelte Formen. Sie wurden von den Landvermessern nach einem gut durchdachten Plan abgesteckt und ausgemessen. Ihrer Grundform nach waren die ungarndeutschen Dörfer ursprünglich Straßendörfer. Sie bestanden aus einer langen, geraden Straße mit planmäßig geordneten Hausplätzen und Häusern zu beiden Seiten. Von dieser

Form wichen die in Tälern angelegten Siedlungen, die so genannten Taldörfer, ab, die sich der geographischen Lage des Geländes anpassten und das Tal entlang erstreckten. In hügeligen Gebieten errichtete man die Dörfer mit Vorliebe in Tälern, denn hier fand man in der Regel Wasser, fruchtbaren Boden und Schutz vor Wind und Sturm (Weidlein 1992: 207 ff.). Mit dem Einsetzen der großen staatlichen Kolonisation in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts erscheint die vollständig geometrisierte Dorfform, das so genannte Schachbrettdorf. Diese Dorfanlage war für das Banat und die Batschka charakteristisch.

Die ersten deutschen Siedler wurden in der Regel im Zentrum des neu errichteten Dorfes angesiedelt, und sie erhielten eine volle Session, einen Bauernhof, dessen Größe in der Branau 24–26 Kathastraljoch betrug. Man nannte sie deshalb 'Bauern' im Unterschied zu den späteren Zusiedlern, den Kleinhäuslern, die nur eine halbe Session oder noch weniger, d. h. den übrig gebliebenen Teil der Dorfgemarkung bzw. das neu gewonnene Ackerland bekamen, denn der größte Teil der Dorfflur wurde unter den zuerst angekommenen Siedlern aufgeteilt. Aus Weidleins (1992: 241–242) Untersuchungen wissen wir, dass jedes Gewann in so viele Äcker geteilt wurde, wie anteilsberechtigende Familien zur Zeit der Aufteilung im Dorf lebten. Die Kolonisten erhielten ihre Hausplätze meist in einer fortlaufenden Reihenfolge und nach der Folge ihrer Ankunft. Die Zuteilung der Parzellen in den einzelnen Gewannen geschah ebenfalls in der Reihenfolge der Hausplätze, so dass die Hausnachbarn zugleich auch Acker- und Wiesennachbarn waren.

Im Laufe der Zeit wuchs die Bevölkerungszahl an, und damit erweiterte sich auch die Dorfanlage. Die neuen Häuser wurden in der Regel am Dorffende aufgebaut, und so wurde das Straßendorf bedeutend länger. Wo genügend Raum vorhanden war, entstanden neue Parallel- und Querstraßen, in diesen wohnten meistens die so genannten Kleinhäusler.

In Dörfern mit Mischbevölkerung lebten die einzelnen ethnischen Gruppen voneinander abgesondert in eigenen Straßen bzw. Dorfteilen. So bestand z. B. im 18. Jahrhundert Hidasch/Hidas in der Branau aus einem ungarischen, einem deutschen und einem serbischen Teil, Polan/Magyarpolány im Bakony-Gebirge aus dem ungarischen Polyán und aus dem deutschen Polan; vereinigt wurden beide Dorfteile erst 1899 unter dem Namen Magyarpolány (Aporfi 2001: 39).

Abb. 9: Das Straßendorf in Nadasch **TÉRKÉP!**

Abb. 10: Der Grundriss der Siedlung Alexanderhausen im Banat (1833) **KÉP!**

### 3.2. Das Bauernhaus

Die von den Landvermessern zur Ansiedlungszeit abgesteckten Gassen wurden in gleichmäßige rechteckige Parzellen geteilt. Die Besiedler der Privatherrschaften mussten ihre Häuser meist aus eigener Kraft aufbauen. Die staatlich Angesiedelten bekamen zum Hausbau Geldvorschüsse sowie kostenloses Bauholz. Joseph II. ließ den Ansiedlern die fertigen Wohnhäuser und die wichtigsten Haus- und Wirtschaftseinrichtungen kostenlos zukommen, wie es in seinem Siedlungspatent aus dem Jahr 1782 festgelegt wurde (Eimann 1894: 48): *Zu dem Ende versprechen Wir, bei unserer angebohrnen kaiserl. königl. Parole allen zu uns wandernden Reichs-Familien, deren Wir viele Tausende an Ackersleuten und Profesionisten benöthiget sind: ...*

*Zweitens: Eine jede Familie mit einem ordentlichen neuen nach Landes-Art geräumigen Haus, nebst Garten zu versehen.*

*Drittens: Die Ackersleute mit dem zu jeder Familie erforderlichen Grund, in guten Aeckern und Wiesen bestehend, wie auch mit dem benötigten Zug- und Zucht-Vieh, dann Feld- und Haus-Geräthschaften zu beschenken.*

Die ersten Siedler bauten ihre Häuser wohl nach den aus der deutschen Heimat mitgebrachten Bautraditionen. Ein Beweis dafür sind die wenigen noch auffindbaren alten Fachwerkbauten im südöstlichen Transdanubien. In zahlreichen Kirchenbüchern erfahren wir aus den Eintragungen der Pfarrer, dass die ersten Kolonisten ihre Häuser meist aus Holz errichteten.

Mit der Zeit schrieben die Behörden den Kolonisten sehr streng vor, was für einen Haustyp sie hochziehen durften. Im Jahre 1772 wurde die Impopulations-Haupt-Instruktion erlassen, die ganz genau die Erstreckung der Straßen, Querstraßen, die Größe des Hausplatzes usw. regulierte. Laut dieser Vorschrift musste ein Hausplatz 75–100 Klafter lang und 12–15 Klafter breit sein. Auch die Platzierung des Hauses war genau festgesetzt: Es musste mit seiner Giebelwand gegen die Gasse gebaut werden. Zwischen den Gebäuden zweier Nachbarn musste ein Raum von 9 Klaftern frei bleiben. Wegen Feuergefahr wurde verordnet, die Wirtschaftsgebäude in einer Linie mit dem Wohnhaus zu bauen. Holz durfte nur für die Dachkonstruktion sowie für Türen und Fenster verwendet werden. Bei einer so strengen Regelung des Hausbaus blieb den Kolonisten nichts anderes übrig, als die Bautraditionen ihrer alten Heimat aufzugeben und sich den hiesigen Baugewohnheiten anzupassen (Aporfi 2001: 42).

Aufgrund der oben genannten Regelungen setzte sich in den donauschwäbischen Siedlungsgebieten der dreiräumige Kolonistenhaustyp durch. Diese Häuser waren sehr einfache Bauten mit uaffallend dicken Mauern, niedrigen Zimmern, kleinen Fenstern und steilem Dach. Von der Hofseite führte eine geteilte Tür in die Küche, und von dort gelangte man in die Wohnstube und in die Kammer. Letztere wurde meist als Zimmer bzw. Schlafkammer benutzt. Das Haus hatte noch einen vierten, relativ kleinen Raum, der bei Bauern als Stall, bei Handwerkern als Werkstatt fungierte. Dieser Raum wurde mit der Zeit in ein Zimmer oder eine Küche umgewandelt.

Die Mauern der Häuser wurden aus einer Mischung von Lehm, Stroh und Wasser gestampft. Das von den Ungarn erlernte Stampfen war im 18. Jahrhundert die wichtigste Bauweise der Siedler. Die Lehmbauten konnten billig hergestellt werden und boten guten Schutz gegen Brandschäden. In späteren Zeiten wurden aus der Lehm Masse mit Hilfe von Holzformen Lehmziegel geschlagen, in der Sonne getrocknet und zum Hausbau verwendet. In Gegenden mit reichem Steinvorkommen wie z. B. im Bakony-Gebiet benutzte man zum Hausbau Naturstein, meist Kalkstein. Die Dächer waren zuerst mit Stroh oder Rohr bedeckt, diese Deckung bedeutete aber eine ständige Feuergefahr und wurde ab Ende des 19. Jahrhunderts allmählich durch gebrannte Dachziegel ersetzt (Wild 2000: 6–7). Die Wände der Kolonistenhäuser waren mit einer Spreu-Lehm-Mischung verputzt und weiß getüncht.

Abb. 11: Grundriss eines Kolonistenhauses in Bawaz **RAJZ!**

Abb. 12: Renoviertes Fachwerkhaus in Nadasch. **KÉP!**

Im Laufe des 19. Jahrhunderts entstand durch Erweiterung des Kolonistenhauses das Langhaus, das bis zum Zweiten Weltkrieg der vorherrschende Haustyp bei den Ungarndeutschen war. Wegen der vergrößerten Familie wurden in der Regel ein Zimmer, eine Küche sowie eine Speisekammer mit Bodenaufgang, oft auch Wirtschaftsgebäude angebaut. Mit dem Erscheinen einer neuen Küche hat die alte ihre diesbezügliche Funktion verloren, und sie wurde als Zimmer benutzt. Die Benennung 'vordere Küche' deutet aber noch auf die frühere Verwendung des Raumes hin. Auch andere Veränderungen haben sich allmählich an den Bauernhäusern vollzogen. Die Fenster wurden höher und breiter und mit Klappläden versehen. Die alte zweiteilige Tür verwendete man nur noch als Küchen- und Stalltür. Die neue Haustür war eine zweiflügelige Doppeltür, das Innere wurde in ihrer oberen Hälfte verglast. Die am Ende des 19. Jahrhunderts errichteten Häuser hatten einen gemauerten offenen Vorgang. Am Beginn des 20. Jahrhunderts entstand der breite, mit gemauerten Pfeilern oder geschmackvoll verzierten Säulen gestützte Vorgang.

In der Zwischenkriegszeit ließen sich wohlhabende Bauern ein Haus mit einer Gassenfront, ein so genanntes Dreieckshaus, bauen. Zu dieser Zeit waren immer noch die billigen Lehmziegel das bevorzugte Baumaterial. Der wirtschaftliche Aufschwung nach dem Ersten Weltkrieg hatte auch eine anspruchsvolle Ausgestaltung des Äußeren der Bauernhäuser zur Folge. Die meist schon bunt getünchte Giebelfront wurde durch ornamentale Stuckarbeiten

um die Fenster und im Giebeldreieck reichlich verziert. An den meisten Giebeln war der Name des Inhabers sowie das Baujahr zu finden. Beliebte Zierelemente dieser Zeit waren noch das klassizistische Tympanon über den Gassenfenstern sowie die klassizistischen Säulen, die diese Fenster voneinander trennten. Die Verzierung der Giebelfront ließ auf den Wohlstand des Besitzers schließen (Wild 2006: 224-226).

In den Kolonistenhäusern und auch in den späteren Langhäusern befanden sich der Stall und die anderen Wirtschaftsräume meist unter einem Dach mit dem Wohnraum. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts erlebte die Tierzucht einen Aufschwung. Deshalb wurden größere Ställe und Scheunen aus gebrannten Ziegeln errichtet, diese befanden sich meistens schon quer über dem Hausplatz. Durch diese quer errichteten Wirtschaftsgebäude wurde der Hofplatz in einen vorderen und einen hinteren Hof geteilt. Den Brunnen legte man im vorderen Hof, gegenüber dem Wohnhaus an. Die Schweine- und Geflügelställe befanden sich entweder im vorderen Hof, entlang der Rückseite des Nachbargebäudes oder in einer Linie mit dem Wohnhaus. Über den Schweineställen wurde oft ein Lagerraum mit Lattenseitenwänden für Mais errichtet. Dem Wohnhaus gegenüber, nahe der Gassenfront, baute man eine Sommerküche. In dieser Küche wurde im Sommer gekocht, damit man das Wohnhaus rein halten konnte.

Auf dem hinteren Hof befanden sich u. a. der Dreschplatz mit dem Strohschober, der Rüben- und Kartoffelkeller und meist auch der Misthaufen.

Die Weinkeller erbaute man in den ungarndeutschen Dörfern nicht auf dem Weinberg, sondern in besonderen Straßen des Dorfes oder außerhalb der Siedlung. Die bekanntesten Kellerreihen sind u. a. in Hajosch/Hajós, Gowisch/Villánykövesd, Palkan/Palkonya bzw. Willand zu finden.

### 3.2. Fragen

- Wie waren die verschiedenen Räume eines alten Bauernhauses eingerichtet? Sammeln Sie die mundartlichen Bezeichnungen der einzelnen Möbelstücke!
- Welche Haustypen sind in ihrem Heimatort zu finden? Vergleichen Sie ihre Grundrisse!

#### Weiterführende Literatur (Auswahl)

- Aporfi, Ágnes (2001): Das Bauernhaus und seine Einrichtung in Polan/Magyarpolány. In: Manherz, Karl (Red.): Beiträge zur Volkskunde der Ungarndeutschen. Budapest, S. 38–91.
- Eimann, Johann (1894): Der deutsche Kolonist. Budapest.
- Eberl, Immo (Bearb.): Die Donauschwaben. Deutsche Siedlung in Südosteuropa. Ausstellungskatalog. Sigmaringen 1989.
- Hartmann, Rudolf (1935): Die Schwäbische Türkei im 18. Jahrhundert. Budapest.
- L. Imre, Mária (1986): Die Tradition der Fachwerkhäuser bei den Deutschen in Ungarn. In: Manherz, Karl (Red.): Beiträge zur Volkskunde der Ungarndeutschen. Budapest, S. 172–182.
- Schmidt, Heinrich (1992): Haus und Hof der Donauschwaben. In: Manherz, Karl – Wild, Katharina: Texte zur Nationalitätenkunde. Budapest, S. 222–237.
- Weidlein, Johann (1992): Die Dorfanlagen in der Schwäbischen Türkei. In: Manherz, Karl – Wild, Katharina (Red.): Texte zur Nationalitätenkunde. Budapest, S. 200–222.
- Wild, Katharina (1999): Das deutsche Dorf und das deutsche Bauernhaus in der Schwäbischen Türkei. Pécs.
- Wild, Katharina (2006): Die Dorfanlage und die Bauernhäuser in Bawaz. In: Wild, Katharina (Red.): Bawaz. Pécs, S. 219–239.