

Lungauer Kost in der Nachkriegszeit

Die ehemalige Hackl-Bäuerin Katharina Perner erzählt aus ihrem Leben und kocht zwei ihrer Lieblings-Gerichte

"Mit Halbschuhen im Schnee haben wir geheiratet", erzählt Katharina Perner aufgeregt. Es war der 20. Jänner 1959, der Tag, an dem die Hochzeit mit ihrem Mann Toni vom Hacklhof in Pirka stattfand. Warum im Winter? „Weil die Bauersleute da Zeit hatten, im Sommer war Erntezeit und viel Arbeit."

Käthe – wie sie liebevoll von ihren Freunden und Bekannten genannt wird – meint, Hochzeiten fanden damals immer dienstags statt. Und am Samstag zuvor war das „Kasten führen“. Das heißt, der Bräutigam sollte den Brautkasten und andere Möbelstücke seiner Zukünftigen per Kutsche ins neue Heim bringen.

Nachbarn und Freunde sperrten zu diesem Anlass meist die Wege mit Stangen und Schnüren ab und so musste der zukünftige Ehemann Umwege auf sich nehmen. Manch Schabernack wurde dabei gemacht, die Nachtkästchen, die auch am Wagen waren, wurden zum Beispiel beim Nachbarn abgestellt. Der Zukünftige konnte diese dann mit Schnaps, Süßem oder Suppennudeln auslösen. Man kann sich vorstellen, dass das eine Riesengaudi war, ähnlich dem heutigen „Verspengen“.

So ist auch Katharina Perner ein lebenslustiger und fröhlicher Mensch, mit ihren 83 Jahren noch immer aktiv im örtlichen Vereinsleben, bei den Trachtenfrauen, und seit 60 Jahren Mitglied im Volksliedchor Mariapfarr. Zu ihren Hobbys zählen malen und schreiben. Ihre Bilder hat sie bis vor wenigen Jahren noch ausgestellt, dann und wann verfasst sie manch lustiges Gedicht oder eine nachdenkliche Geschichte in Mundart. Dabei denkt sie oft an ihr intensives, arbeitsreiches Leben als Bergbäuerin zurück.

Den Hof, den sie und ihr Mann 30 Jahre lang bewirtschaftet haben, hat im Jahr 1989 Sohn Gabriel übernommen. Diesen Hof betreibt heute bereits ein fleißiger Enkel. „Jetzt gehe ich es ruhiger an, ich muss ja nicht mehr“, meint die zigfache Oma und Uroma. Käthe lebt nun in einer gemütlichen Wohnung im Zentrum von Mariapfarr und manchmal verwöhnt sie ihre Lieben noch mit einem Gericht aus ihrer Kindheit, wie mit einem echten Lungauer Rahmkoch.

Geboren ist Katharina Perner 1937 als zweites von 4 Kindern, aufgewachsen ist sie in Mariapfarr, in der Nähe der Volksschule. In die Schule ging sie gerne, ihre musische und

künstlerische Begabung wurde durch die Musikpädagogin Hanni Pagitsch früh erkannt und gefördert. Weil ihre Mutter als Hebamme viel unterwegs war, hatte Katharina schon als kleines Mädchen gelernt, selbständig zu handeln und für ihre kleinen Geschwister da zu sein. Es war eine entbehrungsreiche, für sie aber trotzdem sehr fröhliche Kindheit. Und sie erinnert sich, dass Mama manchmal mit Lebensmitteln, mit Brot, Eiern oder einem kleinen Stück Speck heimkam, die sie bei der Hebammenbetreuung von den Bauern erhalten hatte. Das war dann immer etwas ganz Besonderes. Gab es im Krieg doch sonst vorwiegend Polenta, Erdäpfel oder Saubohnen.

Die Saubohne übrigens, auch „Pferdebohne“, „Ackerbohne“ oder „Dicke Bohne“ genannt, gedieh in unseren Breiten gut und war frostbeständig. Wie der Name vermuten lässt, wurde sie vorwiegend als Viehfutter eingesetzt. Beim Ernten wurden die ganzen Bohnenstangen ausgerupft und zum Trocknen über den Zaun oder über spezielle Bohnensäulen gehängt. Da die Pferdebohne eine gute Proteinquelle, und Fleisch Mangelware war, wurden die nierenförmigen Bohnen zum Verzehr gekocht und meist als Bohnensuppe, als Bohnen-Salat oder die jungen Hülsen im Ganzen mit Speck gegessen. Die getrockneten Bohnen am Herd geröstet schmeckten auch köstlich, ähnlich wie Esskastanien.

Zu Allerheiligen gab es manchmal Schöpsernes, aber laut Käthe waren es damals alte Schafe, die für das Bratli verwendet wurden, das Fleisch schmeckte nicht so gut. Eachtlinge waren immer beliebt und es gab sie in unzähligen Variationen. Aus ihrer Kindheit ist Käthe noch das Rezept der Eachtling-Nudln in Erinnerung, das ihre Mutter öfter gemacht hat und das sie gerne vorstellen möchte:

Dazu nimmt sie 3 große gekochte Eachtlinge und zerdrückt sie grob mit einem Stampfer, (sodass noch kleine Stücke enthalten sind). 2 Prisen Salz, 2 Eier und 2 bis 3 Löffel Mehl vorsichtig unterrühren. Butter oder Schmalz in einer Pfanne erhitzen, aus der Eachtling-Masse kleine Laibchen formen und auf beiden Seiten goldbraun backen.





Fotos 3215, 3223, 3239, 3247:

Vom Zusammenmischen der Zutaten bis zu den fertigen Laibchen

Wer mag, kann Milch, Sauermilch oder Buttermilch dazu trinken, auch das kennt Käthe so aus ihrer Kindheit. Entweder süß mit Apfelmus oder Apfelkompott genießen, aber auch pikant mit Sauerkraut, Salat oder Gemüse der Saison; je nach Geschmack! Guten Appetit!



Foto 3235:

Käthe beim Austeilen der Echtling-Nudln. Sie ißt am liebsten Apfelkompott dazu. Käthe mag diese einfache Kost gern, bereitete sie auch oft ihrer eigenen Familie zu.

Als Käthe im Jahr 1959 ihre große Liebe Toni geheiratet hatte und Jungbäuerin am Hacklhof in Pirka wurde, übernahm das junge Ehepaar den Hof mit 25 Stück Kühen und Kälbern, zwei Schweinen, zwei Rössern sowie einigen Hühnern. Vier Kinder - zwei Buben und zwei Mädchen - entstammen ihrer Ehe.

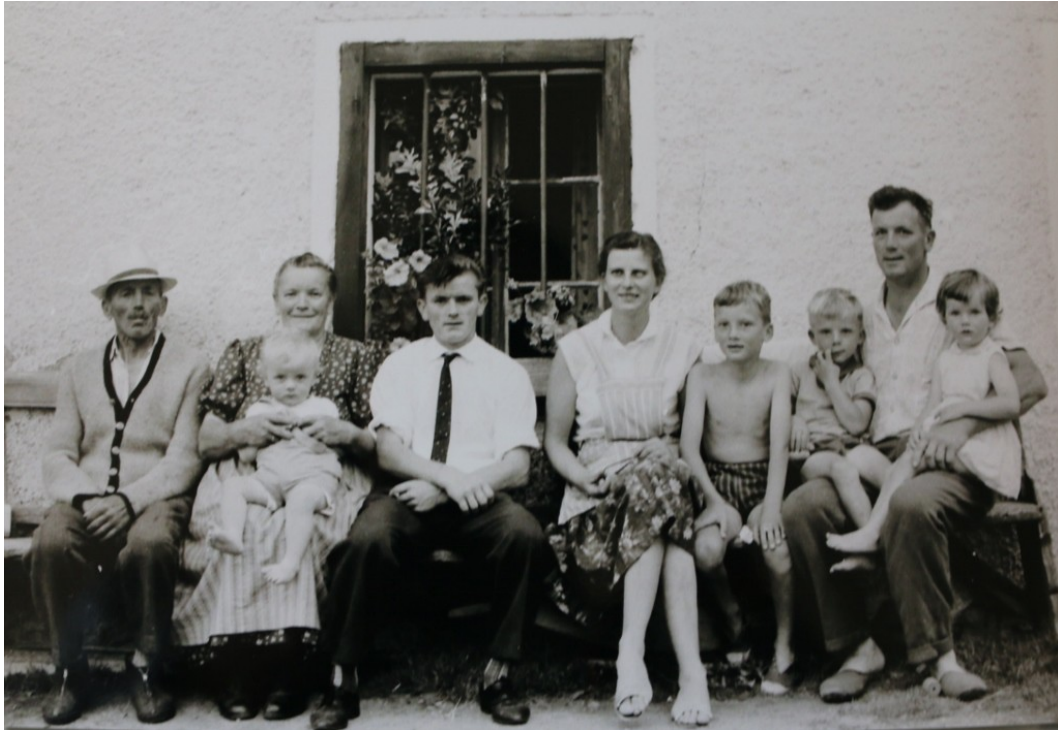


Foto 3092:

Die Hackl-Familie auf der Hausbank.

Von links nach rechts: Die Schwiegereltern Gabriel und Maria Perner mit Enkel Katharina am Schoß, Hans Perner (Bruder von Toni), Katharina und ihr Mann Toni mit den Kindern Gabriel, Anton und Christine

Am Hof halfen zwei Knechte, einer davon war Tonis Bruder Hans, und zwei Dirnen mit. Zirka 30 Hektar, inklusive Wald, wurden bewirtschaftet, Gerste, Roggen und Hafer angebaut. Im "Krautland" gediehen Runkeln und Rüben für das Vieh sowie Kraut, Rona, Kohlrabi, Möhren, Kren und schwarzer Rettich für die Küche. Jeder Bauer hatte früher eine sogenannte "Krautsoin". Das war ein Holzbottich im Keller, der zu einem Drittel in der Erde steckte und in den das gehobelte Kraut eingelegt und zu Sauerkraut verarbeitet wurde.

Sauerkraut war im Winter ein wichtiges Nahrungsmittel, am besten schmeckten dazu Hasenöhrl, Bratwürste oder Speck.

Zum Frühstück gab es meistens ein Polentakoch mit viel Schmalz. Daraus ergab sich ein spöttelnder Spruch... War nämlich nach Meinung der Knechte zu wenig des begehrten

Schmalzes am Polenta, folgte schmunzelnd die Feststellung: *"Heit bist glei mit da Hahnenfeder drüber gfährn!"*

Bohnenkaffee, wie er heute üblich ist, war damals noch zu teuer. Daher wurde täglich ein Topf voll Feigen- und Malzkaffee zubereitet – dieser schmeckte aber ebenso köstlich. Käthe erinnert sich auch noch an ein altes Rezept ihrer Mutter: Sie schnitt ein Stück rote Rübe in Würfel und röstete sie in der Pfanne, bis sie Farbe bekamen. Sie gab noch ein paar Gerstenkörner dazu und hat das Ganze dann in der Kaffee-Mühle heruntergedreht. Dieser Satz wurde mit Wasser aufgekocht und ergab mit Milch einen herrlichen Kaffee-Ersatz.

Einmal im Monat wurde Brot gebacken. Das war harte Arbeit, denn es wurden 25 Laibe aus ungefähr vierzig Kilogramm Mehl hergestellt. Diese Menge musste schließlich für drei bis vier Wochen reichen. Die Hütte mit dem Backofen lag ein Stück weg vom Haus, aufgrund der Brandgefahr. Am Brotback-Tag wurden 25 Backscheiter im Ofen angeheizt. Sobald sie zu Kohle verbrannt waren, holte man diese heraus und gab die Brotlaibe hinein. Nasse Tücher wurden in die Türöffnung gestopft und nach ein bis eineinhalb Stunden waren die Brote fertig.

Der warme Ofen wurde im Anschluss genutzt, um Apfelspalten oder Zwetschgen zu dörren – diese süßen „Naschereien“ waren bei allen Hofbewohnern begehrt.

Etwas kleinere, extra angefertigte „*Suppenbrot-Laibe*“ wurden nach dem normalen Backvorgang auch noch einmal im warmen Ofen nachgedörrt, bis sie steinhart wurden. Diese waren länger haltbar und wurden speziell für Milchsuppe oder Brocksuppe verwendet.

Als Brotaufgabe waren Butter, Rattach oder Röstkas üblich. Auch wenn bei den Bauernhöfen durch die Milchverarbeitung verschiedene Produkte entstanden, war Butter kostbar und rar und die Bäuerin portionierte die Jausenstücke für jeden genau.

Aus Magertopfen wurde entweder Sauerkäse oder Röstkäse hergestellt. Manch einer kennt das Rezept aus seiner Kindheit, zum Nachprobieren sei es hier noch einmal notiert:

Für den **Sauerkäse** eine Schüssel Magertopfen (Bröseltopfen) mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und drei bis vier Wochen an einem warmen Platz reifen lassen.

Beim **Röstkas** wird der Topfen mit etwas Salz und Pfeffer vermengt. In einer Pfanne ein Stück Butter heiß werden lassen und die Topfenmasse darin schmelzen. Danach leert man die geleeartige Masse in eine Schüssel und stellt sie kühl. Den Röstkas kann man bereits am nächsten Tag genießen.

Im Winter, meist in der Adventzeit, war dann immer Zeit zum „Sau abstechen“. Das geschah direkt in der Stube auf der Ofenbank. Aus dem Blut wurde gleich ein Gröstl bereitet, die Innereien zu Lüngerl und Beuschel verarbeitet, Speck eingesurt, Bratwürste und Geselchtes hergestellt. Dabei wurde alles so gut es ging verarbeitet und haltbar gemacht. Verschwendung war ein Fremdwort und verpönt, sogar die Sauborsten wurden ausgerissen und weiterverarbeitet: Der Schuster stellte daraus Schusterzwirn her.

Ein lustiger Brauch in diesem Zusammenhang war aber auch dabei: das „*Saukopf-Stehlen*“ und „*Saukopf-Aufbrateln*“. Im Lungauer Kochbuch „Guat und Gnuag“ ist dieser Brauch, wie ihn Käthe Perner selbst erlebt hat, beschrieben.

Gemüse und Früchte wurden zeitgerecht geerntet und dementsprechend verarbeitet. Im Garten gediehen auch Vogelkirschen, Weichseln und schwarze Ribisel, die zu Marmeladen und Saft eingekocht wurden. Aus Klaräpfeln wurde Apfelmost hergestellt und süße Apfelradln gebacken, Apfelmus und Apfelkompott hergestellt. Aus den Vogelbeeren wurde Schnaps gebrannt, schwarzer Holler zu einem schmackhaften Hollerkoch verarbeitet. Sogar Marillen gediehen am 1.200 Meter hoch gelegenen Standort.

Im Jahr 1970 bauten Käthe und ihr Mann neben dem Einhof ihr eigenes Haus, das sie als Pension mit zirka 20 Betten auslegten. Die Gäste aus Nah und Fern fühlten sich am Hacklhof stets wohl. Stammgäste aus Wien kamen sogar 50 Jahre lang und Käthe bekochte und verwöhnte sie mit Schwammerlsoße, Schnitzel, Bratl, Topfenpalatschinken, Speckknödel, Beuschel, Leberknödel, Schöpsernen mit Krenkoch, Speck-Jause und Rahmkoch.

Letzteres hat die ehemalige Bergbäuerin oft gemacht und sie verrät uns ihr ganz spezielles Rezept dazu:

Zutaten für Käthes **Rahmkoch**:

1 Stück (250 g) Butter

1/2 kg Mehl universal

1 Becher Rahm (Schlagobers)

1 Becher Sauerrahm

Weinbeeren (1 kleine Tasse voll) in Rum eingelegt

1 Pkg. Vanillezucker

Zimt gemahlen, Anis-Körner nach Geschmack

150 bis 200g Staubzucker

eine Rehrückenform, mit Alufolie oder Klarsichtfolie ausgelegt



(Foto 3181)

Käthe stellt eine Pfanne auf den Herd und gibt ein ganzes Stück Butter hinein. In einer Schüssel zerbröseln sie zirka ein halbes Kilogramm Mehl und eine Prise Salz mit einem Becher Rahm und einem Becher Sauerrahm. Wie sie erklärt, wird das Rahmkoch durch den Sauerrahm flaumiger. Dieses Mehlgemisch gibt sie dann in die Pfanne mit der zerlassenen Butter und rührt um, bis die Masse glasig wird.



(Fotos 3186 + 3188)

Die Temperatur wird maximal auf mittlere Hitze gedreht, damit nichts anbrennt. Danach zirka 15 bis 20 Minuten mit einem Kochlöffel umrühren. Das Gemisch wird eine sämige Masse und sieht fast so aus wie grobes Marzipan. Die Weinbeeren mit dem Rum dazu

geben, Vanillezucker, Zimt nach Geschmack (Richtwert 1 bis 2 Eßlöffel), Anis nach Geschmack (1 bis 2 Teelöffel) und immer wieder gut unterrühren. Zum Schluss – „wenn vom Löffel große Flocken herunterbatzen und es glasig glänzt“, wie es Käthe beschreibt – kommt der Zucker dazu.



(Foto 3195)

Käthe macht alles nach Augenmaß, ohne Waage, „einfach nach Geschmack“. Also noch kurz kochen und dann in die vorbereitete Rehrückenform füllen. Dazu drückt sie die patzige Masse gut in die Form hinein, dass keine Löcher werden.



(Foto 3199)

Dann kaltstellen (am besten über Nacht).

Nach ein paar Stunden kann man das Rahmkoch stürzen und zu Halbzentimeter schmalen Scheiben schneiden. Gutes Gelingen!



(Foto 3204)