

Gedanken zu Speisen und Essgewohnheiten in den Zeiten zwischen den Zeiten

(Auszüge aus den Büchern „**Rauhnächte** – über Wünsche Mythen und Bräuche – Märchen für Erwachsene“ sowie „**Rauhnächte** – Das Kochlesebuch. Alte Küchenweisheiten und wärmende Geschichten für winterliche Zwischenzeiten“)



Zu den Feiertagen dreht sich vieles ums Essen. Früher war es oft die einzige Zeit im Jahr, zu der man sich richtig satt essen konnte. Die Ärmsten sammelten in *Heischegängen* allerlei Essbares, es gab Gegenden, in denen die Kinder Mehl und Eier *heischten*, nur dann konnte zu Hause Kuchen gebacken werden. Selbst im 21. Jh. gibt es noch viel zu viele, die in Armut leben. In einer Welt, in der reichlichst für alle bereitstünde, ist die Verteilung dieses Überflusses nach wie vor extrem ungleich.

Dass diese Ungleichheit ausgeglichen werde, auch dafür stehen die Bräuche der Rauhnächte. Denn wie auch in vielen Märchen besteht in den Nächten, in denen die Wesen der Anderswelt in unsere Welt kommen, immer die Hoffnung, dass sie denen, die es am nötigsten haben, Geschenke bringen.

Um sie gnädig zu stimmen, gab es allerlei Essbares, das der Percht und ihrem Gefolge bereitet wurde. Wichtig zu wissen: Sie bevorzugt vor allem weiße Speisen.

Beliebt sind daher Gerichte aus Mehl und Milch. *Berchtmilch* und *Bachlkoch* waren Standard, alle Hausstandsmitglieder aßen davon, dem Vieh wurden die Reste in die Futtertröge gefüllt. Auch Bäume und Felder wurden „gefüttert“.

Am Heiligen Abend wird im salzburgischen Pinzgau bis heute das *Bachlkoch* bereitet. Ein scheinbar simpler Mehlbrei, nur mit etwas Honig gesüßt. Doch in ihm steckt die Essenz der Dankbarkeit. Milch und Mehl (und damit Getreide) sowie der Kunst des Kochens hat der Mensch seine Entwicklung und geistige wie materielle Produktivität zu verdanken. Getreideanbau ermöglichte Überproduktion und damit Handel. Rinder wiederum waren der wesentliche zweite Faktor, dass Menschen sesshaft wurden. Denn als einzige Weidetiere können sie auf derselben Wiese immer und immer wieder grasen, ohne krank zu werden und ohne die Nahrungsquelle kahl zu fressen. Was sie ausscheiden, ist gleichzeitig Dünger und unterstützt neues Wachstum.

Weil die Reststoffe dessen, was die Kuh verdaut, als nährstoffreiche Fladen wieder auf die Wiesen gelangen, könnte das Rind als Meister des Cradle-to-cradle-Recyclings geschätzt werden. Was es frisst, wird verdaut, die Nährstoffe der Ausscheidung lassen neue Nahrung gedeihen. Die gezielt geförderte Überproduktion wurde bereits früh vom Menschen genutzt, die Milch ebenso wie Butter - bis heute wertvolle Fettnahrung -, für Käse und viele weitere milchbasierte Lebensmittel.

Die weißen Speisen, die der Percht bereitet werden, könnten also auch als Dankopfer für die alte Göttin gesehen werden und mit ihr an alle Milch gebenden Tiere, die ihre eigenen Kinder und gleichzeitig viele weitere Lebewesen ernähren.

Jedenfalls bestehen *Bachlkoch* und *Berchtmilli* zum einen Teil aus Milch, zum anderen aus Mehl bzw. aus dem mit Mehl gebackenen Brot. Nahrung, die junges Leben erhält und kräftig werden lässt, auf der einen Seite, Nahrung, die aus der Erde sprießt und ebenfalls zur Ernährungsgrundlage wurde, auf der anderen. Getreidebrei oder Brot sind auf der ganzen Welt nahrhafte Basis.

Bachlkoch

Für 4 Personen:

½ l Milch mit **140 g Mehl** vermischen. (Ich verwende Vollkornmehl, dann ist der Brei »gschmackiger« [er schmeckt nach mehr], außerdem sind sowohl mehr Ballaststoffe als auch Nährstoffe drin.)

1 l Milch mit etwas Salz aufkochen, die Mehl-Milchmischung bei reduzierter Hitze einrühren.

(Es muss recht flott während des Eingießens gerührt werden, am besten mit dem Schneebesen, damit ein Brei entsteht und sich keine Klumpen bilden.)

Weiterköcheln lassen und umrühren, bis ein dicklicher Brei entstanden ist, der Blasen wirft. Danach vom Herd nehmen und



6 EL Butter untermengen.

6 EL Honig mit etwa derselben Menge warmem Wasser verrühren.

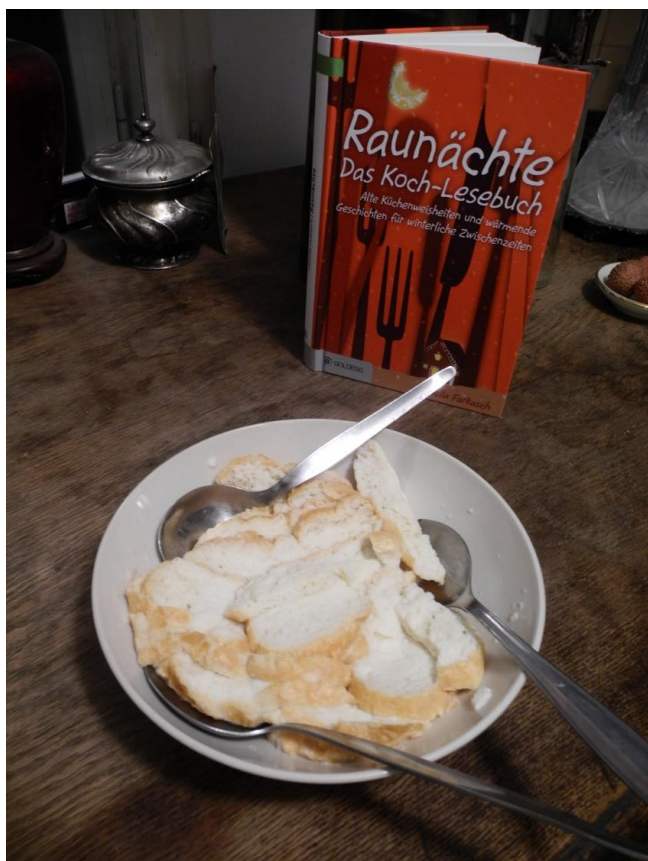
Der Honig kann natürlich auch direkt und ohne Wasser in den Brei gerührt werden. Wer es aber besonders schön anrichten mag, der füllt den Brei in die Teller und gießt je eine Portion des Honigwassers darüber.

Es bildet sich dann ein Honigfilm, der rund um den Brei einen Rahmen bildet, das sieht wunderschön aus. Manche streuen Mohn darüber oder legen einige Dörrzwetschgen obenauf.

Das *Bachekoch* (tlw. wurde es auch ohne I genannt) war das Mittagessen am 24. und beendete das Fasten des letzten Adventtages. Alle im Haus mussten mitessen, sonst würde die Percht es übel nehmen. Was übrig blieb, erhielten Tiere und Bäume, alle sollten den Segen der Göttin der alten Zeit erhalten. »Bam, esst's!« (Bäume, esst!), hieß es, mit Gesundheit und Fruchtbarkeit sollten die Bäume es danken. Vor allem aber wird ein Schälchen des süßen, fetten und weißen Breis der Percht selbst hingestellt. Ist es am nächsten Morgen nicht aufgeessen, so war sie satt, und der Brei darf mit ruhigem Gewissen aufgeessen werden.

Diese Speise mit Milch und Honig erinnert an das Land, in dem beide reichlich fließen, beim Essen dürfen ruhig paradiesische Gefühle wach werden, die Einstimmung auf den Weihnachtsabend gelingt dann bestimmt.

Neben vielen fetten Speisen, die alle Haushaltsmitglieder am Festabend der Percht, am 5. Jänner (Januar) genossen, damit die Messer der Percht abrutschten und die ihr nachgesagte furchtbare Strafe des Bauchaufschneidens plus Gedärme-Rausholens ihr nicht gelänge, wird ihr ein weiteres Gericht aus Milch und Mehl (diesmal bereits verbacken) zubereitet:



Berchtermilch für alle

Zahlreich belegbar aus alten Schriften ist der Brauch, der Percht ein Mahl zu bereiten. Der Tisch wird für sie und ihre Begleitung gedeckt, oder die Speise des Abends bleibt stehen, und die Löffelposition wird in der Früh des 6. Jänners geprüft - sie kann Tod oder auch Reichtum verkünden. Man stellt ihr weiße Speisen vor die Tür, füttert vielleicht gleich noch mal den Wind, räuchert das Haus ein drittes Mal und lässt auch die Tiere an der *Berchtel*-, auch *Samperlmilch* genannt, teilhaben.

Sie ist das wohl einfachste Gericht des Rauhnachts-Kochlesebuch. Ein Film¹ der Österreichischen Mediathek aus 1969, aufgenommen auf einem Einzelgehöft im niederösterreichischen Voralpenland, dokumentiert anschaulich den Brauch. Jede Menge alte Semmeln oder Weißbrot werden in Scheiben geschnitten und mit aufgekochter (»gesottener«) Milch übergossen.

Jeder löffelt daraus, der Rest bleibt der Percht. Für den ihr bereiteten Mitternachtsimbiss segnet sie das Haus. Die Löffel organisiert sie neu, daraus lesen die jeweiligen Inhaber ihr Schicksal für das eben begonnene Jahr. In der Früh wird das Übriggebliebene aufgegessen, nicht ohne den Tieren im Stall eine Maulgabe davon gebracht zu haben und den Gärten und Feldern. Die Maulgabe für die Tiere bestand an der Niederösterreichischen Eisenstraße auch aus Kleie, vermengt mit geweihten Kräutern.

Lokalhistoriker Willibald Leeb berichtet um 1900 von der üppigen Speisenfolge vor der Samperlmilch: Suppe, fetter Braten, gebackene Knödel, Ahalkoch (= Mehlkoch) und gesottene Zwetschgen, es ist ja eine *foaste* (feiste) Raunacht.

Reichlich Schmalzgebackenes ergänzt die *Schmier* gegen die Messer der Percht. Aus der Steiermark berichtet Marianne Rumpf von Orten, wo für die *Berschtl* reservierte Milch und Brot vor die Tür gestellt und alle Hausöffnungen gut verschlossen werden. Auch so wollte man sich vor ihren Angriffen schützen. In Tirol wurden schmalzige Nocken aufs Hausdach gelegt.

In Tirol wird der *Familienzelten* (Kletzenbrot) angeschnitten, er wurde an jedem Räuchertag mitgeräuchert und im Roggen frisch gehalten. Die Brösel wurden auf Wiesen und Feldern ausgestreut, ihnen wohnte die heilige Kraft des Festgebäckes inne. Die Tiere im Stall wurden damit beschenkt, um vor Krankheit geschützt und fruchtbar zu sein. Im *Zelten* sind die Informationen der fruchttragenden Bäume ebenso enthalten wie die des Getreides, das das ganze Jahr für Brot sorgt. Somit sind die Brosamen Informationsträger dieser reichhaltigen Ernte, quasi ein Homöopathikum für gutes Gedeihen der neuen Saat. In diesem Fall wird nicht die Information der Krankheit zu deren Heilung, sondern die Information des Gedeihens zu dessen Wiederholung eingesetzt.

Als die Meteorologie noch nicht erfunden war, interessierten besonders Orakel für das Wettergeschehen. Auch Nahrungsmittel wurden dafür zu Rate gezogen, wie z. B. Zwiebel. Um Mitternacht, zu jedem Glockenschlag eine, wurden sie in Hälften geschnitten und mit Salz bestreut. Je nachdem, wie feucht oder trocken sie sich am Morgen zeigten, schloss man auf das künftige Wettergeschehen.

Und zum Abschluss gibt es noch ein Märchen, wohl das kürzeste, das in meinen Büchern zu finden ist. Es entstand in der ersten Rauhnacht des Jahres 2014:

1 <http://www.oesterreich-am-wort.at/treffer/atom/166AF02D-39F-00014-00000588-166A43BC/page/list/o/0/>
Führt leider nur mehr zur Seite der Mediathek, den Film selbst konnte ich nicht mehr finden



© Helena Merenda

Die Nacht

Sie war eine raue Nacht. Sie kam aus dem Nichts und ging ihres Weges. Viele Male hatte sie diesen Weg gesucht, war ihn weitergegangen, bis zum Ende des Tales. Dort war sie am dunkelsten.

Die grünen Wiesen waren verschwunden, hatten sich in die Erde zurückgezogen, ihre Samenkinder ins schützende Nest gelegt. Sie ermunterten Käfer und Würmer, die Erde rundum lockerzuhalten, damit im Frühjahr, sobald die Nacht das Tal verlassen hatte und die Sonnenstrahlen den Boden wieder wärmten, die Samen sich hingeben konnten, um neu zu erblühen.

Nun aber war die Nacht unterwegs, sie hörte ein Stöhnen, dem Ächzen des Windes gleich, sie stapfte über das trockene Land, ringsum war Ödnis, kein Mensch war zu sehen. Die Nacht, die raueste von allen, war Einsamkeit gewohnt, sie kannte nichts anderes, weshalb sie das Gefühl auch nicht empfand.

Nur manchmal hatte sie den Eindruck, dass ihr etwas fehle, doch was dies sein sollte, wusste sie nie zu benennen. Wie ein Loch in den Eingeweiden, es fühlte sich hohl an, sie spürte, dass da ein Platz war, den sie selbst nicht füllen konnte.

Sie strich über das Land, auf der Suche nach diesem Etwas. Hätte sie es gefunden, würde sie fühlen, wie sich der Hohlraum in ihr füllte. Sie überlegte, ob es kalt oder warm, laut oder leise, ob es ein angenehmes oder beengendes Gefühl wäre. Nichts konnte sie abhalten, den Weg zu suchen, der sie dorthin führen würde. Sie ging und ließ sich nicht beirren durch Wetter oder Nacktheit der Landschaft. Hunger oder Durst kannte sie nicht, sie kannte nur ihr Gehen. Und sie kannte ihr Ziel, ohne die leiseste Ahnung von dessen Beschaffenheit.