

Beitrag aus: 26. Bericht über das Sudetendeutsche Wörterbuch (Arbeitsjahre 1994 bis 1997) von Otfried *Ehrismann*. München 1998, 9-14.
© 1998, 2003 Collegium Carolinum, München

Bernd Kesselgruber

ASPEKTE DER VOLKSNAHRUNG
IM SUDETENDEUTSCHEN SPRACHRAUM
AM BEISPIEL VON FRÜHSTÜCK, VORMITTAGS-
UND NACHMITTAGSMAHLZEIT

Die Nahrungsforschung ist sowohl in der europäischen Ethnologie¹ als auch in der deutschen Volkskunde wenig beachtet und bearbeitet worden. Obwohl ein sehr zentraler Bereich menschlicher Existenz, hat dies wissenschaftshistorische Gründe, denn in der Nachfolge Jacob Grimms wandte man sich vor allem den „geistigen“ Kulturgütern zu.² Es kommt hinzu, daß Nahrungsmittel und daraus zubereitete Speisen zu den extrem kurzlebigen Gütern gehören, die museal nicht zu bewahren sind. Da die Erforschung der „materiellen“, d. h. der gegenständlichen und dinglichen Kultur im wesentlichen von Wissenschaftlern an Museen geleistet wurde, kam deshalb die Nahrung gar nicht erst in deren Forschungsprogramme.³

Die 1977 verstorbene Germanistin und Volkskundlerin Dr. Herta Wolf-Beranek, die sich vor allem um die Bearbeitung des Materials des Sudetendeutschen Volkskundearchivs kümmerte, hatte die Idee, die Volksnahrung des sudetendeutschen Sprachraums volks- und sprachkundlich zu erfassen und wissenschaftlich aufzuarbeiten.⁴ Meine Ausführungen werden einige Beispiele dieses Vorhabens aufgreifen und sollen der Beginn einer künftigen, in loser Folge erscheinenden Weiterbearbeitung und Veröffentlichung zur Volksnahrung der Sudetendeutschen sein.

Die Nahrung im deutschen Sprachgebiet der böhmischen Länder war, auch wenn sich vor allem in Nordböhmen in einigen Gebieten industrielle und städtische Strukturen herausbildeten, bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts überwiegend eine bäuerliche Kost. Sie bestand aus fünf Tagesmahlzeiten, nämlich aus Frühstück, Vormittagsmahlzeit, Mittagessen, Nach-

¹ Einen umfassenden Überblick zu der Problematik geben mehrere Beiträge in *Ethnologia Europaea* 5 (1971).

² *Tolksdorf*, Ulrich: Essen und Trinken in West- und Ostpreußen. Marburg 1975.

³ *Wiegelmann* Günter: Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung. Marburg 1967.

⁴ Vgl. hierzu erschiene Veröffentlichungen (in Auswahl) *Wolf-Beranek*, Hertha: Der Knödel in der sudetendeutschen Volksnahrung. In: 13. Bericht über das Sudetendeutsche Wörterbuch (Arbeitsjahr 1969/70) [1970], 9-19; *diess.*: Zur Wortgeographie der Milcherzeugung. In: 16. Bericht über das Sudetendeutsche Wörterbuch (Arbeitsjahr 1972/73) [1973], 6-23; *diess.*: Die Erzeugung von Quark und Hauskäse in den Sudetenländern. Jahrbuch für ostdeutsche Volkskunde 17 (1974) 191-231.

mittagsmahlzeit und Abendessen. Im Winter ist in der Regel am Vormittag eine Mahlzeit weniger gereicht worden. Nachfolgend sollen das Frühstück, also die Vormittagsmahlzeit, und die Nachmittagsmahlzeit, ausführlicher behandelt werden.

Die erste Tagesmahlzeit

Die Bezeichnungen für die Morgenmahlzeit lauteten im allgemeinen *Frühstück* bzw. das nicht umgelautete *Fruhstuck* im Böhmerwald, in Südmähren und in der Brüner, Wischauer und Iglauer Sprachinsel.⁵ Dieser mehr umgangssprachliche Terminus wird daneben von älteren Synonymen ergänzt. Neben dem *Morgenessen*, das vom östlichen Nordböhmen bis nach Ostböhmen üblich war, und dem *Frühessen* in Westböhmen, finden wir im südlichen Westböhmen und im Böhmerwald die *Suppe*, *Frühsuppe* und *Morgensuppe*. Die *Bauersuppe* war im Ascher Ländchen üblich. Man unterschied zudem zwischen dem Suppen- und dem Kaffee Frühstück. Bis zur Jahrhundertwende hatte sich in den meisten Gebieten des sudetendeutschen Sprachraums das Suppenfrühstück erhalten. Danach erfolgte teilweise der Übergang zum Kaffee, vor allem in den industrialisierteren und urbanen Gebieten.

Die Zahl der Suppenarten, die zum Frühstück bereitet wurden, war niedrig und die Qualität sehr einfach. Die *Milchsuppe*, hergestellt aus entrahmter Milch, war überall üblich und wurde vor allem in den Sommermonaten, während denen es viel Milch gab, gekocht. Heiße Milch wurde über vorbereitete Brotstückchen gegossen und mitunter etwas Mehl untergequirlt. Die *Brotsuppe* – aus kleingeschnittenem Brot und kochendem Wasser, meist mit Knoblauch und Kümmel gewürzt und mit einer Mehleinbrenne eingedickt – war als Frühstückssuppe im ganzen sudetendeutschen Sprachraum belegt. Dagegen befand sich die Bezeichnung *Mehlsuppe*, außer im schlesischen Sprachgebiet mit einer westlichen Fortsetzung über die Elbe bis in den Bezirk Teplitz-Schönau, nur im mittleren und südlichen Teil des Böhmerwaldes. Sie bestand aus geröstetem Korn- oder Hafermehl, das mit einem Gemisch aus Wasser und Milch abgelöscht und aufgeköcht worden ist. In Westböhmen und in einem Raum, der die Gebiete östlich der Elbe, ganz Ostböhmen sowie den westlichen Teil von Nordmähren einschließt, bereitete man die *Wassersuppe* (im Adlergebirge auch *Wasserschnarre*) zu, die in ihrer Herstellung der Brotsuppe entspricht. Im Erzgebirge und im Vorland aß man auch eine *Erdäpfelsuppe* (Kartoffelsuppe).

⁵ Zu den Gebietsbezeichnungen vergleiche die Orientierungskarte 1 im ersten Band des Sudetendeutschen Wörterbuchs. — Für die hier nicht aufgeführten tschechischen Ortsnamen vgl. Ortslexikon der böhmischen Länder 1910–1965. Hrsg. von Heribert Sturm. 2. Aufl. München 1995.

Die aufgezählten Suppen wechselten zum Frühstück ab, wobei diese alle landschaftlich oder individuell verfeinert werden konnten und auch wurden, indem man z. B. fettere Milch, umfangreichere Würzung oder ein Ei hinzufügte.

Darüber hinaus gab es in einigen Gebieten besondere, nur ausnahmsweise gekochte Frühstückssuppen. Als eine spezielle Suppe sei die *sauerne Suppe* genannt, die im südlichen Westböhmen und im Böhmerwald angeboten wurde. Man hat Korn- oder Gerstenmehl in saure Milch eingerührt und dieses Gemisch in siedendes Wasser gegossen und aufgekocht. Dazu reichte man Brot oder gekochte Kartoffeln.

Um auch im Winter, wenn die Kühe deutlich weniger oder keine Milch gaben, einen entsprechenden Vorrat an saurer Milch zu haben, hat man den sommerlichen Milchüberschuß in einen *Herbstmilchkübel* geschüttet. In diesem etwa einen Meter hohen und zwei Hektoliter fassenden Holzgefäß säuerte die täglich hinzu gegossene Milch durch eine leichte Gärung. Dieser Sauermilchvorrat mußte, so vor allem im oberen Böhmerwald, den ganzen Winter für die Zubereitung der *Herbstsuppe* reichen. Der leichte Alkoholgehalt erzeugte dabei im Winter eine angenehme innere Erwärmung. Im südlichen Böhmerwald fand sich die *Krautsuppe*, die man in der Neuhauser Sprachzunge, im westlichen Südmähren, im ganzen Schönhengst und in einigen Orten des Westteils der Iglauer Sprachinsel zum Frühstück gegessen hat. Sie bestand aus Weißkraut oder Sauerkraut, Milch und Mehl. Dazu wurden in der Regel gekochte Kartoffel gegessen.

Eine ganz besondere Frühstückssuppe kannte man in Nord- und in Ostböhmen östlich der Elbe sowie in einigen Orten im westlichen Nordmähren. Diese aus Sauerteig hergestellte Suppe hat in diesem relativ kleinem Gebiet nicht weniger als fünf verschiedene Bezeichnungen aufgewiesen, die klar voneinander getrennt waren. In einem der größten sudetendeutschen Dialekträume, nämlich dem Riesengebirge, dem Braunauer Ländchen und dem Adlergebirge inklusive dem Grulicher Ländchen war die Bezeichnung *Küfelsauer* verbreitet. Daran schließt sich im Reichenberger Gebiet die *Kyselsuppe* (zu tschechisch kyseló „Suppe aus Sauerteig und Wasser“) an. In den angrenzenden Bezirken Deutsch-Gabel, Zwickau, Niemes und Dauba galt der Name *Teigsauersuppe*, während sie im Rumburger und Friedländer Zipfel sowie in den Bezirken Haida und Böhmisches-Leipa *Sauerteigsuppe* genannt wurde. Dazwischen taucht vereinzelt auch der Begriff *Sauersuppe* auf.

Durch die zunehmende Verbreitung des Kaffeefrühstücks wurden diese Suppen immer mehr in den Hintergrund gedrängt und abgelöst. Sie erfreuten sich aber weiterhin als Mittags- und Abendmahlzeit großer Beliebtheit.

Das Kaffeefrühstück, das sich von dem heutigen stark unterschied, kam nur langsam zu Bedeutung. Es bestand in der Regel aus Surrogatkaffee, der aus gebranntem Korn, Gerste und Zichorie hergestellt wurde, und Milch.

Dieser Aufguß wurde wie ehemals das Suppenfrühstück in die Suppenschüssel oder in einen Kaffeetopf mit ca. einem halben Liter Inhalt über geschnittene Brotstücke gegossen und mit dem Löffel gegessen. Daher die Bezeichnung *Kaffeessen*, die vereinzelt im nördlichen Westböhmen und in Nordwestböhmen üblich war, und *Kaffeessuppe* im Böhmerwald. Daneben ist vereinzelt in Westböhmen und im sonstigen Norden der böhmischen Länder *Kaffee* bzw. *Kaffeetrinken* nachweisbar. Der Begriff *Morgenkaffee*, der vereinzelt in Nordböhmen und im Riesengebirge auftrat, ist ein Hinweis auf die Abgrenzung vom auch gebräuchlichen *Nachmittagskaffee*. Das wie die Frühstückssuppen zubereitete und gegessene Kaffeefrühstück setzte sich zuerst in Westböhmen, im Erzgebirge und im nordböhmischen Bergbau- und Industriegebiet durch. Zunächst wurde die morgendliche Suppe an Fest- und später auch an Sonntagen durch den Kaffee ersetzt. Ähnlich verlief die Ablösung der Kaffee-Surrogate durch den Bohnenkaffee, der aber in den meisten bäuerlichen Haushalten weiterhin auf die Festtage beschränkt blieb.⁶

Das Frühstück hat man im Winter um sechs Uhr und das Abendessen um achtzehn Uhr eingenommen. Ab Georgi (23. April), wenn der Tag länger wird, wurde zeitiger gefrühstückt und entsprechend später zu Abend gegessen. Erst zu Mariae Geburt (8. September) oder Michaeli (29. September) galt wieder die alte Ordnung. Wegen der längeren Arbeitszeit im Sommerhalbjahr wurde eine Vormittagsmahlzeit zwischen Frühstück und Mittagsmahlzeit eingefügt: Man hat *gevespert* und *gejausnet*. Der Volksmund faßt diesen Brauch in folgende Redensart:

*Jergh'taag brängd a Faschp'rsaak,
Mariia G'bort trääda wiid'r fort
zao Michaela nähma d'wiln Gäns s
Väschaobruut muit.*⁷

Die Zwischenmahlzeiten

Die Synonyme für die Vormittags- und Nachmittagszwischenmahlzeiten lassen eine Anzahl von gleichen Bezeichnungen erkennen. Daher setzte man zur Unterscheidung das Präfix *Vormittags-* und *Nachmittags-* hinzu. Als übereinstimmende Benennung für beide Mahlzeiten finden wir im östlichen Nordböhmen, in Ostböhmen und in Nordmähren die *Vesper* neben

⁶ Vgl. dazu allgemein *Sandgruber*, Roman: Die Anfänge der Konsumgesellschaft. Lebensstandard, Konsumgüterverbrauch und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert. Wien 1982.

⁷ Belegt in Unter-Heinzendorf im Schönhengst und Friedeberg in Nordmähren.

vereinzeltem *Vesperbrot* und *Vesperzeit*. Die *Brotzeit* findet sich gehäuft im westlichen Westböhmen und im nördlichen Böhmerwald sowie vereinzelt in Nordwestböhmen. Dabei ist jedoch die Belegdichte der letztgenannten Bezeichnung für die Vormittagsmahlzeit größer. Als *Jause* wurde die Vormittagsmahlzeit im behandelten Sprachgebiet nur selten bezeichnet, so in der Budweiser Sprachinsel als *Vormittagsjause*. Ein weiterer Begriff für beide Mahlzeiten war *Watschina*, von tschechisch *svačina* „Jause“ bzw. „Vesper“, der seine Verbreitung im südlichen Westböhmen, in Nordwestböhmen, im Teplitzer und Aussiger Gebiet und im Daubaer Land (dort ausschließlich die Lautung *swatschina*) fand. Synonyme allein für die Vormittagsmahlzeit sind das *Neunerbrot* im Böhmerwald (daneben der *Neuner* im unteren Böhmerwald) und in der Iglauer Sprachinsel mit gelegentlichen Nennungen im südlichen Westböhmen.

Offenbar eine Stunde später wurde im nördlichen Westböhmen, im Riesengebirge, im östlichen Nordmähren und im Schönhengst das *Zehnerbrot* eingenommen. Auch kommt der *Zehner* im nördlichen Westböhmen, wobei im Falkenauer Becken der *halbe Zehner* galt, im Grulicher Ländchen und im Mährisch-Altstädter Becken vor. Der *Zehnerbissen* im Riesengebirge, das *Zehnerfrühstück* im Braunauer Bistumsland, die *Zehnvesper* in Sattel und Ullersdorf sowie der *zehnte Bissen* in Mährisch Rothwasser waren andere gängige Bezeichnungen.

Gebietsbildend für den Schönhengst ist das *Untermählein* und das *Kleinfrühstück* bzw. das *Zweitfrühstück* im Braunauer Bistumsland. Einzelbelege sind *Morgenvesper* im Riesengebirge, *Vormittagskaffee* in Westböhmen und *Zwischenbrot* in Freudenthal. Das *Gabelfrühstück* – wahrscheinlich aus dem Raum Wien stammend – als Bezeichnung für das zweite Frühstück, wie es vereinzelt im Norden genannt wurde, war im östlichen Südmähren und im ganzen Kuhländchen, aber nur vereinzelt im sonstigen sudetendeutschen Sprachraum populär. Das große Verbreitungsgebiet von *Jause* für die Nachmittagsmahlzeit umfaßt den ganzen Süden Böhmens und Mährens und kommt ansonsten im sudetendeutschen Sprachgebiet nur selten vor. Das *Vespermahl* im ganzen Schönhengst, der *Untern* im mittleren Böhmerwald, der *halbe Abend* im nördlichen Westböhmen und das *Abendbrot* im oberen Böhmerwald bezeichnen nur die Nachmittagsmahlzeit. In Westböhmen und Nordwestböhmen stärkte man sich durch das *Brotessen* oder wie in Markt Eisenstein mit dem *Viererbrot*. Die Begriffe *Kaffee* und *Kaffeetrinken* weisen für die Nachmittagsmahlzeit die gleiche Verbreitung auf wie für das Frühstück.

Die Zutaten für diese Zwischenmahlzeiten waren in der Regel sehr einfach. Die Arbeitsleute nahmen sich ein Stück Brot mit aufs Feld. Nachdem man dazu übergegangen war, das Brot zu bestreichen, konnte man den Aufstrich wie Quark, Butter oder Fett ohne größeren Aufwand transportieren und besser frisch halten. Von den großen vier bis fünf Kilogramm

schweren Brotlaiben wurden die Brotstücke vom Rand her keilförmig geschnitten. In die weiche Brotkrume dieses Keiles wurde ein kegelförmiges Loch gemacht. Dahinein füllte man den Aufstrich und deckte alles mit dem Herausgeschnittenen wieder ab. So konnte man bei der Mahlzeit aus diesem eingekerbten Brotnapf das ganze Brot frisch bestreichen, und darüber hinaus fiel keine Verpackung an, die entsorgt werden mußte.

Zu den saisonalen Erntespitzen wie Heumahd, Ernte und Drusch hat man reichlichere Zwischenmahlzeiten zu sich genommen. Dies einerseits, weil man wegen der hohen Arbeitsbelastung mehr Nahrung brauchte und andererseits, weil man die dazu in der Regel eingestellten Saisonarbeiter verpflegte. Schon damals beherzigte man die bekannte Regel, daß gutes Essen die Arbeitsmoral erhöht. Derartige reichlichere Zwischenmahlzeiten umfaßten in Westböhmen sowohl vormittags als auch nachmittags Brot, das mit Butter oder Fett bestrichen war. Ein angemachter Quark und Obst je nach Jahreszeit ergänzten die Mahlzeit. Getrunken wurde Wasser, häufig mit einem Spritzer Essig oder saurer Milch angereichert. Im oberen und mittleren Böhmerwald beschränkte man sich auf Brot, Quark und saurer Milch. Der südliche Böhmerwald und Südböhmen bevorzugte *abgerührte Erdäpfel*, das war Kartoffelbrei mit saurer Milch, oder einen *Grießkoch*, das war Grießbrei, zu dem man Brot aß. Im weinreichen Südmähren wurden die beschriebenen Zutaten häufiger durch *Grammelschmalz* (geröstete Schweinegrieben), Geselchtem und kaltem Schweinebraten erweitert. Dazu trank man den *Haustrunk* oder den *Gespritzten* (halb Wein, halb Wasser). Eine Besonderheit war das warme Kraut mit Grammeln am Vormittag im Frainer Ländchen und die *geschmalzenen Erdäpfel* – gekochte und zerdrückte Kartoffeln, die mit reichlich Fett abgerührt werden – im östlichen Südmähren.

Im ganzen Norden herrschten für die Vormittagsmahlzeit das mit Butter oder Fett bestrichene Brot und dazu angemachter Quark vor. Man trank neben saurer Milch oder Wasser auch zunehmend Surrogatkaffee. Innerhalb dieses Gebietes fällt der Rumburger Zipfel heraus, wo man am Vormittag *Milchsuppe* mit Brot aß, und das landwirtschaftliche reiche Daubaer Land, wo man zusätzlich selbstgemachten Käse und Speck auftischte.

Die Nachmittagsmahlzeit bestand im gesamten hier behandelten deutschen Sprachgebiet der böhmischen Länder überwiegend aus Brot mit Marmelade, Sirup oder Pflaumenmus, zu dem man Surrogatkaffee reichte. Für die Männer gab es mitunter einen Korn- bzw. Kümmelschnaps.