

Fränkische Lieblings|speisen

Von Dina Ernstberger, Neunkirchen am Brand bei Erlangen

Zu den Liebings|speisen der Franken gehören in erster Linie die Klöße. Ein fränkischer Dörf|ler kann sich den Festbraten ohne dies Gericht einfach nicht denken. Lieber den Braten entbehren als die Klöße. Es gibt viele Dörf|ler des Frankenlandes, die es nicht glauben können, daß es auch Menschen gibt, die Klöße überhaupt nicht kennen und nicht essen. Wenigstens zweimal in der Woche muß dies Essen auf dem Tisch stehen. Bei allen festlichen Gelegenheiten, — Hochzeit, Schlachtfest, Kirchweih, — immer müssen Klöße die fränkische Mahlzeit erst fertig machen. Da gibt es einen Klößtag, eine Klößglocke und Klößköpfe. Die Klößtage sind der Sonntag und der Donnerstag; die Klößglocke ist die Mittagsglocke, die in den Frankendörf|ern mittag um 11 Uhr geläutet wird. Den Klößtag liebt der Franke am meisten von allen Tagen, und die Klößglocke belebt auch das müde|ste Gesicht, wenn der Wind ihre Klänge über die Ackerfurchen hinweg der arbeitenden Landbevölkerung zuträgt. Das Kartoffelschäl|en für die Sonntagsklöße gehört für die ländliche Hausfrau oder Küchenmagd ebenso dringend zur Samstagarbeit, wie das Schuhputzen. Oberfranken ist die eigentliche Heimat der Klöße. Die sogenannten rauhen, oberfränkischen Kartoffelknödel sind ja bekannt.

Zu den Klößen gehört neben dem Schweinebraten im Sommer das Wirsinggemüse und im Winter das Sauerkraut. Ohne das Sauerkraut wär's wieder nichts, nie könnte dies der Franke ganz entbehren. Zu allem wird es gegessen und es schmeckt stets gleich gut. Geradezu unentbehrlich ist es bei den Schlachtfesten und zur Kirchweih. Warmer Pressack und Klöß und Sauerkraut ist ein Festessen für den ländlichen Franke. Eine Hauptrolle spielt das Sauerkraut als Beilage zu den Bratwürsten, die ebenfalls als Liebingsgericht im Frankenlande gelten. Aber ohne Sauerkraut serviert verlören sie ihren Reiz.

Eine Kirchweih ohne Rüchele und Bratwürste mit Sauerkraut ist für den Franke einfach nicht denkbar. Das wäre keine Kirchweih.

Als zu Beginn des Weltkrieges die Kunde vom Russeneinfall in ein fränkisches Dorf kam, und alle Leute in helle Verzweiflung gerieten, weil man fest damit rechnete, daß die unlieben Gäste auch zu uns kämen, meinte ein alter fränkischer Bauer, da wäre kein Grund zum Verzweifeln. Mit den Russen da ließe sich's schon auskommen. Denen dürfe man nur recht aufkochen. Schweinebraten und Klöße und Bratwürste mit Sauerkraut, grad wie auf der Kirchweih, dann ging es schon.

Zu den Festgenüssen der Franken müssen zweifellos auch die Rüchele, die sogenannten Krapfen gezählt werden. Sie sind unzertrennlich mit der Kirchweih, diesem höchsten weltlichen Festtag des Dorfes. Ist sonst einmal während des Jahres irgend eine Familienfeier, so muß die Hausfrau vorher wiederum die große Rüchelep|anne hervorholen, um das beliebteste Gebäck im Frankenlande zur Feier des Festes zu backen. Kein anderer Kuchen kommt den Krapfen an Güte gleich. In den wenigsten Familien befaßt man sich mit der Herstellung feinerer Kuchen bei festlichen Gelegenheiten; da gibt es nur ein Gebäck und das ist die Krone alles Guten: das Rüchele.

Im großen Ganzen ist die fränkische Bevölkerung sehr genügsam im Essen. Besonders war dies vor dem Krieg der Fall. Trotz schwerster Arbeit begnügte sich die ländliche ärmere Bevölkerung die ganze Woche hindurch mittags mit Mehlsbrei, Grießbrei, Kartoffelbrei und Buttermilch oder auch mit Kartoffelbades, einer Speise von derselben Zusammensetzung wie die Kartoffelklöße, nur mit dem Unterschied, daß die geriebenen, ausgepreßten und wieder mit Milch angebrühten Kartoffeln in schmalzbestrichener Pfanne herausgebacken werden.

Als Abendessen gilt bei den Armen der Kaffee, der übrigens auch bei der bemittelten Landbevölkerung allabendlich getrunken wird, wenn auch hier erst nach vorheriger Sättigung mit Dürreleisch und Brot.

Fleiß und Genügsamkeit im Essen kann der fränkischen Bevölkerung nicht abgesprochen werden, wenn auch der Zeitgeist mit seinen erhöhten Lebensansprüchen auch am Frankendorfe nicht spurlos vorübergeschritten ist.

O du mein Würzburg!

Wörzborger Type

Es Stemmeisemännle.

Es Stemmeisemännle is scho gege 15 Jahr tot. Alee warsch un des eene Bee hats e weng nachgezoge. Aus sein verhuzelte Gesicht is e ziemli scharfe Nase rausgsprunge. Schö war die Nase gewiß nit. Dafür hats zwä Nage ghatt, die hamn verflucht listi blinzel könn. Mit sein blaue Schörzer un sein eiserne Hacke auf der Achsel warsch für uns Bube einfach „es Stemmeisemännle.“

Dademit hats die Kanaldeckel ghobe un die Schleuse gezoge. Für uns war des e beneidenswerter Beruf. Was in so em Kanal rumgschwomme is, des war für uns allerhand. Jedesmal is em e ganze Rast nachgelaufe. Er hat se a gern ghatt, sei Gard! Wenn em so e ganzer Schwarm Bube nachgezoge is, von eener Gäß in die annere, is er sich mindestens so wichti vorkomme wie heutzutag e Beamter in „ghobener Stellung“. Manchmal is em ja unser Interesse e weng lästi worn. No, wemmer halt gar zu frech warn, dann hat er einfach een von uns Läufer erwischt un übern offene Kanal e weng zappel laß, bis er gschrie hat, als wenn er am Spieß steck tät.

Im Frühjahr un Herbst is es Stemmeisemännle mit ere Mordstasche un en Kübel ausgerückt: in der Tasche war e riesiger Brotlaib un in dem Kübel Rattegift. Schö appetitili aagemacht. Dann sin belegte Bröter gemacht un in die Kanal gschmissen worn. Wenn es Stemmeisemännle e paar Tag später widder sei Schleuse gezoge hat, dann sin die tote Ratte glei halbdutzendweis gschwomme komme. Un es Stemmeisemännle hat dann gsagt: „Säddersch, ihr Bube, des kommt devo! Was müsse die dumme Luder a belegte Bröter fräß!“ Jez hammer moderne Kanal un für unser Tiefbauassistenten könn-i-mi als Bub nit begeister, da wird nix gebote. Aber wenn es Stemmeisemännle no emal daher gschnappt käm, tät i als alter Esel no steh blei.