

4. Die „Kerweih“

Wie in allen donauschwäbischen Gemeinden war auch in Jarek die „Kerweih“ das größte Fest des Jahres. Sie wurde am Sonntag nach Gallus, am 2. oder 3. Sonntag im Oktober gefeiert.

Das ganze Jahr freuten sich alle Leute auf dieses Fest, da sie den ganzen Sommer über eifrig und unermüdlich gearbeitet hatten. Die Ernte war nach und nach eingebracht worden. Jetzt waren die Scheunen und Speicher gefüllt mit Getreide und Mais, und auch die Speisekammern waren voll mit eingewecktem Obst und Gemüse. In den Weinfässern gährte der neue Wein. Jetzt konnten alle Menschen der ruhigeren Festsaison entgegensehen, die mit der „Kerweih“ eingeleitet wurde.

Schon Wochen vorher hatten die Frauen angefangen, Enten und Gänse für dieses Fest vorzubereiten. Sie wurden mit eingeweichtem „Kukerutz“ gestopft, damit sie auch ja schön fett wurden. Im Haus war jetzt Großputz angesagt und auch die Fassaden der Häuser wurden zur „Kerweih“ mit einem neuen Kalkanstrich „geweißelt“.

Die Näherinnen im Dorf hatten Hochkonjunktur. Jedes weibliche Wesen im Ort bekam einen neuen „Kerweihrock“ aus einem sehr schönen Wollstoff, viele auch noch einen zweiten aus Seide für den abendlichen Tanz. Alle Mütter achteten darauf, dass ihre heiratsfähigen Mädchen ja recht „stolz“ (hübsch) aussahen.

Aus allen umliegenden Gemeinden, Budisava, Katsch, Zabalj, Djurdjevo, Gospodnjinci etc. waren Verwandte und Freunde zum Fest eingeladen worden, und diese freuten sich schon auf die Kerweih, waren sie doch Jarek sehr verbunden. Jarek war ursprünglich die evangelische Muttergemeinde aller dieser Dörfer und im 19. Jahrhundert wanderten viele Jareker in diese Gemeinden aus. (Ates Heimatbuch S. 36 - 37.)

Wenn die meiste Arbeit im Haus und Hof getan war, ging es in der letzten Woche an die Vorbereitung der Speisen und der unzähligen Backwaren ohne die eine Jareker Kerweih nicht denkbar war. Hühner, Enten und Gänse mussten gerupft und ausgenommen werden, Nudelkuchen wurden hauchdünn ausgewellt und die feinen Suppennudeln für die Rindsuppe daraus geschnitten.

Am Freitag vor dem Fest backten die Hausfrauen die Böden für die Torten. Für die Torten und „Bitten“ hatte man schon eifrig Eier im Keller angesammelt, denn für sie brauchte man besonders viele.

Die Mädchen und die „Almodr“ wurden zum Rühren des Teiges angestellt, Rührgeräte und Küchenmaschinen gab es noch nicht. Sie rührten oft, bis sie Blasen an den Händen hatten.

Die Jareker waren „Kornbauern“, die nur wenige Kühe für den Eigenbedarf hielten. Deshalb begannen die Frauen schon möglichst früh mit dem Sammeln der Sahne für die Butter. Sie wurde dann im Keller aufbewahrt, bis sie im Butterfass gerührt oder in weithalsigen Flaschen von den Buben so lange geschüttelt wurde, bis die Butter fertig war. Buttercremetorten waren damals der Gipfel der Genüsse. Man konnte sie nur in der kalten Jahreszeit herstellen, denn im Sommer wurde die Butter nicht fest.

Am Samstag in aller Frühe gingen die Frauen an ihre wichtigste Arbeit. Sie füllten und verzierten die Torten und stellten sie im Keller kühl. Wenn das erledigt war, fiel den Frauen ein Stein vom Herzen, denn die Zubereitung der "Backerei" für das Fest war der Höhepunkt ihrer kreativen Tätigkeit. Hier stellte sie vor den Gästen ihr Können zur Schau und wie immer wetteiferten die Frauen damit, wer wohl die schönsten und besten Torten herstellen konnte.

Am Sonntag standen alle im Morgengrauen auf. Bevor die Gäste eintrafen, musste im Stall, im Haus und auf dem Hof alles fertig sein. Nach dem Frühstück wurde das Essen "iwrgemacht", das heißt die Speisen, besonders die Rindsuppe und die "Bradl" wurden auf den Herd gestellt oder in den Ofen geschoben.

Nach der Ankunft der Gäste gingen alle zur Kirche, die an diesem Tag natürlich brechend voll war.

Der Gottesdienst war besonders festlich, aber gleich danach hasteten die Frauen heim, um in der Küche nach dem Rechten zu sehen und das Essen fertig zu machen, bis der Rest der Familie mit den Gästen gemächlich im Haus eintraf. Die "Almodr" war zu Hause geblieben. Sie überwachte das "Gänsa - oder Gatschabradl (Enten)" in der Backröhre und die Rindsuppe auf dem Herd, die ganz langsam vor sich hin siedete. Das ausgebackene "Hingl"- oder Kalbfleisch wurde in viel Schweineschmalz ebenfalls sehr langsam zubereitet bis es auf der Zunge zerfiel. Die Kunst der alten Jareker Hausfrauen bestand nicht darin, möglichst schnell ein Essen auf den Tisch zu stellen, sondern man ließ den Gerichten viel Zeit. Dadurch bekamen sie den unnachahmlich zarten Geschmack.

Die meisten Leute deckten den Tisch auf dem Hof oder auf dem überdachten Laubengang vor dem Haus. Speisezimmer gab es in den Bauernhäusern nicht.

Jetzt brachte die Hausfrau alle ihre vorbereiteten Köstlichkeiten auf den Tisch, und der Hausherr stellte seinen "allerbesten" Wein dazu, den er für diese Gelegenheit in einem besonderen Fass hinten im Keller aufgehoben hatte.

Als ersten Gang servierte sie wie immer "Rindsuppe" oder "Hinglsuppe mit Nudl", danach das gekochte Fleisch mit Soße, als dritten Gang schließlich das "Bradl" mit Salat. Danach mussten alle Anwesenden ihren "Ersatzmagen" einschalten, denn jetzt tischte die Hausfrau ihre "Prachtstücke" auf. Wehe der Gast, der nicht mindestens zwei verschiedene Torten probierte! In vielen Häusern reichte man noch Mocca zum Gebäck. Der Nachmittagskaffe war in Jarek nicht üblich, also aßen die Leute die "Backerei" als Nachtisch.

Am Abend, nach dem nachmittäglichen Tanz in den drei Jareker "Wertshäusern" und dem Besuch an den verschiedenen Verkaufsständen, ging die "Schmauserei" weiter. Auch die Gäste bekamen wieder reichlich zu essen, die gleichen Speisen wie am Mittag, nur meistens ein anderes "Bradl". In Jarek fuhr nach der "Kerweih" kein Gast hungrig nach Hause. Im Gegenteil, er hatte wahrscheinlich mehrere Kilo zugenommen. Nach dem Abendessen tanzten Jung und Alt wieder bis in den nächsten Morgen. Am Montag ging der Tanz dann weiter, von zwei Uhr bis nach Mitternacht. Auch jetzt gab es natürlich wieder reichlich zu essen und zu trinken. Man musste schließlich Kraft schöpfen für die anstrengende letzte Nacht der "Kerweih".

Hier nun einige Rezepte von Torten und "Bitten"! Ich habe aus meiner Sammlung einige ausgesucht, die ich in vielen handgeschriebenen Backbüchern meiner Verwandten gefunden habe.

Hecheltorte (genannt nach dem Gerät mit dem der Hanf glatt gestrichen wurde)

8 Eiweiß mit 250 g Zucker zu sehr steifem Schnee schlagen (möglichst im Wasserbad), dann 250 g geröstete, geriebene Haselnüsse und 2 Löffel Brösel unterheben.

Ein großes Blech mit einem Backtrennpapier belegen und die Masse gleichmäßig aufstreichen.

Nach dem Backen auf einem Kuchengitter erkalten lassen und in 3 gleiche Vierecke zerteilen.

Für die Fülle die 8 Eigelb im Wasserbad mit 250 g Zucker sehr dick schlagen und dabei entweder 2 Rippen geriebene Blockschokolade oder 1 Wasserglas sehr starken Kaffee einrühren und erkalten lassen. Wenn die Masse kalt ist, 250 g schaumig gerührte Butter löffelweise unterheben.

Jetzt die 3 Vierecke mit der Fülle zusammensetzen und die Torte rundum damit bestreichen. Die Torte wird nicht sehr hoch!

1 - 2 Päckchen Mandelstifte reihenweise in die Torte stecken, so dass sie aussieht wie ein viereckiger Igel oder wie eine Hanfhechel.

(Manche Hausfrauen stellten die Hecheltorte mit gelber Fülle her. Ich habe sie aber in den meisten Büchern mit dunkler Fülle gefunden.)

Doboschtorte (sie war und ist der "Renner" bei allen Jareker Festen.)

Ich habe hier die genaue Anleitung von Eva Morgenthaler, Regensburg, deren Torte bei unseren Jareker Treffen hoch gelobt wurde.

Vorbereitung: *8 Blätter Backtrennpapier mit Durchmesser 26 cm zuschneiden!*

8 ganze Eier mit 8 Löffel Zucker im Wasserbad sehr steif schlagen, dann 8 Löffel Mehl vorsichtig unterheben.

Pro Boden einen Schöpfer Teig auf einem Blatt Backtrennpapier verteilen, auf dem Formboden ohne Rand in den vorgeheizten Ofen (180°) schieben und 8-10 Minuten backen. Wenn man 2 Formen hat, kann man 2 Böden gleichzeitig backen.

Die 8 Böden auf einem Gitter erkalten lassen und mit folgender Fülle zusammensetzen:

6 Eier im Wasserbad mit 8 EL. Zucker steif schlagen, dann 150 g geriebene Schokolade unterheben und erkalten lassen. Danach 250 g Butter schaumig rühren und unter die erkaltete Fülle heben. Die Torte mit der Fülle zusammensetzen.

Im Originalrezept ist die Torte oben mit einem Karamellguss verziert.

Dazu schmilzt man 150 g Zucker mit dem Saft einer Zitrone in einer Pfanne bis er hellbraun ist und schüttet die Masse auf einen besonders schönen Boden. Man verstreicht sie mit einem gefetteten Messer und schneidet ihn sofort in 12 Stücke. Diese Stücke legt man als Deckschicht auf die Torte. Wenn man sich diese Arbeit ersparen will, bestreicht man die Torte auch oben mit der Fülle.

(Ein Tipp für die Zubereitung im Sommer: Damit die Fülle steif wird, gibt man ca. 80-100 g zerlassenes Palmin in die warme geschlagenen Eimasse und lässt sie dann erkalten bevor man die Butter löffelweise unterrührt.)

Aus 15 Eiern kann man die doppelte Menge Böden backen und 8 Böden einfrieren.

Bieler Schnitten (ein besonders feines "Bitten"-Rezept von Sophie Greuling geb. Krumm)

*180 g. Butter,
180 g. Zucker,
12 Eigelbe;
180 gr Mehl
und 1,5 TL. Backpulver.*

Aus diesen Zutaten einen Rührteig herstellen und in einem kleinen Blech mit einem sehr hohen Rand verstreichen (Backtrennpapier unterlegen).

14 Eiweiße im Wasserbad schlagen, 500 g Zucker mit schlagen und zum Schluss 500 g. gem. Haselnüsse (oder auch 250 g Walnüsse und 250 g Haselnüsse) sowie 2 EL Brösel unterheben. Diese Nussmasse auf die gelbe Masse aufstreichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 ° ca. 30 Minuten backen. Im Blech erkalten lassen und in Rechtecke ca. 4 mal 8 cm schneiden.

(==> Siehe auch: "Rezeptesammlung" unter: "Küche".)
