

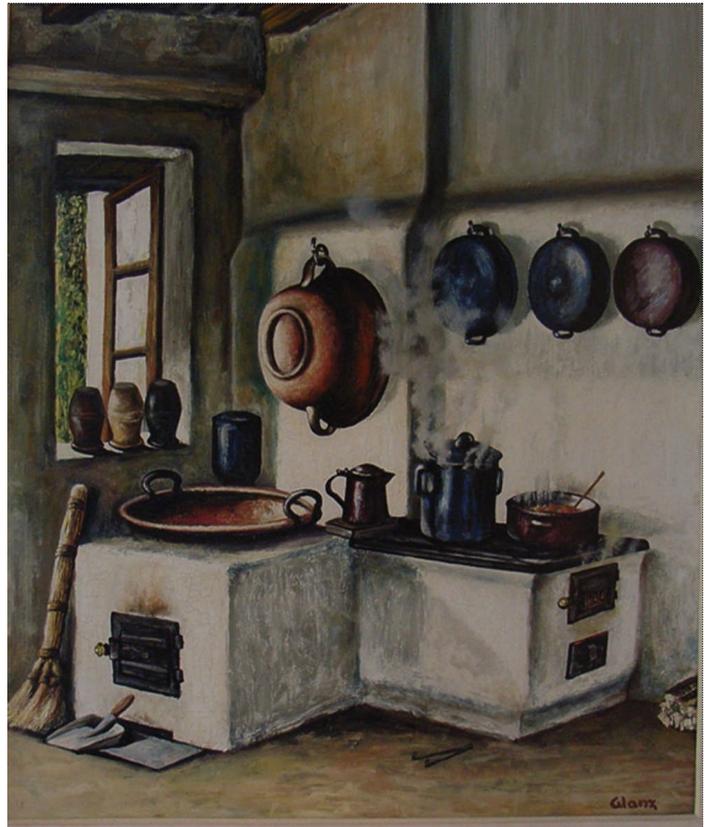
Die *Jareker Küche*

Die Jareker Küche war und ist, wie bei allen donauschwäbischen Ansiedlungen, an Vielfalt und Abwechslungsreichtum kaum zu überbieten. Durch die vielen verschiedenen Einflüsse hatte sich im Lauf der etwa 200-jährigen Geschichte der Donauschwaben, ebenso wie bei Sprache und Brauchtum, auch eine eigene Küchen-, Speisen- und Ess-Kultur entwickelt.

Mit Einflüssen aus den deutschen Heimat-Gebieten (Pfalz, Baden, Württemberg) und aus dem Elsaß haben auch die ungarische und serbische Küche in den Ansiedlungsgebieten Eingang in die donauschwäbische Küche gefunden.

Durch die bunte Vielfalt in den donauschwäbischen Gärten und auf dem fruchtbaren, ertragreichen und sich fast endlos ausdehnenden Ackerflächen, einem Klima das alles was gesät und gepflanzt wurde schnell wachsen und gedeihen lies, sowie einem zunehmenden Wohlstand, hat sich auch unsere Jareker Küche zur Gaumenfreude ihrer Bewohner prächtig entwickelt.

Diese gute Küche hat sich bis heute bei den Jarekern und ihren Nachkommen erhalten. Sie ergänzt und bereichert, oft auch bei besonderen Anlässen, die Küchen unserer heutigen Heimat-Regionen.



Eine typische donauschwäbische Sommerküche, wie es sie auch in vielen Jareker Häusern gab.

Gemälde von Josef Glanz (aus Hodschak), im Besitz von Franz Greiling (Stuttgart).