

Fränkische Lieblingspeisen

Von Dina Grassberger, Neunlingen am Brunn bei Erlangen

Zu den Lieblingspeisen der Franken gehören in erster Linie die Klöße. Ein fränkischer Dörfler kann sich den Festbraten ohne dies Gericht einfach nicht denken. Lieber den Braten entbehren als die Klöße. Es gibt viele Dörfer 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 Abtag, eine Abtaglode und Abtagküpse. Die Abtage sind der Sonntag und der Donnerstag; die Abtaglode ist die Mittagslode, die in den Frankendörfern mittag um 11 Uhr geläutet wird. Den Abtag liebt der Franke am meisten von allen Tagen, und die Abtaglode belebt auch das müdeste Gesicht, wenn der Wind ihre Klänge über die Ackerfurchen hinweg der arbeitenden Landbevölkerung zuträgt. Das Kartoffelschälén 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 tauben, 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 Pressad und Abtag und Sauerkraut ist ein Festessen für den ländlichen Franken. Eine Hauptrolle spielt das Sauerkraut als Beilage zu den Bratwürsten, die ebenfalls als Lieblingsgericht im Frankenlande gelten. Aber ohne Sauerkraut serviert verlieren sie ihren Reiz.

Eine Kirchweih ohne Rüche und Bratwürste mit Sauerkraut ist für den Franken 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 auflocken. 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 Rüche, die sogenannten Krapsen 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 Ruchlepfanne hervorholen, um das beliebteste Gebäck im Frankenlande zur Feier des Festes zu backen. Kein anderer Kuchen kommt den Krapsen an Güte gleich. In den wenigsten Familien besetzt man sich mit der Herstellung feinerer Kuchen bei festlichen Gelegenheiten; da gibt es nur ein Gebäck und das ist die Krone alles Guten: das Rüche.

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 Mehlbrei, Grießbrei, Kartoffelbrei und Buttermilch oder auch mit Kartoffelbades, einer Speise von derselben Zusammenstellung wie die Kartoffelköße, nur mit dem Unterschied, daß die geriebenen, ausgepressten und wieder mit Milch angebrühten Kartoffeln in schmalfestrichener 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 Dürrfleisch 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!

Würzburger Type

Es Stemmeisemännle.

Es Stemmeisemännle is scho gege 15 Jahr tot. Nee warsch un des eene Dee hats e weng nachgezoge. Aus seim verhupeelte Gesicht is e ziemli scharfe Nase rausgesprunge. Schö war die Nase gewiß nit. Dafür hat zwä Nage ghatt, die hamn verflucht listi blingel lönn. Mit sein blau Schürzer un sein eiserne Hade auf der Achsel warsch für uns Dube einfach „es Stemmeisemännle.“

Dademit hats die Kanalbedel ghobe un die Schleuse gezoge. Für uns war des e beneidenswerter Verus. Was in so em Kanal rumschwomme is, des war für uns allerhand. Jedesmal is em e ganze Ruff nachgelaufe. Er hat se a gern ghatt, sei Gard! Wenn em so e ganzer Schwarm Dube nachgezoge is, von eener Gass 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. In wemmer halt gar zu frech warn, dann hat er einfach een von uns Püser erwisch un übern offene Kanal e weng zappel laß, bis er gischrie hat, als wenn er am Spieß steck tät.

Im Frühjahr un Herbst is es Stemmeisemännle mit ere Worts-Tasche un en Kübel ausgerückt: in der Tasche war e riesiger Brotlaib un in dem Kübel Rattegift. Schö appetitli aagemacht. Dann sin belegt 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 halbdupendweis gschwomme komme. Un es Stemmeisemännle hat dann g sagt: „Säddersch, ihr Dube, des kommt devo! Wol müsse die dumme Duder a belegte Bröter fräß!“ Jey hammer modern Kanal un für unser Tiefbauassistenten lönn-i-mi als Dub nit begeistert, da wird niz gebote. Aber wenn es Stemmeisemännle no emal dahergschnappt kam, tät i als alter Esel no steck blei.