



# Weihnachtliche Traditionen

Der Salzburger Koch **Roland Essl** ist in seinem jüngsten Buch der Geschichte der alpinen Küche nachgegangen – inklusive weihnachtlicher Gerichte und ihrer Entstehung. **VON KARIN SCHUH**

**D**ass der Advent einst eine Fastenzeit war, ist heute in Vergessenheit geraten. Kaum etwas erinnert noch daran. Im Gegenteil, es wird im ganzen Dezember derart gevöllert, dass man sich vor den eigentlichen Festtagen fürchtet und den Jänner als Monat des Askese herbeisehnt.

Dass das nicht immer so war, weiß der Salzburger Koch **Roland Essl**. Er hat sich für sein jüngstes Buch, „Alpenküche“, die Geschichte der alpenländischen Küche – inklusive der Traditionen zu den Festtagen – genauer angesehen und dafür teilweise sehr weit ausgeholt. „Ich habe mir auch die Anfänge der kulinarischen Entwicklung angesehen, was in den vergangenen 5000 Jahren passiert ist“, sagt Essl. Immerhin spielen auch Bereiche wie Geografie, die jeweils vorkommende Fauna und Flora, Siedlungsgeschichten und der Import von Lebensmitteln, die heute heimisch wirken (wie Erdäpfel), eine wichtige Rolle.

Und auch die Religion hat einen wesentlichen Einfluss auf die Entwicklung kulinarischer Traditionen – ebenso wie heidnische Bräuche, aber auch ganz pragmatische Gründe, etwa dass Speisen haltbar gemacht wurden, um über den Winter zu kommen.

**Vier Küchen.** Essl unterscheidet bei der Geschichte der alpenländischen Küche in vier Küchen, auf die sich noch heute sehr viele Gerichte zurückführen lassen. So gab es die Hochküchen Europas, die wiederum in zwei Küchen zu unterteilen sind: die französische Hochküche und jene der Habsburger. Aus Letzterer stammt etwa die Wiener Rindfleischtradition oder auch die Kaisersammel. Weißes Mehl war damals eine Kostbarkeit, die sich kaum jemand leisten konnte, im Gegensatz zum dunklen Roggen, der für Bauernbrot verwendet wurde.

Dann gab es die Klosterküche, in der ebenso aus dem Vollen geschöpft werden konnte. „Die haben extrem viel beziehen können und richtig geschlemmt, auch weil sie sehr viel als Zehent eingehoben haben.“ Von dort stamme auch das Sprichwort „Wenn es



die Fastenzeit nicht geben würde, die Ärzte müssten sie erfinden.“ Der Kapun wurde etwa von Klöstern als Zehent eingehoben.

Dann gab es noch die bürgerliche Küche der Gutbetuchten in den Städten, die jene des Adels zu imitieren versuchte. Als vierte Küche nennt Essl die alpine bäuerliche Küche, bei der die Recherche teilweise besonders schwierig ist, weil es kaum schriftliche Aufzeichnungen dazu gibt. Diese Küche musste mit dem auskommen, was die Bauern selbst herstellen konnten. „Da wurde alles selbst gemacht, auch Gewand, weil sie sich sonst nichts leisten konnten und der Zins so hoch war, den sie

abgeben mussten.“ Diese Küche musste mit wenig Zutaten, allen voran Milch und Getreide, auskommen. Gerade die bäuerliche Küche findet sich oft in einfachen Weihnachtstraditionen wieder.

»Gäbe es die Fastenzeit nicht, Ärzte müssten sie erfinden«, hieß es früher in Klöstern.

Der bäuerliche Speiseplan war unterteilt in die Jahreszeiten, aber auch in eine Alltags- und eine Festtagsküche. Dass Österreich ein Land der Suppen ist, wie es Essl nennt, liegt an der starken bäuerlichen Tradition. Und daran, dass früher den Menschen schlicht die Zähne fehlten, um etwas zu zerbeißen.

**Schlemmen nach getaner Arbeit.** Die bäuerliche Festtagsküche orientiert sich nicht nur an kirchlichen Feiertagen. Auch Arbeitsabschlüsse, etwa wenn das Getreide fertig gedroschen war, waren ein Grund zu schlemmen. Im Herbst wurden auch deshalb Gänse und Enten verseift, weil man den Platz in den



**„Alpenkulinarik“**  
Geschichten und  
Rezepte der  
alpenländischen  
Küche“, **Roland  
Essl**, Verlag  
Anton Pustet, 320  
Seiten, 32 Euro

# der alpinen Küche



**Roland** Essl hat sich mit der Geschichte der alpinen Küche auseinandergesetzt – und ist auf traditionelle Speisen, wie das Bachlkoch (oben) und Salzburger Kalbsmettenwürste gestoßen.  
/// Günther Freund/Wildbild, Roland Essl (2)

Ställen brauchte, um Heu einzulagern. Danach wurde wieder gefastet, die Speisen wurden eingeteilt, weil niemand wissen konnte, wie lang und hart der Winter werden würde.

Die Vorbereitungen für das Weihnachtsfest haben zum Teil schon recht früh begonnen. „Im Sommer wurde die Mettensau ausgesucht, die dann bis zu Weihnachten ordentlich gefüttert und am 21. Dezember geschlachtet wurde.“ Bei einem Sautanz wurden Würste, Blut-Tommerl und ähnliches produziert, und am Heiligen Abend nach der Christmette die Mettenwurst oder auch Mettensuppe verspeist.

Dass Schweine gemästet wurden, ist im Alpenraum eine relativ junge Tradition, die erst ab dem 18. Jahrhundert praktiziert wurde. „Das war erst möglich, weil man Erdäpfel hatte. Davor konnte man die Schweine nicht mästen, das Getreide wäre für sie zu wertvoll gewesen.“ Es gab damals Schweinehirten, die die Felder vor Wildschweinen schützen mussten.

Die kulinarischen Weihnachtstraditionen unterscheiden sich regional stark, je nachdem, was eben verfügbar war – vom Karpfen im Waldviertel über

die Gänse und Enten im damaligen Ungarn bis hin zur Mettenwurst in Salzburg und Oberösterreich.

Während der Lebkuchen eine sehr alte Tradition ist, die in den Klöstern dank der zahlreichen Gewürzen verfeinert wurde, ist die klassische Weihnachtsbäckerei aus weißem Mehl auf die bürgerliche Küche zurückzuführen.

**Frau Holle und Perchta.** Eine sehr einfache bäuerliche Weihnachtstradition ist das Bachlkoch aus dem Pinzgau und Pongau. Essl muss ein bisschen ausholen, um die Geschichte dahinter zu erzählen. „Früher gab es nicht nur den

Perchta hat die nicht fleißigen bestraft.“ Sie hatte in den Raunächten ab dem 21. Dezember ihren Auftritt. „Auch heute ist ja der Hollerbusch noch ein heiliger Strauch. Interessant ist, dass die weißen Blüten im Frühling nicht giftig sind, während die schwarzen Beeren im Herbst leicht giftig sind und gekocht werden müssen.“

Aber zurück zur Weihnachtstradition. Weil Frau Holle und Perchta in den Raunächten Menschen bestraft oder belohnt, war es wichtig, diese zu besänftigen. Deshalb ließ man am 24. Dezember in der Früh Honig, den man für das Bachlkoch brauchte, in der Kirche segnen, um anschließend das Haus zu putzen und auch die Messer zu schleifen. Das war Frau Holle wichtig. Dann wurde zu Mittag das Bachlkoch verspeist, eine einfache Speise aus Mehl, Wasser, Butter, verfeinert mit dem gesegneten Honig. Wichtig war, dass die Familie beim Essen vollzählig anwesend war und nicht gestört werden durfte. Das hätte die Perchta verärgert. Erst danach wurde die Krippe hergerichtet und das Fest vorbereitet. Eigentlich eine schöne Tradition, die mit wenig auskommt. ■

Die Familie wurde beim Essen des Bachlkochs nicht gestört, das hätte Geister verärgert.

christlichen Glauben, sondern auch den alten germanischen, der mit vielen Geistern verbunden war.“ Eine Figur ist die Frau Holle oder eben Perchta. „Das war ein und dieselbe Person, die Erdmutter. In der Figur der Frau Holle hat sie die fleißigen Menschen belohnt, die