

# Ostergelbäcke in Österreich

Autor(en): **Burgstaller, Ernst**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires**

Band (Jahr): **53 (1957)**

PDF erstellt am: **20.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-115155>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## Ostergebäcke in Österreich

Von *Ernst Burgstaller*, Linz/Donau

Wenn auch die österreichischen Ostergebäcke weniger formenreich sind als die der Weihnachtszeit, gibt ein geschlossener Überblick über ihr Aussehen, ihre funktionelle Stellung innerhalb des Brauchtums und ihre Verbreitung doch auch einen nicht unwesentlichen Einblick in den Reichtum und in die regionale Lagerung einiger Elemente der österreichischen Volkskultur.

Die folgende Darstellung umfasst die Gebäcke der Fastenzeit, die Patengeschenke in Gebäcksform und schliesslich die speziellen allgemeinen Zeitgebäcke des Ostertermines<sup>1</sup>.

### 1. Fastengebäcke

In nahezu ganz Österreich sind in der dem Osterfest vorangehenden Fastenzeit die «Fastenbrezen» und, in einem wesentlich kleineren Verbreitungsgebiet, das sich von Nord nach Süd mitten durch das Gebiet der Brezen hinzieht, die «Fastenbeugel» üblich. Beide Gebäcke bestehen aus einer bis zu 1 cm dicken Teigsträhne, die beim Beugel zu einem Ring (Durchmesser 10–12 cm) zusammengebogen wird, während für die Brezen eine ovale Grundform (Grösse bis zu 15 cm) gewählt wird, in deren Mitte die beiden Enden der Teigsträhne sich entweder schlaufenartig kreuzen oder zu einem geraden Steg zusammengeflochten werden. Ausnahmen von diesen Formen bilden die radförmig gestalteten Brezen in einem kleinen Verbreitungsgebiet des mittleren Burgenlandes und die bis zum Ersten Weltkrieg in Oberösterreich üblichen und hier durch den Grabstein des Hans Pachner in Lorch bei Enns seit 1455 nachweisbaren herzförmigen Brezen.

So wie die zeitgebundene Herstellung der Brezen und Beugel (von Advent bis Karsamstag) gegenwärtig zugunsten ihrer Verwendung als Alltagsgebäcke immer mehr abnimmt, ist auch die alte Herstellungsweise der beiden Formen nur mehr selten anzutreffen: der auf einen Ballen geformte, ausserordentlich harte Teig wird in anstrengender Handarbeit auf einer sogenannten «Brechel» gebrochen, ehe die Gebäcke geformt, für ein paar Minuten in siedendes Wasser geworfen, mit der sog. «Brezen-» oder «Beugelente» herausgehoben, auf dem «Schlag»-Brett aufgereiht und mit dessen Hilfe serienweise in den Ofen gelegt werden. Nach dem Backen wird die Unterseite mit einer

<sup>1</sup> Eine Verbreitungskarte der österreichischen Ostergebäcke enthält E. Burgstaller, Das Fragewerk zu den volkskundlichen Karten im Oberösterr. Heimatatlas. Oberösterr. Heimatblätter 5 (1951) 32.

Raspel von den Spuren des Backofens gesäubert, die Oberseite mit Wasser befeuchtet und mit Salz bestreut.

Die Brezen bilden im Westen Oberösterreichs das beliebteste Geschenk, das die Besucher der österlichen Beichte den Daheimgebliebenen mitbringen; im Osten des Landes werden sie in dieser Funktion durch die weichen Weinbeerkipfel (Grösse bis zu 12, 15 cm), im Süden durch die schon genannten Beugel ersetzt. Beliebt ist noch heute das Spiel des «Brezenreissens» oder «-hakeln», bei dem derjenige gewinnt, dem das Mittelstück in der Hand bleibt. Brezen und Beugel werden vielfach in Gast- und Bauernhäusern auch mit Karten ausgespielt. Häufig kaufen Bauern auch heute noch beide Gebäcksformen (die zu diesem speziellen Zweck ohne Salzaufgabe hergestellt werden) und heben sie in grossen Mengen bis zur Ernte auf, wo sie dann als sehr begehrte Suppeneinlage verwendet werden<sup>1</sup>.

## 2. Die österlichen Patengeschenke

Patengeschenke in Gebäcksform sind in Österreich vor allem zu Allerseelen und Ostern (und, in Westösterreich, manchmal auch zu Weihnachten und Neujahr) üblich. Die Formen dieser Spendbrote unterscheiden sich regional beträchtlich und lassen, wie zahlreiche andere Motive der österreichischen Volkskunde, das Bestehen mehrerer Formlandschaften erkennen, durch die sich der Raum von Österreich kulturgeographisch aufgliedert, nämlich: a) Westösterreich (mit Tirol und seinen Entsprechungen in Südtirol; Salzburg und Bezirk Braunau im westlichen Oberösterreich), b) Ostösterreich (mit den östlichen Bezirken von Oberösterreich, dem Raum von Niederösterreich und Burgenland und grossen Teilen der Steiermark), c) das mittlere Oberösterreich, d) Kärnten (mit den unmittelbar anrainenden Teilen von Steiermark und zum Teil auch Osttirol).

### a) Westösterreich

Wie zu Allerseelen sind hier als Patengeschenke grosse Brezen (Tirol bis Oberösterreich, Bezirk Braunau) und in Tirol auch mehrere Formen von Tiergebäcken üblich. Im gesamten Gebiet der Tiergebäcke ist es gebräuchlich, den Mädchen Hahn- oder Hennengebäcke zu schenken, während die Buben im Bereich von Innsbruck westwärts Hasen, im Raum der Bezirke Kufstein und Schwaz Hirsche und im östlichen Südtirol Pferde oder Reiter erhalten. (Im westlichen Süd-

<sup>1</sup> Über die nach Schluss der Backzeit einst üblichen Umzüge der Brezelbäcker siehe G. Gugitz, *Das Jahr und seine Feste im Volksbrauch Österreichs* (Wien 1949) I, 193 ff. und E. Burgstaller, *Brauchtumsgebäcke und Weihnachtsspeisen. Ein volkskundlicher Beitrag zur österreichischen Kulturgeographie* (Linz 1957) 53.

tirol hingegen sind meist aus bestem Weizenmehl hergestellte, «Fochaz» genannte Laibe üblich.) Die Grösse der Tiergebäcke beträgt in der Regel 20–25 cm, die Form der aus Semmelteig gestalteten Brote ist je nach dem Grade der im Laufe der Zeit eingetretenen Zerzeichnung so überaus vielgestaltig, dass auf eine genaue Beschreibung im Rahmen dieses Kurzberichtes verzichtet werden muss<sup>1</sup>. – Die Patenbrezen, die sowohl den Mädchen wie den Knaben geschenkt werden, bestehen zum Unterschied von den vorher genannten Fastengebäcken aus bestem, mit Weinbeeren durchsetztem, gesüsstem Weizenmehlteig (durchschnittliche Grösse 40 cm).

#### b) Östliches Österreich

Im Gegensatz zu den oben geschilderten westösterreichischen Tiergebäcken, die sämtlich mit der Hand geformt werden, kennt man im Osten hauptsächlich nur die in Modeln geprägten Osterlämmer und seit einigen Jahrzehnten die ebenfalls in Modeln geformten Osterhennen und -hasen. Wo die Osterlämmer, die häufig zur Speisenweihe mitgenommen werden, auch als Patengeschenke dienen, werden die für Knaben bestimmten mit einem blauen, die für Mädchen mit einem rosa Halsband verziert, das ausserdem mit einem kleinen Glöckchen ausgestattet wird. Erst in jüngster Zeit bürgern sich kleine handgeformte Vögel und Osterhasen als zeitgebundenes Kleingebäck ein. – Die hauptsächlichsten Patenspenden aber bilden in einem sehr grossen Bereich des östlichen Österreich (als Gegenstück zu den westösterreichischen Brezen) die grossen Patenkipfel mit durchschnittlicher Spannweite von 40 cm. Häufig werden, wie in die Allerseelenstriezel, für die beschenkten Kinder auch Geldstücke in das Osterkipfel gebacken oder gesteckt. Wo man statt Semmel- oder Kipfel-Brioche-teig verwendet, werden die Kipfelgebäcke auch häufig geflochten.

#### c) Das mittlere Oberösterreich

Zwischen die beiden grossräumigen Verbreitungsgebiete der Patenbrezen und Patenkipfel, die mit ihren westlichen bzw. östlichen Randbereichen nach Oberösterreich hereinreichen, schiebt sich in diesem zentral gelegenen Bundesland das Verbreitungsgebiet des weckenartigen Spaltgebäckes des Osterschiedels und der Patenspenden in Form von Kranz, Herz und Stern. Es umfasst im wesentlichen die Bezirke Eferding, Grieskirchen, Wels, die östlichen Teile des Bezirkes Schärding und den nördlichen Teil des Bezirkes Vöcklabruck, sowie einige Ortschaften des nördlich der Donau gelegenen Bezirkes Urfahr. Das Material der Schiedel besteht in der Regel aus Semmel-, seltener

<sup>1</sup> Eine ausführliche Beschreibung der Tiergebäcksformen enthält Verf., Brauchtumsgebäcke 19f.

aus Milchbrotteig, die Grösse schwankt zwischen 20 und 45 cm, das Gewicht zwischen 1 und 1 ½ kg. Der Spalt in der Mitte dient häufig zum Auflegen der mit dem Gebäck zugleich gespendeten Ostereier. Das Schiedel wird auch häufig zur Speisenweihe mitgetragen. – Stern, Kranz und Herz werden in den genannten Bezirken (wie sonst auch zu Neujahr) so verwendet, dass jeweils eine Form für die Mädchen, eine für Knaben bestimmt ist, wobei die hiezu gewählten Formen ortsweise wechseln (z. B. Stern für Knaben, Kranz für Mädchen; Weckbrot für Knaben, Herz für Mädchen usw.). Sämtliche Gebäcke werden aus bestem Semmel- oder Briocheteig geflochten, die Kranzgebäcke oft auch durch Auflagen aus Wasserteig verziert. Man wählt hiefür in der Regel Rosen und Blätter, vereinzelt auch modelgepresste Teigplättchen mit dem Bild des Dornengekrönten, eines Blumenstrausses, Vogels usw. – Österliche Kranzgebäcke ausserhalb Oberösterreichs sind unter anderem bezeugt aus Niederösterreich (Bezirk Horn: «Osterring»; Bezirk Hollabrunn: «Eierring»), Tirol (Bezirk Kitzbühel, Reutte, Lienz: «Eierring»), Burgenland («Osterbeugel»).

d) Kärnten:

Wie zu allen Festzeiten bildet in Kärnten (und den unmittelbar benachbarten Teilen von Steiermark und Osttirol) der «Rein(d)ling» auch für die Osterzeit das charakteristische Festtagsgebäck. Ausser seiner allgemeinen Bezeichnung führt er eine ganze Anzahl von Namen, die sowohl auf seine Herstellung wie auf das verwendete Material, das Aussehen und seine Funktion Bezug nehmen. So deutet schon der Name Reindling die Herstellung in einer «Rein» (viereckige oder runde Pfanne, Napf-, in letzter Zeit Gugelhupfmodel) ebenso an wie die altertümlichen, im gemischtsprachigen Gebiet erhaltenen Bezeichnungen Schartl, Schartling, slov. šartelj<sup>1</sup> und Schirblan, Schirbling, Schippling (zu Schirbe = Scherbe, Pfanne). Auf das Aussehen des aus dem Backnapf gestülpten Gebäckes nehmen die hauptsächlich im steirischen Gebiet üblichen Namen «Schober» und «Leber» (vgl. ahd. lê = Hügel) Bezug, während die Namen «Wazan», «Türkenreindling», «hejdovz» die Verwendung von Weizen-, Mais- und Heidenmehl betonen. Die Zutaten wechseln je nach der erstrebten Feinheit des Gebäckes, die vom Grobkuchen bis zum feinsten Gugelhupf bezeugt ist. Besondere Ingredienzien sind Zimt, manchmal auch Safran und in den südlichen Landesteilen gestossenes Johannisbrot. Die Benennung «Gotenreindling» bestätigt die Verwendung des Gebäckes im Patenbrauchtum und der Name «Pfannweichl» oder «Wei-

<sup>1</sup> Nach E. Kranzmayer, Kärntner Bauernkost und ihre Geschichte, in: Carinthia 139 (1949) 446ff. zu ahd. scarta = Röstpfanne.

chenreindling» (Grenzbereich von Kärnten und Osttirol) seine Funktion bei der Speisenweihe.

### 3. *Allgemeine Zeitgebäcke*

Der *Osterfleck*: Weniger als Patengeschenk denn als allgemeines Zeitgebäck beherrscht der safrangelbe Osterfleck das österreichische Osterbrauchtum von Salzburg und Oberösterreich ostwärts in grossen Teilen von Niederösterreich, Steiermark und Burgenland. Aus Kärnten sind über seine Verwendung nur Einzelbelege bekannt. Dem aus Semmel-, seltener Kipfelteig hergestellten Gebäck werden Butter, Eier, Milch, manchmal auch Safran beige setzt. Seine Form besteht in der Regel aus einer flachen, tellerartigen Scheibe mit aufgewölbtem Rand, deren Durchmesser von 10 bis 50 cm reicht. Im Fond dieser Scheibe werden Verzierungen angebracht, die entweder aus Einstichelungen (s. unten) oder aus Weinbeeren bestehen. Die letzteren können unregelmässig über den ganzen Brotteller verstreut sein oder bezeichnen markante Punkte, etwa die Mitte des Gebäckes oder die Schnittstellen der gestichelten Ornamente. Die Stichelungen werden in der Regel mit Hilfe eines eigenen Gerätes, des sogenannten «Osterfleckkammes», unmittelbar vor dem Backvorgang angebracht und bestehen aus Punktreihen, die gitterartige Linien, Kreise und Kreuze oder, in überwiegender Mehrzahl, quadratische oder sternförmige Ornamente darstellen. In Ober- und Niederösterreich finden sich mehrfach auch radartige Verzierungen, indem sowohl die Felge wie die Radspeichen durch Stichelungen angedeutet werden. In einem Einzelfall (Micheldorf/Kr.) wird das Wagenrad auch plastisch dargestellt. Als Nebenform dieser Gebäcke kannte man bis um die Jahrhundertwende um Schwanenstadt (Rüstorf) die sogenannten «Schüsseln», die aus einem flachen, safrangefärbten Brotring mit Durchmesser bis zu 10 cm bestanden. Als Zweck der Stichelungen wird von den Herstellern vielfach die Erzielung einer leichteren Teilbarkeit der Brote angegeben, die zur Speisenweihe in die Kirche gebracht und nachher an alle Hausgenossen verteilt werden. Häufig benützt man die flachen Brotteller als Unterlage für die übrigen zur kirchlichen Weihe getragenen Speisen.

Die Bezeichnungen des Osterflecks sind, zumindest in dem Bereich von Oberösterreich, ebenso vielfältig wie die für den Reindling in Kärnten, z. B.: Oster-, Eierflor; Osterschiedel, -schiele, -schill; Weih-, Osterzelten; Osterflöte, Eierflöte; Osterfloss; Osterplatte; Weihlaib, Osterbrot, Osterstriezel. Mehrere dieser Namen lassen darauf schliessen, dass der Osterfleck ältere Gebäcke abgelöst hat, wie z. B. das Osterschiedel oder das Osterfloss. Das letztere ist heute noch im Be-

reich der Bezirke Eferding und Linz vereinzelt üblich und besteht aus einem Zeilengebäck mit 6 und mehr einzelnen, länglichen, «Zehen» genannten Semmeln in einer Gesamtlänge bis zu 60 cm.

*Beugel* und *Strudel*: Beide Gebäcke sind nahezu ausschliesslich in Niederösterreich und Burgenland verbreitet und bestehen aus Strudelteig, in den eine Mohn- oder Nussfülle gestrichen wird; je nach der Form, ob halbkreisartig (Beugel) oder länglich (Strudel), wechseln die Namen. Ihre Grösse beträgt bis zu 40 cm; das Burgenland kennt die Verwendung der «Osterbeugel» auch als Patengeschenke.

*Fesel*: Wie zu Martini, Fasching und Ernteschluss bereitet man im Burgenland in den Bezirken Oberpullendorf, Jennersdorf, Oberwart auch zu Ostern aus Strudelteig hergestellte Taschen mit Kraut- oder Rübenfülle, deren Name Fesen, Fesel auf die Verwendung von Mehl aus einer alten, Fesel-Dinkel genannten Getreideart zurückgeht.

*Weihbrot*: Für die Speisenweihe sind in zahlreichen Orten der Bundesländer Tirol, Salzburg, Oberösterreich und Steiermark (hier mit bedeutender Häufigkeitszunahme im Osten und Südosten des Landes) – Einzelbelege weisen den Brauch auch in Kärnten, Niederösterreich und Burgenland nach –, laibförmige Brote üblich, die als Weihbrot (bzw. Weihlaib, Osterlaib, in Tirol und Salzburg auch als Fochaz, in einigen Teilen Oberösterreichs als Störi) bezeichnet werden. Die durchwegs aus bestem Mehl hergestellten, mit Zusatz von Butter, Zucker, Milch, oft auch Rosinen versehenen Brote sind durchschnittlich 30 bis 60 cm gross.

*Zopf*: In geringer Häufigkeit sind in allen Bundesländern zu Ostern auch geflochtene «Striezel» aus Semmel- oder Briocheteig in Grösse bis zu 60 cm üblich. Neben den aus drei oder fünf Teigsträhnen geflochtenen Gebäcken sind im mittleren Oberösterreich auch mehrfach Formen zu sehen, die nur aus einer Teigsträhne bestehen, die so gebogen ist, dass das Gebäck in seinem oberen Drittel eine Öse bildet, in die meist ein gefärbtes Ei eingebacken ist. Nach seiner Ähnlichkeit mit einer Flachssträhne wird es häufig als «Haarriedel» bezeichnet. Wie die Brotkränze werden auch die Striezel in Oberösterreich manchmal durch Aufsetzen von handgeformten Blüten aus Wasserteig oder modelgepressten Zierplättchen geschmückt.

Ohne eine regionale Verteilung des Brauches angeben zu können, ist für zahlreiche österliche Gebäcksformen auch der Brauch zu erwähnen, ungesalzene, bzw. ungesäuerte Brote herzustellen, wie dies z. B. für die Patenkipfel in Grünbach a. Sch. (Niederösterreich), für den Osterfleck in Bramberg (Salzburg), Taufkirchen, Ansfelden (Oberösterreich) und für die Weihlaibe in Voitsberg (Steiermark) und Achleiten (Oberösterreich) bezeugt ist.