



mandelbaum *verlag*





Alexander Urosevic

Husarenkrapfen & Damenkaprizen

Großmutter's Banater Backbuch



mandelbaum *verlag*

Für die Hilfe beim Zustandekommen sei folgenden Personen und Institutionen gedankt:

Andreas Hoffer, Brigitte Stiglmayr, Dan Neag, Daniela Lupu-Botha, Desanka Ninković, Felizitas Eineder, Friederike Thaler, Hanna Schimek, Ilse und Josef Harambaşa, Jelena Pavlović, Jenö Fa, Käthe und Jani Stern, Margareta Urosevic, Margit Avgulas, Maria Oehmichen-Bourbon-Parme, Marija Bagljaš, Marija Čuka, Walter Krucsay, den Einwohnern von Hetin sowie

der Sammlung Essl Klosterneuburg,
dem Collegium Hungaricum Wien
und dem Narodni muzej Zrenjanin.

ISBN 3-85476-421-2

© Mandelbaum Verlag 2005

Alle Rechte vorbehalten

2. Auflage 2013

Lektorat: Inge Fasan

Satz: Michael Baiculescu, Julia Kaldori

Umschlaggestaltung: Linda Wolfsgruber

Druck: CPI Clausen & Bosse, Leck



INHALTSVERZEICHNIS

I	Vorwort zur neuen Auflage
7	Vorwort und Zeichenerklärungen
15	Kekse
25	Busserln
35	Kipfel
47	Krapfen
59	Gefüllte Oblaten
71	Bomben und Desserts ohne Kochen
81	Schnitten und Stangen
97	Torten
129	Feine Mehlspeisen
153	Strudel, Pitta, Gibanica
163	Festliche Brote
173	Lebkuchen
193	Koche und Cremen
201	Vorratshaltung und Resteverwertung
217	Epilog oder die Sachertorte aus Banat
221	Glossar
224	Namensverzeichnis
226	Ortsverzeichnis
229	Reihenfolge der Rezepte im Original und ihre Datierung
236	Zitierte und weiterführende Literatur
247	Rezeptverzeichnis



MEHLSPEISEN VERBINDEN

Vorwort zur zweiten Auflage

Es fing mit einem Brief an. Einige Monate nach dem Erscheinen der ersten Auflage des Banater Backbuchs erhielt ich Post aus Deutschland. Der Absender war eine mir unbekannte Person, die den Umschlag wunderbarerweise mit Füllfeder und blauer Tinte beschriftet hatte. Ich las zum ersten Mal den Namen, der seither untrennbar mit der Geschichte dieses Buches und der meiner Familie verbunden ist: Marianne.

Sie schrieb mir, dass die Lektüre des Buches wie ein Nachhausekommen in das Land ihrer Großeltern gewesen sei. Im Grunde genommen kann man sich als Autor nichts Schöneres vorstellen, als den Leser – in diesem Fall die Leserin – in eine für ihn oder sie unbekannte Gegend zu entführen. Mariannes Brief enthielt aber zusätzlich den Hinweis, dass ihre Großmutter aus derselben Kleinstadt stammte wie meine, deren Rezeptsammlung die Grundlage für das vorliegende Buch war.

Voller Neugier schrieb ich zurück und bat um weitere Angaben, denn in dieser Kleinstadt kannten sich die meisten Menschen untereinander und tun es immer noch. Dies war der Beginn einer regen und spannenden Briefkorrespondenz, die sich so wohltuend vom knappen und kurzlebigen E-Mail-Verkehr abhob und dem Zeitgefühl der Epoche, die auch im Buch beschrieben wird, zu entsprechen schien.

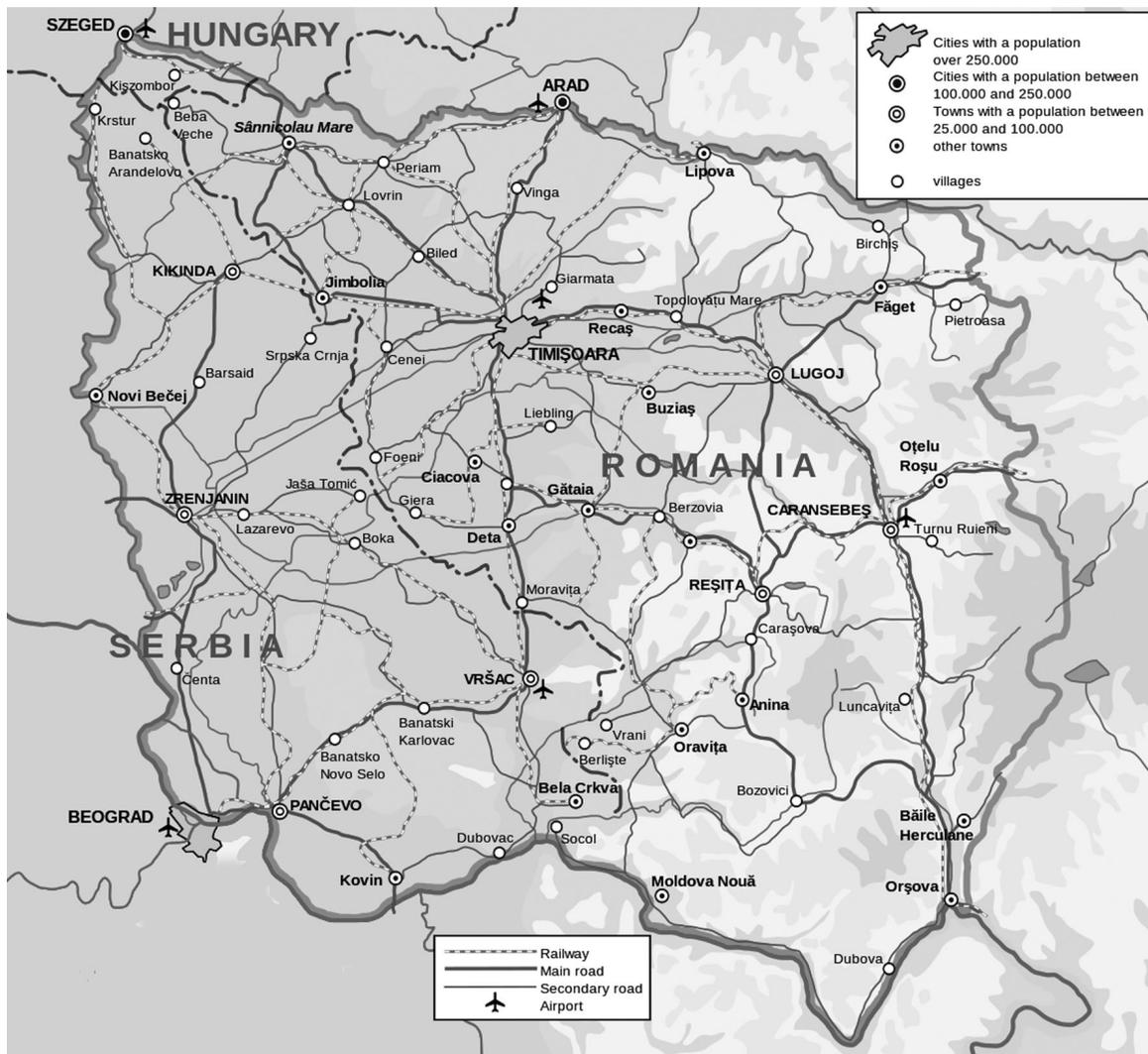
Es stellte sich heraus, dass unsere Großmütter einander nicht nur gekannt hatten, sondern auch verwandt waren. Mariannes Urgroßmutter wohnte sogar eine Zeit lang in dem Haus, in dessen Innenhof das Familienfoto aufgenommen wurde, das auf der S. 8 abgebildet ist. Diese Entdeckungen versetzten uns in helle Begeisterung, denn es kommt nicht oft vor, dass man eine entfernte Cousine oder einen Cousin – welchen Grades auch immer – auf solche Art und Weise findet. Schon bald kam es zu einem Treffen.

Auf dem Rückweg von ihrer ersten Reise in das Banat, für die sie das Buch zur Einstimmung gelesen hatte, traf Marianne – wie könnte es auch anders sein – mit einem Donauschiff in Wien ein. Sie wählte die einst wichtigste Verkehrsader, mit der man aus dem Westen in den Südosten Europas gelangt war, und auch umgekehrt. Unsere erste Begegnung fiel sehr bewegt aus. Es kam mir so vor, als würden wir in längst vergangenen Schichten der Geschichte wühlen, die noch dazu ganz konkrete und persönliche Überraschungen für uns bereit hielt. Und diese Geschichte ist noch lange nicht abgeschlossen.



Wir besuchten einander von nun an regelmäßig und unternahmen im Banat auch gemeinsame Reisen. Dort fanden wir auf Schritt und Tritt nicht nur Vertrautes oder vom Hörensagen Bekanntes vor – althergebrachte Wörter, Gesten, Gerüche ... – sondern immer wieder auch verlockende Mehlspeisen, die als Boten der Gastlichkeit von Haus zu Haus verschickt oder Fremden wie Bekannten als Willkommensgruß gleich beim Eintreffen dargeboten werden. Aus Mariannes und meiner Erfahrung kann ich nur sagen: Mehlspeisen verbinden.

ALEXANDER UROSEVIC, JULI 2013



VORWORT UND ZEICHENERKLÄRUNGEN

Wie einen vergessenen Schatz hüten die Rezepte in diesem Buch Bilder, Geschichten, Gesichter. Sie erzählen aus dem Leben einer Familie in einer vom Fremdenverkehr kaum berührten und daher hierzulande nur wenig bekannten Region. Festgehalten und textlich ergänzt bilden sie das vorliegende Banater Backbuch – eines von vielen, die da möglich wären.

Kleine Geographie einer wenig bekannten Region

Das Banat – eine Region, die nur selten auf der Landkarte aufscheint, weil sie mehr kulturhistorisch als geographisch festzumachen ist, jene Region zwischen Balkan und Siebenbürgen, die sowohl räumlich als auch »vom Gefühl her« in der Mitte liegt. Eine Region schließlich, die Marcel Proust 1921 in seinem monumentalen Romanwerk »Auf der Suche nach der verlorenen Zeit« einen Augenblick lang ins Gedächtnis ruft: »... wie Monsieur de Longepierre, der neulich zu uns mit Selbstverständlichkeit vom »Banat« redete. Niemand hat gewußt, was er eigentlich meinte. Schließlich erfuhr man, es handle sich um eine serbische Provinz« (Proust 1979, Bd. 7: 2495). Das Zitat bringt eine Unsicherheit zum Ausdruck, an der sich bis heute nicht viel geändert hat: Was ist und wo befindet sich das Banat? Es ist eine Vielvölkerregion im Länderdreieck Rumänien, Serbien und Ungarn. Ihre Grenzen sind die Flüsse Marosch im Norden, Theiß im Westen, Donau im Süden und die Ausläufer der Karpaten im Osten.

Im Laufe der Geschichte lebten dort Albaner, Armenier, Bosnier, Bulgaren, Deutsche, Franzosen, Griechen, Herzegowiner, Italiener, Juden, Kroaten, Montenegriener, Mazedonier, Österreicher, Polen, Roma, Rumänen, Russen, Ruthenen, Serben, Sinti, Slowaken, Slowenen, Spanier, Tschechen, Türken, Ukrainer, Ungarn. Auch wenn ihre Spuren unterschiedlich deutlich sind, gleicht eine Fahrt durch die Region einer Reise in die Mitte Europas: Dörfer, in denen je nach der dort ansässigen Sprachgruppe Rumänisch, Serbisch, Ungarisch oder Slowakisch gesprochen wird, folgen im Abstand von wenigen Kilometern aufeinander. Die Märkte, wo sich das Völkergemenge am besten beobachten läßt, scheinen dabei die wahren Hauptplätze in diesem Reich zwischen Ost und West zu sein.

Man verwendet das kyrillische und das lateinische Alphabet. Man richtet die Feiertage nach dem Julianischen und dem Gregorianischen Kalender



Aurelia, Aurelias Mutter, Stieftochter Ružica, Neffe Andreas, Schwester Stefanie, Joca, Schwager Endre, um 1920.



Groß Betschkerek, um 1910.



aus. So findet in manchen Familien Ostern gleich zweimal im Jahr statt, oder Weihnachten, mit Heiligem Abend und Bescherung, wird zur Freude der Kinder ebenfalls zweimal gefeiert. Durch die Zeitverschiebung im rumänischen Banat wird in manchen Häusern sogar das Neue Jahr innerhalb einer Stunde zweimal eingeleitet: einmal für die Anwesenden und einmal für alle jenseits der Grenze. Für manche Familien ist der Samstag Sonntag, für andere einfach der wichtigste Markttag.

Dieser kulturellen Vielfalt steht eine stille, schlichte, melancholische und zur Gänze urbar gemachte Landschaft gegenüber, die der südpannonischen Tiefebene. Auf beiden Seiten der Landstraßen sieht man, soweit das Auge reicht, nichts als Felder und viel Himmel. Orte tauchen auf und verschwinden wieder wie flache Inseln im Getreidemeer. Gehöfte bilden Baumoasen im Acker- und Weideland. Es ist eine Gegend, die keine Erhöhungen und auch keine Höhepunkte kennt. Es gibt nur flaches Land. Ebene. Das Leben beginnt und endet auf den Feldern. Die Tage vergehen nicht, sie erlöschen. So wie der Horizont dort keine Berge kennt, stellen sich auch im Leben keine Wunder ein. Es verläuft, als wäre es vorherbestimmt, ohne Hast und ohne Aufsehen. Die Zeit verrinnt. Es gibt nur Stimmungen. Staub. Das Wort Banat geht auf einen alten Würdentitel zurück, den Ban oder Banus, der dem eines Markgrafen entsprach. Jedes Gebiet, über dem ein Banus herrschte, hieß Banat, eigentlich »Grenzmark«. Im Unterschied zu anderen Banaten, wie etwa Slawonien, Kroatien oder Dalmatien, blieb aber dieses nicht nur ohne Banus, sondern auch ohne eigenen Namen. Als ob man sich nicht entscheiden konnte, wonach die Region benannt werden sollte, heißt sie bis heute nur Banat – die Mark, irgendeine Mark.

Eine interessante Parallele findet sich auch in der überregionalen Bezeichnung, mit der die benachbarten und voneinander kaum unterscheidbaren Regionen Batschka, Syrmien und das serbische Banat zu einem Bundesland vereint wurden: Wojwodina. Das Wort bedeutet lediglich »Herzogtum«. Auch hier geht die Benennung weder auf ein Geschlecht oder Untertanen noch auf die Topographie zurück. Allein die Bezeichnung für die Art der Herrschaft wurde zum Namen für die ganze Gegend.

Die zwischen Donau und Theiß gelegene Batschka ähnelt dem Banat ganz besonders. Das zwischen Donau und Save südwestlich des Banats gelegene kleine Syrmien besitzt mit den 539 m hohen Fruška Gora für pannonische Verhältnisse eine richtige Bergkette. Hier haben zahlreiche orthodoxe Klöster ihren Sitz, hier wird seit römischer Zeit Wein angebaut: »Der Herbst ist da, der üppige, schwere syrmische Herbst, wenn Weingärten mit alten Reben und jene mit amerikanischen eine unendliche Hochzeit zu feiern





scheinen. Der Wein fließt, Nüsse poltern, Mehlspeisen werden gerührt; ganz Syrmien ist mit Zucker und Most verklebt« (Übers.d.A. nach Sekulić 1981: 267).

Klingt das nicht schon fast nach Paradies? Und tatsächlich finden sich in einem in Frankreich aufgezeichneten Märchen der Sinti und Roma folgende geographische Angaben: Das Paradies heißt »Bonat« und wird vom Fluß »Dunare« geteilt, die Hauptstadt nennt sich dagegen »Zagrebo«. Mythenforscher haben dieses Gebiet zunächst in Mesopotamien vermutet, obwohl die Familie des Märchenerzählers aus dem Banat stammte, auf ihrem Weg in den Westen die Donau überquerte und sich vermutlich eine Zeitlang in der kroatischen Hauptstadt Zagreb aufhielt. Mit dem Paradies verhält es sich scheinbar wie mit einem Kuchen – man pickt sich die Rosinen heraus.

Kleine Vorgeschichte des Banater Backbuchs

Die meisten Rezepte in diesem Buch stammen aus den 20er und 30er Jahren des 20. Jahrhunderts. Aufgeschrieben und erprobt hat sie Aurelia Josefine Antonia Skripal. Sie wurde 1892 im Banater Städtchen Groß Betschkerek, heute Zrenjanin in der Wojwodina, geboren. Ihre Mutter, Johanna Baaden, stammte aus einer gutbürgerlichen schwäbischen Kaufmannsfamilie. Der Vater, Josef Skripal, war slowakischer Kaufmann und starb nur wenige Monate nach der Geburt seiner Tochter an Lungenentzündung.

Aurelia wuchs mit ihren Halbgeschwistern Stefanie und Franz aus der ersten, ebenfalls verwitweten Ehe ihrer Mutter in bescheidenen Verhältnissen auf. Zuhause wurde deutsch gesprochen. Die Schulbildung erfolgte auf ungarisch. Mit Nachbarn und Spielgefährtinnen sprach Aurelia serbisch. Dementsprechend gab es mehrere Kosenamen für sie: Aurel, Anka, Aranka, Relike. Sie selbst hielt sich – nach ihrem Vater, den sie nicht kannte – für eine Slowakin. Manchmal sagte sie aber auch, sie sei Tschechin, weil das Land später Tschechoslowakei hieß.

Um 1907 begegnete sie ihrer großen Liebe Jovan, auch Johann oder Joca. Er war Kaufmann und hatte eine Anstellung im renommierten Textilgeschäft »Samuel Freund & Söhne« auf der Betschkereker Hauptstraße – ein gemachter Mann! Aus Liebe zu seiner Auserwählten schrieb er mehrsprachige Gedichte und schickte ihr täglich eine Postkarte, adressiert an: »Skripal Aranka, das Fräulein mit den Engelsaugen, Schlangen Gasse, Loco [im Ort]«. Diese Postkarten wurden in das Buch integriert, zusammen mit anderen historischen Abbildungen.



Eine Heirat mit Joca scheiterte aber am Widerstand seiner Familie. Um der Beziehung mit Aurelia ein Ende zu setzen, arrangierte seine Erbtante schließlich eine Hochzeit nach ihren Vorstellungen. Die Braut war ein serbisches Mädchen aus Pantschowa. Bald darauf kam auch eine Tochter zur Welt. Es sah schlecht aus für Aurelia und ihre große Liebe.

Doch dann wendete sich das Blatt – die Erbtante und die junge Mutter starben. Der Weg für Aurelia und Joca stand frei, und sie heirateten im Juli 1919. Das doch noch zustande gekommene Glück fand seinen Ausdruck in dieser Rezeptsammlung. Als ob sie fortan das Leben ihrer Familie nur noch versüßen wollte, notierte Aurelia ausschließlich Mehlspeisen. Die Hauptgerichte wußte sie auswendig, zum Nachtschiff allerdings sollte es etwas Besonderes sein!

Zum Aufschreiben der Rezepte diente das Kassabuch des Delikatessengeschäfts von Aladár Pleiner, wo sie einkaufen ging. Auf dem Einband war der volle Firmenwortlaut auf ungarisch eingepreßt: »Füszér-, csemege-, déligyümölcs, bor, cognac, tea, rum, ásványvíz és festék kereskedése; Nagybecskerek, Fő utca« – »Gewürze-, Delikatessen-, Südfrüchte, Wein, Cognac, Tee, Rum, Mineralwasser und Farbenhandel; Groß Betschkerek, Hauptstraße«. Das Geschäft war auch zum Verkauf von Tabak und Zigarren der ungarischen Krone autorisiert. Das Kassabuch stammte daher vermutlich aus der Zeit vor 1919. Auch Aurelias erste Eintragungen wurden demnach in der k.u.k. Zeit geschrieben, die letzten um das Jahr 1944 eingefügt. Über 25 Jahre lang schrieb Aurelia mit schwarzer Tinte alles auf, was ihr gut genug schien. Von den 136 Rezepten wurden 80 auf deutsch eingetragen. Die Eigentümlichkeiten von Aurelias Sprache und ihre Orthographie sind im Buch originalgetreu wiedergegeben. Die 56 auf ungarisch niedergeschriebenen Rezepte wurden übersetzt, den deutschen Rezepten sprachlich angeglichen und zusätzlich mit der ungarischen Originalbezeichnung versehen. Ein Glossar seltener Banater Küchenausdrücke, die in den Rezepten mit einem * gekennzeichnet sind, und »kulinarischer Austriazismen« – im Text nicht gekennzeichnet – findet sich im Anhang.

In den meisten Fällen schrieb Aurelia auch den Namen jener Person in Klammer auf, von der sie das Rezept bekommen hatte. Es tauchen serbische, jüdische, bosnische, böhmische, deutsche und ungarische Namen von Verwandten, Freundinnen, Nachbarinnen, von eigenen Arbeitskolleginnen und von denen ihres Mannes, ja sogar von Prominenten auf – ein faszinierendes Panorama des Banats. Diese Namen belegen das ständige Pendeln zwischen den Sprachen: Ein und dieselbe Person gibt einmal das Rezept auf ungarisch, dann wieder auf deutsch weiter. Die Namen geben





aber auch Auskunft über das Funktionieren einer multikulturellen Stadtgemeinde, der Multikulturalismus erscheint wie ein Angebot, von dem man nur Gebrauch machen muß.

Die Mengenangaben mancher Rezepte wurden im Laufe der Zeit korrigiert. Hat sich beim Backen herausgestellt, daß das Verhältnis der Zutaten zueinander nicht optimal war, besserte es Aurelia sorgfältig aus. Diese Korrekturen spielen im Rezeptteil eine wichtige Rolle, beruhen sie doch auf lebenslanger Erfahrung. Ebenfalls aus der Erfahrung heraus entwickelte Aurelia ein Zeichensystem, um für bestimmte Anlässe die richtige Mehlspeise rasch auswählen zu können. Als Orientierungshilfe dienen die nebenstehenden Zeichenerklärungen sowie der Anhang mit einem Namens- und Ortsverzeichnis.

Man kann dieses Backbuch wie eine Landkarte lesen: Einen Weg legt man zurück, indem man Rezepten nachgeht, die aus einem bestimmten Ort kommen, wie etwa aus Kathreinfeld oder Panschowa. Eine andere Richtung schlägt man ein, folgt man jenen Rezepten, die von einer bestimmten Person stammen, wie z.B. von der Nachbarin Miz(z)i. Sie tendiert eher zur guten Hausmannskost, feine und cremige Mehlspeisen finden sich dagegen eher bei Giza. Hält man sich aber an bestimmte Markierungen im Buch, an die großen Punkte zum Beispiel, dann wird man etwas Spannendes entdecken, dann ist man dem Besonderen auf der Spur.

Folgen wir den verschiedenen Fährten mit dem Mut zum Ausprobieren und Experimentieren, denn die Rezepte sind nicht modernisiert oder für eine bestimmte Personenzahl standardisiert. Wir haben es heute aber viel einfacher als damals, wir müssen Eiklar und Zucker nicht mehr »1 Stunde gut rühren« wie in ►Rezept 16, bis der Schaum die richtige Konsistenz bekommt. Außerdem benützte Aurelia zum Backen noch den sogenannten Sparherd und zum Kühlen den Brunnen oder die Laterne, einen Kasten aus Maschendraht, der an einem dunklen, luftigen Ort aufgehängt wurde. Sie zog auch noch regelmäßig in die mittlerweile in Vergessenheit geratene Sommerküche um, einen offenen Raum oder Schuppen außerhalb des Hauses, wo sich die Hitze des Feuers während der warmen Jahreszeit besser ertragen ließ.

Aurelia war 20 Jahre lang glücklich verheiratet und bekam einen Sohn. Die Familie lebte recht gut von Jocas Verdienst und der Pacht: In einem Teil des geräumigen Eckhauses, das Aurelias Familie bewohnte, befand sich ein Gasthaus, dessen langjährige Wirtin aus Wien kam. Nach Jocas Tod und dem Kriegsausbruch aber drohte Armut. Aurelia gab Kost und Logis für Schüler vom Land und nahm eine Verwaltungsstelle im Kreiskrankenhaus an, wo

sie unter anderem für die Erstellung des Speiseplans zuständig war. Bald darauf schrieb sie die letzte Seite ihrer Rezeptsammlung voll. Der Bedarf an Mehlspeisen schien damit gedeckt. Das Backbuch bekam ihre Schwiebertochter Margareta, Margit oder Margita – auch ihr Name liest sich in jeder Urkunde anders, stammt sie doch aus einer ungarisch-elsässischen Familie. Sie setzte die in diesem Buch beschriebene Backtradition fort und trug auch zu ihrer Ausbreitung bei. Sie reichte Mehlspeisen und Rezepte an Freunde und Familienmitglieder weiter, die heute nicht nur im Banat, sondern auch in verschiedenen Ländern Mitteleuropas leben. Ab heute gehören Sie dazu!

Zeichenerklärungen:

- Im Original ein großer roter Punkt: Besonders feine Rezepte für festliche Anlässe und Feiertage.
- ✓ Im Original einmal blau abgehakt: Sonntagsmehlspeisen.
- ✓✓ Im Original zweimal blau abgehakt: Kinderüberraschungen.
- × Im Original einmal rot angekreuzt: Korrekturen im Rezept. Ursprüngliche Mengenangaben oder Anleitungen haben sich in der Praxis nicht bewährt.
- ×× Im Original zweimal schwarz angekreuzt: Nicht einfach, aber wenn es gelingt – hervorragend.
- Im Original ein schwarzes Quadrat: Die fertige Mehlspeise in Würfel schneiden.
- * Seltener Küchenausdruck, Dialekt- oder Fremdwort: siehe Glossar im Anhang.
- Siehe Rezept, Kommentar oder Abbildung zu einem Rezept.



art nach
 sser =
 zu Paul
 treicht
 e komu
 oneri)
 Nachl
 mit
 üni
 Krappf
 Bi Klaas
 erührt

jedes bestreichen, leicht backen
 weiß gebacken mit Likör
 zusammen kleben.

Hauptbestandteil S. 11 (9.)

KEKSE

Der Ursprung aller Kekse und Kuchen liegt in der Asche, in der sie einst gebacken wurden. Dieser Art der Zubereitung wird in ungarischen Märcen und Legenden eine besondere Wirkung zugeschrieben, so wuchsen der einst in der gesamten Tiefebene berühmte und berüchtigte Räuberhauptmann Rózsa Sándor und seine Betyáren, die Wegelagerer, mit in der Asche gebackenen Pogatschen* auf. Im ungarischen »Märchen vom Goldenen Vogel« spielt der Kuchen aus der Asche eine wichtige Rolle. Nur wer bereit ist, ihn mit anderen zu teilen, bekommt die Königstochter zur Frau. Damit unterscheidet sich diese Version des Märchens von den Versionen anderer Regionen, wo nicht ein Kuchen, sondern ausschließlich Geld oder Gold geteilt wird.

Küpfler (Goldstein)

Familie