



Egerer Zeitung

Seit 1846
das
Heimatblatt
des
Egerlandes

Für die Heimatvertriebenen aus dem Stadt- und Landkreis Eger
Neues und Altes aus der Stadt Königsberg und Umgebung
– Mitteilungsblatt des Egerer Landtags e.V. –

JAHRGANG 61

DRUCKHAUS OBERPFALZ · EGERER ZEITUNG · PARADEPLATZ 11 · 92224 AMBERG
TELEFON (09621) 12876 · FAX (09621) 33632 · MAIL: egerer.landtag@t-online.de

Nr. 2 FEBER 2010

Moding!

In Hampl Peppn sein grauß'n Säl
is am 3. März (Faschingmontich) üma achta unnds
a graußa Bauanball

Uma neina unnds linn a graußa Bauanzuch.
In glänneru Säl singa für ddi Zeit, wos niat tänzen, a paar Bauan-Boubm
seina Viedla.
Manna, Weiba, Boubm u Moila vo Duanig u Umgebung tummts sei alla
in euf san Bauangwandlan, daß dea alta Stät amal asgfoiat wiad, ower dos
mirtis euf: graft wiad niat u wenn euf da Klusta imbringt!
Sam gemma wenn froih da Honna trabt.
San zohn san 4 Kranla 40 Beller.
D' Musik macht una Ghormasta d' Rdnich Ludwig.
's annara alles da

Männergesangverein „Konkordia“.

Döi, wos a Larvn hãm, kinna a nei.

Fosnat is!

Einladung zum Bauernball im
Gasthaus Hampl in Donitz (um 1920).

(Egerland Museum Marktredwitz)

Faschingszeit - Krapfenzeit

Der Krapfen, der Schmalzgebäckene, kann sich rühmen, mehrere Bezeichnungen auf sich zu vereinen, wengleich die Form stets dieselbe ist: Dick wie ein Schneeball muss er sein, knusprig braun gebacken und rundum in Zucker gewälzt. Was für den Schwaben und Egerländer der Krapfen, ist für den Mainzer, den Rheinländer der Kräppel. Die Sachsen nennen den Krapfen verniedlicht Kräppelchen; Fastnachtskräppel werden aber auch in Thüringen und im Erzgebirge gebacken und mit Hochgenuss verzehrt.

Obwohl die Berliner die Meinung vertreten, dass ihre Stadt die Urheimat der „Berliner Ballen“, der „Berliner Pfannkuchen“ - kurz „Berliner“ genannt - und somit auch der Krapfen ist, so ist dieser Anspruch dennoch in Zweifel zu ziehen. Die Wiener verweisen nämlich auf eine Bäckerwitwe namens Cäcilie K r a p f, die 1683 den Krapfen, der zunächst „Cilli-Kugel“ genannt wurde, aus der Taufe gehoben haben soll. Und weil die „Erfindung“ der Bäckerfrau zufällig in die Faschingszeit fiel, bezeichneten die Wiener den wohlschmeckenden „Neuen“ als Faschingskrapfen. Fühlt man dem „Geschmalzenen“, seiner Entstehung und seiner Benennung forschend „auf den Zahn“, so stellt sich heraus, dass der Krapfen als Fasnachts- und Opfergebäck, als Opferbrot, weit früher Verwendung fand - im Mittelalter. Die Krapfenbäcker der damaligen Zeit hatten sich nämlich nachweislich in Zünften zusammengeschlossen.

Der Nürnberger Schuhmacher Hans S a c h s verfasste 85 Fasnachtsspiele meist heiteren Inhalts; 1540 erschien eines unter der Bezeichnung „Das Krapfenholen“. Darin heißt es: „Ich hab zur Nacht Euch hergeladen, daß Ihr Euch Krapfen holt und Fladen; und heut' mit uns wollt Fasnacht halten dem Brauche nach, dem guten alten.“

Als „Fasnachtshelden“ galten im mittelalterlichen Nürnberg die Metzger. Für ihre „Heldentaten“ - (welche das wohl waren?) - erhielten sie vom Rat der Stadt neben einer riesengroßen Wurst und einer bestimmten Menge Wein auch Krapfen.

Neben den Krapfen buken die Hausfrauen in manchen Gegenden auch „Küchle“, „Fasnetküchle“

oder „Kringel“. Die Kinder bedachten das „Ereignis“ mit einem Sprüchel, das ihre Freude darüber ausdrückt:

„Lustig ist die Fasnacht, wenn mei Mutter Küchle backt“.

Im Egerland hießen diese kleinen Kuchen „Köchla“, die genau wie die Krapfen in heißem Fett schwimmend ausgebacken und mit Zucker bestreut wurden. Nur von der Form her unterschieden sie sich: sie waren viereckig. Wollte man ein weinendes Kind aufmuntern, vom Weinen abhalten, so flüsterte man ihm zu:

„Morgn tout d' Mutta Köichla bächhn, dou wiad dea Häihärsch glei(ch wieda lächn!“

Warum wohl stellten sich die Menschen in früherer Zeit gerade um die Faschingszeit auf Schmalzgebäckenes ein? Nun, die Antwort auf die Frage fällt nicht schwer. Das Vorfrühlingsfest bedeutete oftmals das Ende eines langen und frostigen Winters. Den dadurch zwangsläufig entstandenen Vitamin- und Mineralienmangel versuchten sie durch kräftiges Essen und Trinken - und durch Schmalzgebäckenes auszugleichen. Der Verzehr von fettem Fleisch zur Faschingszeit war auch im Egerland üblich. Am „Tollen Donnerstag“ vor dem Fasching schob man vor allem jungen Mädchen fettes Fleisch zu, das sie sich stehenderweise einverleiben

mußten ... der strammen Waden wegen. Selbst bei den Faschingsumzügen fand der Fleischverzehr Erwähnung. Ein als Korb- oder Kraxenträger verkleideter Greis trat während des Umzuges an die Umstehenden heran und klagte sein Leid:

„Ich bin ein armer alter Mann, der fast die Kraxen nicht tragen kann; mich wollen sie unterjochen. Si e essen das Fleisch, i c h krieg die Knochen. Hausfrau - Fleisch her! Sinst... stech' ich a Luach ... in d' Bratröhr!“

Während es die im Faschingszug mitziehenden Schloutfegha auf Räucherfleisch abgesehen hatten, es gelegentlich aus den Rauchkammern entwendeten, zogen es die Spießbrecker - die von Haus zu Haus zogen - vor, Krapfen und Köichla zu erbetteln. Sie steckten sie an den mitgeführten Spieß, zogen sozusagen eine „Schau“ ab.

Die Krapfen, die Schmalzgebäckenen, sie überlebten Jahrhunderte. Der Unterschied liegt nur darin, daß sie heute nicht nur zur Faschingszeit, sondern auch das ganze Jahr über angeboten werden.

Trautl Irgang

BILDER der HEIMAT

Musik und Tanz im Egerlandbrunnen



Eine Egerländer Musikkapelle: vorne weg die Geige, dahinter ein Dudelsack (Buack), danach eine Trompete.



Die tanzenden Paare widmen sich ihrem Vergnügen mit einer Hingabe, die man auch in der Faschingszeit erlebt. Das erste Paar bewegt sich noch recht „erdverbunden“.



Ein anderes Paar bewegt sich bereits mit wesentlich mehr Schwung und Hingabe über den Tanzboden.

Bilder der Heimat zeigt uns auch der Egerland-Brunnen in Marktredwitz. Dort ist ein reich ausgestatteter Egerländer Hochzeitszug dargestellt. Das Bild zeigt eine Musikkapelle, wie sie in unserer Heimat dem Zug vorangegangen ist. Es sind drei Musikanten. Der vordere spielt die Geige, der mittlere einen Dudelsack und der dritte eine Trompete.

Der Dudelsack wurde im Egerland oft auch als der „Buak“ (Bock) bezeichnet. Warum, sieht man auf dem Bild: die geschnitzte Verzierung an seinem vorderen Ende stellte traditionell den Kopf eines Ziegenbocks dar.



Und ein drittes Paar hebt in seiner Freude am Tanz buchstäblich vom Tanzboden ab.

Eine Reise in die Heimat

Anfang des Jahres 2007 fragte unser jüngster Sohn Harald (44 J.), - er wohnt mit seiner Familie in Berlin -, bei uns an, ob wir mit allen Familien-Mitgliedern im Jahre 2008 eine Fahrt in unsere Heimat - Egerland und Nord-Mähren - machen sollten. Wir waren erfreut über das Interesse und den Vorschlag. Ich sagte ihm, er solle sich zuerst mit seinen Brüdern besprechen. Sie waren auch einverstanden. Nun ging es ans Planen, insbesondere wann. Der eine Sohn - Axel, 52 Jahre - wohnt mit seiner Familie (2 Töchter) hier in NRW und der älteste Sohn - Reinhold, 53 Jahre - in Hessen (2 Söhne, 1 Tochter).

Nun musste ein Termin gefunden werden, der in drei unterschiedlichen Ferienzeiten liegt. Wir einigten uns auf Ende Juni 2008. Leider wurde daraus nichts, denn beim Sohn Harald kündigte sich Ende 2007 Nachwuchs für Anfang August 2008 an. So blieb als mögliche Reisezeit nur die Osterzeit übrig. Leider war Ostern 2008 sehr früh im Jahr und so einigten wir uns für die Zeit vom 21. bis 27. 3.2008. Ich hatte zwar Bedenken, weil um diese Zeit noch mit Schneefall zu rechnen war, und so ist es auch gekommen.

Die Quartiere für acht Erwachsene und fünf Kinder besorgte Axel im Internet, was auch gut klappte. Die Unterkunft sollte möglichst in der Stadtmitte sein und auch preiswert. In Eger waren wir im Hotel-Restaurant „Monika“ in der Stadt-

mitte ganz gut untergebracht. Auch der Preis stimmte: 647,00 Euro für drei Nächte mit Frühstück (13 Personen). Natürlich darf man nicht unseren westlichen Standard erwarten. In Mährisch Schönberg übernachteten wir im Motel „Korzo“ (4 Stock), einer Art einfacher Jugendherberge. 358,00 Euro für drei Nächte, ohne Frühstück. Zur Stadtmitte waren es etwa 10 Minuten.

Am Gründonnerstag (20.3.08) fuhren meine Frau und ich zuerst zu unserem Sohn Reinhold (Nidderau-Hessen) und am Karfreitag dann nach Eger. Dort kamen wir trotz zeitweisen Schneefalls (Fichtelgebirge) ungefähr um 11.30 an. Um 14 Uhr machten wir mit einer Familie einen Rundgang durch Eger. Die anderen Familien kamen erst später. Ich zeigte ihnen die wichtigsten Gebäude und Denkmäler mit den entsprechenden Erklärungen. Zuerst über den Marktplatz, vorbei am „Wastl“ zum Stöckl und „Wilder-Mann-Brunnen“, Stadtmuseum zur Niklas-Kirche, Rundstiege. Weiter zur Steingasse, Dominikaner-Kirche und zum Zunft-Brunnen, wo den Enkeln die Wappen der Handwerkszünfte erklärt wurden. Am Ende der Steingasse zur Egerbrücke und an der Bartholomäus-Kirche mit Kommende vorbei zur Kaiserburg.

Zum Glück konnten wir das Burginnere besichtigen. Zuerst ging es auf den „Schwarzen Turm“. Von dort hatten wir einen schönen Überblick über die Stadt. Anschließend wurde ausgiebig die Doppelkapelle besichtigt. Weiter ging es zum Palas und dann zur Aussicht ins Egertal (Brühlwiese). Die



Eger. Marktplatz und Stöckl.