



Egerer Zeitung

Seit 1846
das
Heimatblatt
des
Egerlandes

Für die Heimatvertriebenen aus dem Stadt- und Landkreis Eger
Mitteilungsblatt des Egerer Landtags e. V.

JAHRGANG 54

DRUCKHAUS OBERPFALZ · EGERER ZEITUNG · PARADEPLATZ 11 · 92224 AMBERG
TELEFON (09621) 12876 · TELEFAX (09621) 33632

Nr. 7 Juli 2003



Erntezeit - Hohe Zeit

Es gab nur wenige Landschaften, in denen Stadt und Land so eng verbunden waren wie im Egerland. Eingebettet im Kessel liegt die Egerstadt der Wolkenhimmel wölbt sich darüber, der Tillen ist ein Teil des Beckensaumes. Es ist Sommer, die Bauersleute im Vordergrund bringen im Schweiß ihres Angesichts die Getreideernte ein. Symbolträchtiger kann unsere Heimat kaum dargestellt werden. bf

Heimatbilder

*Nicht im südlich-sommerheißen Prangen
offenbart sich, Heimat dein Gesicht
Einem Land gilt unser Heimverlangen
das in herber Schönheit zu uns spricht.*

*Wenn die Zeit in wildem Vorwärtsstürmen
auch verwischt, was innen leise webt,
such', die lieben Züge ich zu schirmen
und erneure, was im Herzen lebt.*

*Bilder hol ich aus der alten Truhe,
sachte gleitet über sie mein Blick,
und wo ich auch bin und was ich tue,
in die Heimat geht mein Weg zurück.*

*Berge, Wälder und des Dorfes Breiten,
ihr bewahrt sie, Bilder unversehrt!
Und wo unsre Füße nicht mehr schreiten,
wird dem Geist der Zutritt nicht verwehrt.*

Albert Rotter



ge“. Hätten wir den in unserer Jugend gekannt, hätten wir damals schon gewußt, was wir an unseren „Knia(d)lan“ hatten. Groß war die Artenauswahl dieser schmackhaften Kuchenerzeugnisse. In den meisten Fällen waren geriebene Erdäpfel der Grundrohstoff dazu.

Man erinnert sich auch daran, daß manche vorbildliche Hausfrau der Teigmasse einige Schwefelplättchen beigab, um das Aussehen der Klöße hell und ansehnlich zu erhalten.

Die „Tuapfknia(d)la“ kannte man im weiteren Egerland unter verschiedenen Namen. „Kochtagräina“ hießen sie im Roßbacher Zipfel und um Fleißen und Steingrub herum. Im westlichen Fichtelgebirge sprach man von „Kochten Klößen“, die Leute aus der Gegend von Thiersheim und Wunsiedel aßen „Kochte Knödel“, in der Frai und im südlichen Egerer Bezirk lagen „Spätzten“ in der Schüssel und zwischen Schönbach, Haslau, Mühlbach, Ulrichsgrün, Treunitz und Nonnengrün, die „Stood“ lag mitten drinnen, kamen die „Glitscher“ auf den Tisch.

Und dann gab es noch die „Bee(d)l-

knia(d)la“ (wir berichteten seinerzeit darüber), in Asch waren die „Bällten Knia(d)la“ bekannt, in den Wirtshäusern bereitete man die „Erd-öpf'lknia(d)la“ zu, „Germknödel“ gab es in der gehobenen Küche (wie hervorragend schmeckten sie im Zusammenklang mit Schwammerlsoße oder Birn-owa Zwatschkabroih), das fette Schweinebauchfleisch war in Verbindung mit „Girschtanan Knia(d)lan“ und Sauerkraut durchaus bekömmlich, „Größknia(d)la“ oder „Leewaknia-(d)la“ bildeten die Suppeneinlagen, „Gsuat)na Kniadla“ hört sich ein bißchen nach Ascher Ländchen an, „Gschwinda Knia(d)la“ und „Halbseidene“ waren Spezialitäten der Egerländer Küche, „Heffaknia(d)la“ wurden in Bayern zu Rohrnudeln, soeben ist die Saison für „Kerscht'nknia(d)la“ zu Ende gegangen, aber ein Hoffnungsschimmer leuchtet: die „Zwatschkaknia(d)la“ kommen bestimmt. „Speeknia(d)la“, „Wäzana“ uu „Wattaknia(d)la“ runden das Sortiment auch sprachlich ab. Van „Bächanan Knia(d)lan“ uu „Semmelknia(d)lan“ hãmma jãã nu gãua neat gretd.

(Nach Dr. Hermann Brauns „Großem Wörterbuch.“) bf

Kannst du Knödel kochen ...?

Essen und Trinken war von jeher ein beliebtes Thema für jedermann. Wenn bei uns daheim ein junger Mann heiraten wollte, mußte die Braut nicht unbedingt die Schönste sein; sie sollte jedoch kochen und wirtschaften können und das Geld zusammenhalten. Deshalb begaben sich früher viele junge Mädchen nach Wien und Prag zu gutbürgerlichen Familien oder in das westböhmische Bäderdreieck, um dort das Kochen von Grund auf zu erlernen. Meine Mutter zum Beispiel hat als Küchenmädchen im engeren Egerland gearbeitet und so manches Mal erzählt, wie zu Fest- und Feiertagen bei den Bauern gekocht, gebraten und gebacken wurde. Es gab auch Tage, an denen nicht nur sparsame, sondern sogar spartanische Mahlzeiten geboten wurden. Bei richtiger Zubereitung konnte eine gut gewürzte Kartoffelsuppe viel besser munden als mancher Braten. Diese Mädchen lernten auch aus einem quasi „Nichts“ eine köstliche Mahlzeit zu servieren.

Schon seit langer Zeit gehört die böhmisch-mährische Küche zu den berühmten Oasen der Feinschmecker. Bereits im 19. Jahrhundert erschien ein Kochbuch mit dem Titel: „Die Baiersche Köchin in Böhmen“, herausgegeben von Anna Maria Neudecker, geborene Ertl – vormahlige Traiteurin im Franzens-Park bey Eger.¹⁾

Dieses Büchlein machte die spezielle böhmische Küche in den deutschen Landen weithin bekannt. Heute kennt fast jeder das Pilsner Bier, den Prager Schinken, die Karlsbader Oblaten, die böhmischen Knödel usw....

Um eine Ahnung zu geben von den Gaumenfreuden, die man einst von der egerländer Küche erwartete, möchte ich den Münchner Maler Carl Spitzweg zi-

tieren. In seinem Tagebuch vermerkte er: „Mit der Postkutsche am 12. September 1849 in Eger angekommen und in den Gasthof „Zu den zwei Erzherzögen“ eingekehrt...“

Nach einem weiten Fußmarsch hungrig geworden, genoß der Maler ein reiches Abendessen und läßt sich von der Wirtin das Rezept geben.

„Auf einen 12-Pfd-gen Schlegel 1/4 Pfd. Sardellen. Der Schlegel wird also mäßig mit Speck gespickt und mit dies ein viertel Pfd. Sardellen gleichfalls, und jetzt wird er dann zugesetzt wie jeder andere Schlegelbraten mit viel Zwiebel und Butter. Wenn der Braten halb, N.B. halb gebraten ist, so werden in der Fleischseite, nicht von unten hinein, wo der Knochen sitzt, zwei Schnitte gemacht bis in die Haelfte des Bratens (tuechtige Schnitte) und in diese Schnitte werden zwei Weinglaeser Arrack hineingegossen, dann wird der Braten wieder zugebunden und ausgebraten. Die Gurke wird geschaelt und in kochendes mit Salz vollständig gesaettigtes Wasser so lange gelegt und gekocht, bis sie sich mit der Gabel weich sticht (ja nicht zu weich) - dann wird die Gurke herausgenommen, leicht abgetrocknet und in eine Assiette gelegt, der Laenge nach viermal geteilt und etwas Pfeffer, Oel und Essig daran (warm muß es darauf getan werden) und dann erkaltet genossen.“

Andererseits waren nicht alle Gerichte leicht und gut verdaulich. Es war die Küche eines Vielvölkerstaates, gehörten wir doch bis 1918 zur österreichisch-ungarischen Monarchie und genau so vielfältig und abwechslungsreich waren unsere Speisen, ob es sich um böhmischen Lungenbraten, egerländer Erdäpfelsterz, ungarisches Gulasch, Prager

Kalbskottletts oder Preßburger Schweinebraten handelte. Es waren Gerichte quer durch das ganze Land. Für Außenstehende war dies ein Grund, manches fremdartig oder unverständlich zu empfinden, wie die Namen vieler böhmischer Ortschaften und so klingen eben auch viele Speisebezeichnungen (daher stammt auch die Redewendung von den böhmischen Dörfern). Mit dem Nebeneinander der deutschen und tschechischen Sprache haben sich auch einige Besonderheiten eingebürgert. Unsere Eltern wußten, was unter den Namen Kren, Piment, Karfiol, Kapusta, Fisolen oder Paradeiser zu verstehen war.

Man denke an die vielen verschiedenen Würste, welche das ganze Haus mit ihren Düften durchzogen, das Fleisch, das Sauerkraut sowie an die Serviettenknödel. Die böhmische Küche unserer Eltern ist heute so gut wie gänzlich ausgestorben, und ich frage mich, wo sie geblieben ist. Man kann es immer wieder erleben, wenn wir die derzeitige Tschechische Republik besuchen. Was ist aus der Kochkunst und der Esskultur meiner verlorenen Heimat geworden?

Quellen¹⁾: Kochbuch-In der Mayr'schen Buchhandlung, Salzburg 1826

Hermann Sehr

**Egerer Landtag
Egerer Zeitung**

Egerer Birnsunnta in Schirnding

Die Gerichte werden immer lauter: Heuer soll es das letzte Mal sein, daß unser Egerer Birnsunnta in Schirnding gefeiert wird. Zugeben: der Birnsunnta war eine Veranstaltung der Sudetendeutschen Landsmannschaft an der Grenze zu unserem Egerland. Über ein halbes Jahrhundert hinweg brachten es seine Initiatoren fertig, an diesem Egerländer Hochfest Landsleute zu Tausenden in den Markt an den Ufern der Rös-lau zu bringen. Man kann nur erahnen, welche Mühe und welcher Aufwand hinter diesem Vorhaben steckte. Und immer wieder gelang es, in Schirnding ein Stück unserer Heimat lebendig werden zu lassen. Schon am Vorabend des Sonntags war das Festzelt gefüllt, Landsleute, die sich das Jahr über nicht sehen konnten, genossen tief gerührt das Wiedersehen. Wie wohl tat es uns allen, die vielen Trachtenträger zu sehen, die man teilweise kannte, sie zu begrüßen und mit ihnen zu reden. Wir konnten beweisen, daß wir Egerländer noch gegenwärtig sind, auch wenn sich die Reihen unserer „ganz Alten“ bedenklich gelichtet hatten. Aus einer um mundartlich fremden Gegend kamen Landsleute und freuten sich mit uns, einmal so richtig „eechalandrrisch ria(d)n“ zu können.

Die Festversammlung am Samstag, die Totenehrung am Mahnmal, der im-

mer so hervorragend gestaltete Volks-
tumsabend, nirgendwo konnten sich die
Landsleute näher sein. Wie feierlich war
es uns bei den Gottesdiensten am Son-
ntag zu Mute! Der Festzug, der unser
Brauchtum und unsere Sitte darstellte,
die Festansprachen auf den Röslawie-
sen, das Treiben auf dem Festplatz und
ringsherum erinnerten uns nicht nur an
unsere Heimat, es war ein Teil davon,
ein Stück von ihr.

Wir hoffen ja im Stillen immer noch
auf eine Fortführung des Festes. Aber
jetzt schon keimen Gedanken darüber
auf, daß etwas Unwiederbringliches ver-
lorenzugehen scheint. Es ruft in uns die
innigsten Gefühle der Dankbarkeit auf
und um das deutlich zu machen, gibt es
eine Möglichkeit: Wir kommen alle zum
heurigen Birnsunnta nach Schriding.
Schon um zu beweisen, wie sehr wir den
Veranstaltern Dank schulden! bf

Alter Friedhof an der Treunitzer Kirche neu gestaltet

Der Heimatort meiner Mutter Frieda
Hohenberger (geb. Kohl) ist Treunitz
bei Eger. Schon seit den siebziger Jah-
ren besuchen meine Eltern und später
auch meine Frau und ich die nicht im
Stausee versunkenen Reste von Treu-
nitz. Jahrzehnte lang fristete der alte
Friedhof an der Treunitzer Kirche ein
jämmerliches Dasein. Von Hecken und
Gestrüpp überwuchert, war er nicht
mehr zu betreten. Umgestoßene Grab-
steine und eine verfallene Außenmauer
ergaben ein trauriges Bild.

Aus den Heimatgebieten

Der alte Friedhof in Treunitz wurde rekonstruiert

Alter Friedhof, bei der Kirche St. Ul-
rich in Treunitz, 1859 vergrößert, am
30.5.1860 eingeweiht, Totenkapelle mit
Turm stand bis zum Jahr 1812, verwil-
dert, die letzten Grabsteine, die noch be-
stehen, sind umgeworfen – Stand im
Jahre 1995:

Die Inschriften

1. Hier ruht in Frieden Eva Schwarz
aus Gaßnitz geb. 25. Juni 1865 gest.
31. Jänner 1936
2. Hier ruht Wenzl Maier aus Linden-
hau * 20.10.1926 † 23.5.1935
3. Hier ruht Adolf Schöner aus Gaß-
nitz geb. 19. Sept. 1909 gest. 10. Dez. 1935
4. Hier ruhet Adam Heinel Mühlen-
und Wirtschaftsbesitzer aus Stabnitz
gest. 28. Jänner 1912 in seinem
43. Lebensjahr
5. Hier ruhet Johann Michael Sandner
Privatier aus Treunitz gest. 9. August
1905 im 72. Lebensjahre
6. Hier ruht in Frieden unsere unver-
gessliche Mutter Anna Barbara Diener
aus Gassnitz gest. 5. Novbr. 1909 im
70. Lebensjahre. Ruhe sanft!
7. Hier ruht in Gott unsere gute Mut-
ter Anna Beyer geb. 7. Mai 1854 gest.
6. Jänner 1928
8. Hier ruhet in Frieden Eva M. Isenz
aus Mendling * 5/5. 1846 † 12/2. 1928.
Ruhe sanft!

9. Hier ruht unsere unvergessl. Gattin
u. Tochter Marie Schöner geb. Blank
Wirtschaftsbesitzergattin a. Treunitz
gest. 31. März 1918 in ihrem 24. Lebens-
jahre

10. Hier ruht unser lieber Vater Jo-
hann Kliebhan aus Treunitz * 1849
† 1913

11. Hier ruht meine unvergessliche
Gattin Johanna Hüttl Schneidermei-
stersgattin aus Gassnitz gest. 28. Juli
1913 in ihrem 27. Lebensjahr

Dieser Friedhof, auf dem seit Kriegs-
ende nicht mehr bestattet wurde, wurde
renoviert. Mit den Arbeiten hat der Ege-
rer Bauhof im September 2002 begon-
nen. Die Rekonstruktion kostete das
Egerer Rathaus nicht ganz 1 1/2 Millio-
nen Kronen, dazu gewährte die Eu-
ropäische Union aus dem Fond der klei-
nen Projekte PHARE eine Dotation in
Höhe von 27.737 €.

Dagegen der neue Friedhof, im J. 1934
unweit von dem alten Friedhof, links an
der ehem. Straße nach Gaßnitz angelegt,
wurde in den 60er Jahren des vorigen
Jahrhunderts eingeebnet, und man fin-
det dort nur noch die Sockelreste des
Friedhofskreuzes mit der Jahreszahl
1934, und einige Grabsteine.



Treunitz 2003, Kirche und Turm.



Friedhof in Treunitz 2003, Eingang und Anlage



Friedhof in Treunitz 2003, Friedhofskreuz

Jürgen Rak