

Alte Bauernkost

Eine besondere Fundgrube ist immer ein altes „Kochbüchl“. Der Einblick in ein solches aus dem 17. Jahrhundert zeigt üppige Speisen, die wohl nur am Tisch der Wohlhabenden geboten wurden. Der Chronist kennt das umfangreiche Kochbuch der Frau Maria Drewes und die „Kleine Kulturgeschichte der Tiroler Küche“ von Dr. Otto Kostenzer. Auch OSR. Ludwig Weinold hat in den „Tiroler Heimatblättern“ Erlauschtes aus dem Alpbachtal, aus Reith, Radfeld und Brandenberg veröffentlicht. Die Ergebnisse der wissenschaftlichen Pollenanalyse zeigen, daß schon ab ca. 2000 v. Chr. der Anbau von Getreide in unserem Lande bekannt war. Aus Funden von Speiseresten an Scherben erkannte man für die Folgezeit die Verwendung von Kolben- und Rispenhirse mit Saubohnen. Eine starke Verschiedenheit der Küche nach gesellschaftlichen Schichten ist für das Mittelalter anscheinend nicht nachweisbar, wenn auch die landesfürstliche Küche und vielleicht auch jene der Adligen reichhaltiger war und sich in ihr auch Spezialitäten und Gewürze aus dem Orient finden. Erwähnenswert ist der „Tiroler Landreim“ des Georg Rösch von Geroldshausen von 1558, der einen Einblick gibt, was die einzelnen Landesteile zur Verfeinerung der Küche beizusteuern vermochten. Auch dem Gebrauch von Geschirr und Besteck wird eine besondere Beachtung geschenkt.

Einen Wandel am Tisch brachten auch die neuen Getränke Kaffee, Tee und Schokolade, die seit dem 17. Jahrhundert aus den Kolonien eingeführt wurden. Eine wesentliche Bereicherung erfuhr der Tisch im 16. und 17. Jahrhundert durch den Mais, der die Hirse verdrängte und zur Hauptnahrung aufstieg. So ist auch der Buchweizen bei uns heimisch geworden. Eine ganz gewaltige Änderung des heimischen Tisches brachten die Erdäpfel, deren Verbreitung in Tirol um 1800 abgeschlossen war.

Die letzten Jahrzehnte, vor allem nach dem Zweiten Weltkrieg, haben im Speisezettel des Bauern viele Veränderungen gebracht. Schon der Sparherd, dann der E-Herd haben das offene Herdfeuer verdrängt; die „Rauchkuchl“ gehört längst der Vergangenheit an (auch auf den Almen!). Somit ist manche Kost, sie so schmackhaft herzustellen wie von alters her, nur

mehr in der Erinnerung. Man denke an das „Koch“ mit seinen „Brinzen“, die nur am offenen Feuer so schmackhaft und goldgelb zubereitet werden konnten. Auch der Küchentisch hat sein „Gesicht“ verloren. Man ißt nicht mehr aus einer Pfanne, es fehlt das werchene Tischtuch am runden Tisch, an dem man den Löffel säuberte, ehe man ihn in der Tischtischblende ablegte.

Dann war man früher auf die selbst erzeugten Produkte des eigenen Hofes angewiesen, auf das selbstgemahlene Mehl, auf das selbstgebackene Brot, auf das geerntete Gemüse aus dem Hausgarten, auf das eigene Sauerkraut, den Speck, die eingelagerten Kartoffel u. v. a. Heute kauft man mehr denn je beim Kramer oder im Supermarkt. Daher gelangen feinste Mehlprodukte, mehr Zucker, Kakao, Reis u. a. in die bäuerliche Küche. So mußte die alte Bauernkost mehr und mehr verschwinden, auch wenn man sich ihrer heute wieder besinnt, allein aus gesundheitlichen Ernährungsgründen wegen.

Mit Hilfe und „sachkundiger Beratung“ hat der Chronist aus dem bäuerlichen Speisezettel einige Beispiele erfragt, die von Frau Katharina Payr und von Frau Martha Mair überprüft wurden.

Schwoicher Kiachl:

eine wohl nur für Schwoich zuständige Speise. Wer sie je genossen, wußte sie auch zu loben!

Man nahm dazu nur Roggenmehl. War die Bäuerin gar etwas verschwenderischer, dann nahm sie auch etwas Weizenmehl dazu. Aus dem Sauerteig wurde ein „Dampfl“ gemacht. Wenn dieses aufgegangen ist, wurde mit Mehl, ein wenig Topfen, mit 1 kg Kartoffeln, mit Milch und Salz, alles lauwarm, ein etwas festerer Teig gemacht und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Nach dem Aufgehen wurden auf dem Nudelbrett ovale, nicht zu dünne Blattln (1 bis 1½ cm dick) geformt, und diese wurden zum weiteren Aufgehen beiseite gestellt und dann erst im schwimmenden, heißen Fett herausgebacken.

Als „Zuaschloapf“ (Zuspeise) – übrigens der älteste, heute gar nicht mehr gebräuchliche Ausdruck – gab