

Damals
1928

Terfner Bluatmandl

SZ 42

Kräftige Bauernkost „Wampeler und Saure Suppe“ war Besonderes

TERFENS. Die Terfnerin Annemarie Baumann-Lener hat sich in ihrem für die Gemeinde verfassten Heimatbuch „Terfens - einst und jetzt“ ausführlich an die Terfner Kost in früherer Zeit erinnert. Gerade in den jungen Lesern und Hobbyköchen unter uns wird durch die folgenden Auszüge Neugierde geweckt, wenn es heißt: Nach Schlachttagen sehr beliebt war die „Wampeler“ oder „Saure Suppe“. Magen und Gedärme, selbstverständlich sauber gewaschen, wurden mit Wurzelwerk weich gekocht und in eine Einbrenn, die mit Wasser aufgegossen wurde, gemischt. Lunge und Herz wurden auf ähnliche Weise zum Beuschel verarbeitet.

Gewürztes, gerührtes Blut

An Tagen, an denen auf dem Hof ein Schwein geschlachtet wurde, gab es zu Mittag das „Bluatmandl“. Das frische, gerührte Blut wurde gut gewürzt, klein geschnittene Stücke von Fett zugegeben und in einem Auflaufgefäß im Rohr in einem Auflaufgefäß im Rohr stocken gelassen. Dazu aß man Sauerkraut und Salzkartoffeln. Eine weitere Art, Blut zu verarbeiten, war der „Blutgugelhupf“. Germteig, der mit dem gerührten frischen Blut, mit viel Weinbeeren und Zucker vermengt wurde, wurde in einer mit dem Netz des Schweines ausgelegten Auflaufform im Rohr gebacken. Zu der wie ein Kuchen schmeckenden Köstlichkeit, die warm gegessen wurde, trank man Milch.

An gewöhnlichen Werktagabenden - so die Autorin Baumann-Lener - gab es Erdäpfel in der Schale mit Milch, Buttermilch oder „G'stockter“, auch Pürree mit Milch...



Nach Kirchfesten gab's so manches kräftige Festessen. Die Terfner Maria-Larch-Pozession, ca. 1928, im Bild der Junggesellenbund Terfens. 1928 am 13.3. kam übrigens die Gemeinde Terfens offiziell zum Bezirk Schwaz.

Foto und Textquelle: Gemeindebuch Terfens - einst und jetzt, verfasst von Annemarie Baumann-Lener