

Hasenpfeffer, Bauchstecherl und Fischstritzeln

Kulinarische Überraschungen aus handgeschriebenen Kochbüchern in Bayerns „Armenhaus“

Von Christian Feldmann

Da haben sich die gelehrten Mönche des Donauklosters Metten gründlich geirrt, als sie in einer frühen Urkunde das bayerisch-böhmische Grenzgebirge als menschenleeren Nordwald bezeichneten. Denn viele archäologische Funde aus vorgeschichtlicher und keltischer Zeit belegen, dass

sich Jäger und Fischer gern in dieser wildreichen Gegend niederließen. Gleich mehrere Siedlungen aus der Jungsteinzeit wurden zuletzt in Freyung und im Raum Waldkirchen nachgewiesen.

Falsch ist auch das gängige Vorurteil, dass die Region zwischen der Donauebene und dem Gebirgszug an der Grenze zu Österreich und Tschechien kulinarisch wenig zu bieten hat. Hier im rückständigen, schlecht erreichbaren „Armenhaus Bayerns“ mit seinen steinigen Böden, den schneereichen, langen Wintern und dem rauen Klima könne der Speisezettler, so dachte man, weder besonders anspruchsvoll noch abwechslungsreich sein.

Weit gefehlt! Das beweist eine ebenso sachkundige wie appetitanregende Neuerscheinung aus dem rührigen SüdOst Verlag: Der Waldkirchener Heimatpfleger, Maler und ehemalige Kunsterzieher Rupert Berndl hat in handgeschriebenen Kochbüchern von Gastwirtinnen, Bäuerinnen, Bürgerhausköchinnen und Pfarrhaushälterinnen – seine eigene Oma ist dabei – eine Vielzahl von Rezepten gesammelt, die dem Leser schon bei der Lektüre das

Wasser im Mund zusammenlaufen lassen. Für Qualität auf dem Tisch sorgten ganz offensichtlich der reiche Wildbestand der Wälder in der Grenzregion, die einander befruchtenden kulinarischen Traditionen der drei Länder Bayern, Österreich und Böhmen/Tschechien – und auch die Herausforderungen magerer Zeiten, die zu raffinierten Ersatzlösungen in der Küche zwangen.

Natürlich unterschied sich dabei die verhältnismäßig magere Kost der Kleinhäusler, Holzknechte und Tagelöhner von den Mahlzeiten in den Bürgerhäusern und großen Bauernhöfen. Hier auf dem Bauernland wurde Milch, Rahm, Butter, Schmalz und Topfen erwirtschaftet; Getreide, Gemüse und Obst standen zur Verfügung. Allen gemeinsam war allerdings die dominante Rolle der Kartoffeln, die gebraten, gekocht, zu Knödeln oder zu Brei verarbeitet wurden. Brot, Kraut, Rüben kamen dazu, aber vergleichsweise wenig Fett und Mehl. Und Fleisch gab es nur an hohen Festtagen – es sei denn, ein versierter Wilderer in Familie oder Nachbarschaft hatte etwas Feines anzubieten. Deshalb, so hat Berndl herausgefunden,

kam im Bayerischen Wald eben doch „überraschend oft“ Rehbraten oder Hirschgulasch auf den Tisch, „gerade in Notzeiten“, was eine willkommene Abwechslung war, aber eben auch eine gefährliche Sache. Übrigens standen bis ins 20. Jahrhundert hinein auch Auerhahn, Birkhuhn, Schnepfen und Wildgänse auf dem Speiseplan der Wirtschaftshäuser – und sogar Biber und Fischotter, die heute vom Aussterben bedroht sind und deshalb unter strengem Artenschutz stehen.

Besonders reizvoll an dem verschwenderisch farbig illustrierten Buch: die zahlreichen Rezepte, von der Fisch- oder Krebsuppe über Hasenpfeffer, fascierten Fasan, Wildschweinbratwürstel und eingemachte Feldhühner bis zu Bauchstecherl, Erdäpfeldotschn und Hecht in Biersauce. Delikat klingen auch die gerollten Fleischknödel vom Wild oder die in Schmalz gelbbraun gebratenen Fischstritzeln.

■ Rupert Berndl: Rehragout und Schnepfendreck. Alte vergessene Rezepte für Wildgerichte. SüdOst Verlag, 173 Seiten, durchgehend farbig illustriert, 24,90 Euro.



Wer einen Wilderer kannte, konnte auch Rehrücken servieren. Foto: dpa