

Die Küche der dobrudschadeutschen Bäuerin 1840-1940

Von Irmgard Stiller Leyer

Zum Geleit

Nach Jahren voller Müh' und Klagen
versuche ich in diesem Buch zu sagen,
was einst die Hausfrau so versah,
daheim in unsrer Dobrudscha;
gar viele Aufgaben und Pflichten,
sie täglich hatte zu verrichten,
und dazu nebenher sogar,
ein Kind ums andre sie gebar;
hauptsächlich tat ich hier berichten,
von ihren leckeren Gerichten.
Wie sie doch so erfinderisch,
das Jahr hindurch beschickt' den Tisch.
Nicht nur auf unsre schwäb'sche Weise
bereitete sie Trank und Speise,
sie roch auch gern an fremden Töpfen,
um andre Künste dort zu schöpfen.
Ob Griechen, Russen und Tataren,
Rumänen, Bulgaren ihre Lehrmeister waren,
von allen nahm sie gerne an
und wir erfreuten uns daran.
Doch gaben wir nicht immer acht,
wie dies und jenes wurd' gemacht.
Drum hab' ich es von unsern Alten
erkundet und hier festgehalten;
und wenn wir einmal nicht mehr sind,
soll's weitergehn an Kindeskind
und immerfort so Zeugnis geben
von unsrer Heimat, unserm Leben.

Vorwort

Es sind eine Reihe von Jahren vergangen, seit Oberstudienrat Otto Klett, Kobadin, Herausgeber der 22 Bände "Jahrbuch der Dobrudschadeutschen", mit der Bitte an mich herantrat, etwas über die Arbeit unserer Schwarzmeer-Kolonistenfrau zu schreiben, und alles, was sie gekocht und gebacken hat, in einem Buch zu sammeln. Doch wurde ich auch von der Geschäftsstelle des Bundes der Vertriebenen im Jahre 1968 aufgefordert, Bücher mit typischen, heimatgebundenen Koch- und Backrezepten unseres Heimatraumes zu nennen. Leider konnte und kann unsere kleine Volksgruppe mit derlei Büchern nicht aufwarten. Um diese Lücke zu schließen, hatte sich Otto Klett schon lange Gedanken gemacht. Deshalb bedaure ich zutiefst, daß er die Fertigstellung dieses Buches und somit die Verwirklichung seiner Idee nicht mehr erleben durfte. Denn der Initiator vorliegender Arbeit ist Otto Klett. Seinem Wunsche nachkommend, habe ich nun nach fast sechs Jahren mühevollen Material-Zusammentragens und Rezepte-Ausprobierens versucht, in vorliegendem Buch all das festzuhalten, was unsere fleißigen Bäuerinnen und auch Städterinnen in der Dobrudscha und entlang des Schwarzmeerufers "aus dem Kopf" gekocht, gebacken und wie sie auch sonst gewirtschaftet haben. Somit ist vorliegendes Buch das erste Kochbuch dieser Region oder zumindest ein Versuch, als ein solches angesehen zu werden. Da die Vorfahren aus verschiedenen Gegenden Deutschlands im 17. Jahrhundert in den Osten abgewandert sind, war auch ihre Küche und Ernährungsweise entsprechend verschieden.

Erst durch die Berührung mit den östlichen Völkern erfuhr sie eine Umwälzung und führte so in etwa zu einer einheitlichen Küche. Es entwickelten sich andere Speisen, andere Kochmethoden und -praktiken, weil

jedes Land verschiedene Nahrungsmittel hervorbrachte, Klima, soziale und wirtschaftliche Verhältnisse und andere Faktoren spielten dabei auch eine wesentliche Rolle. Unsere Urgroß- und Großmütter mußten sich umstellen und all die Nahrungsmittel und Früchte, die die Erde in Polen, Rußland, Bessarabien und in der rumänischen, ehemals türkischen Dobrudscha hervorgebracht hatte, in ihre deutsche, überwiegend schwäbische, Überlieferung aufzunehmen. So entstand in den hundert Jahren unseres Lebens in der Dobrudscha und durch das Zusammenleben mit Rumänen, Russen, Türken, Tataren, Bulgaren, Griechen usw. eine völlig neue Küche, die der Dobrudschadeutschen, der schwarzmeerdeutschen Bäuerin überhaupt, geradezu auf den Leib geschnitten war.

In Stadt und Land wurde wohl einfach gekocht, aber abwechslungsreich, schmackhaft und nahrhaft. Ob es nun mit etwas russischem Hauch in den Mutterkolonien Bessarabiens oder mit rumänischem Anstrich in der Dobrudscha war, es war stets eine gut ausgewogene Kost, auch wenn unsere Bäuerinnen über Ernährungswissenschaften nichts wußten, wie z. B., daß die Durchschnittsdauer eines menschlichen Lebens in hohem Maße von der Art der Ernährung abhängt, oder, daß es kein besseres Mittel zur Erhaltung der Gesundheit gibt, als eine ausgewogene Nahrung. Unsere Hausfrauen taten dies instinktiv. Nach unserer Umsiedlung in das Deutsche Reich im Herbst 1940 wurde bei den durchgeführten ärztlichen Untersuchungen, zwecks Erlangung der Einbürgerungsurkunde, allgemein festgestellt, daß die Dobrudschadeutschen in sehr guter körperlicher und gesundheitlicher Verfassung waren und außergewöhnlich gute Zähne hatten.

Ich danke allen meinen Landsleuten, die mir durch Erzählen halfen, daß ich recht viele ihrer am Schwarzen Meer gekochten Gerichte in diesem Buch für alle Zeiten festhalten und dadurch auch unser Archiv in Heilbronn um eine weitere Dokumentation bereichern konnte. Denn der Zivilisationsgrad einer Volksgruppe ist ohne Zweifel in direkter Verbindung auch mit ihrer Art, sich zu ernähren und zu seiner Kultur gehört somit auch die Kochkunst.

Mein Dank gilt meiner 82-jährigen Tante aus Teplitz, Bessarabien, Maria-Magdalena Meyer, jetzt im Altenheim Winnenden, Württemberg, die durch Überlassen ihrer fast 100-jährigen Rezeptblätter einen beachtlichen Beitrag zur Bereicherung der süßen Bäckerei geleistet hat. So hoffe und wünsche ich, daß die Älteren unter uns sich freuen, wenn sie dieses Buch zur Hand nehmen, auch wenn sie sämtliche Gerichte „im Kopf“ haben. Sie mögen aber auch nachsichtig sein, wenn ich nicht alles gebracht habe, was in den Häusern der einzelnen Dörfer zubereitet wurde. Wir sind über Länder und Kontinente verstreut, was mir die Arbeit sehr erschwerte. Im Prinzip wurde in allen unseren Küchen am Schwarzen Meer so gekocht, wie ich es versucht habe, hier zu bringen. Unseren Jüngeren aber, den Nachkommen, gebe ich den Rat, diese „Gerichtesammlung aus der Dobrudscha“, oft aufzuschlagen und daraus zu kochen. Denn so haben ihre Großmütter und Mütter hundert Jahre lang am Ufer des Schwarzen Meeres, ob Bessarabien oder Dobrudscha, gekocht, gebacken und gewirtschaftet. Dieses Buch soll aber nicht als ein „Kochbuch“ im herkömmlichen Sinne verstanden sein. Dazu ist es viel zu persönlich geschrieben. Ich versuche auch nicht mit ihm zu sagen: „so soll man kochen, sondern ich möchte mit ihm dokumentieren: so haben wir in der Dobrudscha gekocht“

Ich habe es eigens für meine Landsleute, der großen Familie der Dobrudschadeutschen und ihren Nachkommen geschrieben und möchte damit gleichzeitig einen Beitrag zu unserer 100-jährigen Kultur zwischen Donau und Schwarzem Meer leisten. Der schönste Lohn für meine jahrelange, intensive Arbeit wäre, wenn recht viele meiner schwarzmeerdeutschen Landsleute sich dieses Buch erwerben würden. Dazwischengestreut, befinden sich eine Reihe von gesammelten Sprüchen (Sinnsprüche), die von unseren Frauen und Mädchen gerne und mit großem Eifer „ausgenäht“ (gestickt) wurden, um damit die Wände in Stuben und Küchen zu zieren. Mit freundlicher Genehmigung bereichern dieses Buch auch einige Gedichte unserer beiden Heimatdichterinnen

Alida Schielke-Brenner aus Fachria

und

Gertrud Knopp-Rüb aus Kobadin

Herzlichen Dank!

Ein ganz spezieller und herzlicher Dank für ihre uneigennützig Mühe gebührt Frau Martina Strohmayer aus Stuttgart 50, Bottroper Straße 49, die, ohne aus unseren Reihen zu kommen und ohne ein Entgelt zu beanspruchen, die Illustration dieses Buches durch kleine, nette Federzeichnungen übernommen hat und dadurch die Aufmachung des Gesamtbildes verschönern half.

Ganz zum Schluß eine Bitte in eigener Sache: Etwaige Fehler, welcher Art auch immer sie sein mögen, bitte ich zu entschuldigen. Im Alleingang diese Arbeit zu bewältigen, neben vielen anderen, ging so manchmal fast über meine Kraft. Doch wollte ich mein 1976 an Otto Klett gegebenes Versprechen um jeden Preis einlösen und unserer Volksgruppe diese noch fehlende Dokumentation vorlegen. „In meinem Tun und Lassen fühle ich mich nicht nur meiner Volksgruppe verbunden, sondern auch dem Lande, in dem deutsche Bauern 100 Jahre lang gelebt und gewirkt haben“, hatte Otto Klett in seiner letzten Pfingstansprache 1976 in Heilbronn zu uns gesagt. Diese seine Worte nehme ich auch für mich in Anspruch. Sie waren für mich Ansporn, Verpflichtung, und gaben mir Kraft, vorliegende Arbeit durchzustehen.

Die Verfasserin