

Dorothea Steinbacher

WENN'S DRAUSSEN FINSTER WIRD



DOROTHEA
STEINBACHER

WENN'S
DRAUSSEN
FINSTER
WIRD

Bräuche und Legenden
für die Winterzeit

Kösel



INHALT

Einleitung

Wenn's draußen finster wird	6
Der Totenmonat November.	9
Allerheiligen (1. November) – Das Fest der Heiligen und Märtyrer	9
Allerseelen (2. November) – Der Tag der armen Sünder	12
Reformationstag (31. Oktober) – Luthers Kampf gegen die Ablasszahlungen	21
Halloween (31. Oktober) – Jack mit der Laterne	24
Leonhardi (6. November) – Segen für Haus, Hof und Vieh	25
St. Martin (11. November) – Der Heilige mit der Gans	31
Katharina (25. November) – Kathrein stellt den Tanz ein	41
Andreastag (30. November) – Orakeln um Mitternacht	46
Der Advent beginnt.	51
Immergrüne Zauberpflanzen	61
Barbaratag (4. Dezember) – Weihnachtsblüten bringen Glück	70
Nikolaus (6. Dezember) – Heiliger oder Kinderschreck?	76
Mariä Empfängnis (8. Dezember) – Das Weihnachtsbacken fängt an	87
Luciatag (13. Dezember) – Licht in der Dunkelheit	102
Bald ist Weihnachten	110
Thomastag (21. Dezember) – Ein Blick in die Zukunft	115

Die Weihnatskrippe	118
Weihnachten (24./25. Dezember)	123
Der Christbaumschmuck	128
Die Raunächte	139
Christnacht (24./25. Dezember) – Wenn man Tiere verstehen kann	146
Stephanitag (26. Dezember) – Minne trinken im Familienkreis	151
Silvester (31. Dezember) – Lärmbrauchtum und Orakelbefragen	155
Neujahr (1. Januar) – Auf einen guten Anfang!	165
Dreikönig (6. Januar) – Vom Räuchern und vom Bohnenkönig	168
Ende des Weihnachtsfestkreises	181
Die dunkle Zeit ist vorbei	183
Lichtmess (2. Februar) – Kerzenweihe und Freude auf hellere Tage	183
Anmerkungen	186
Literaturverzeichnis	189
Bildnachweis	190
Dank	191



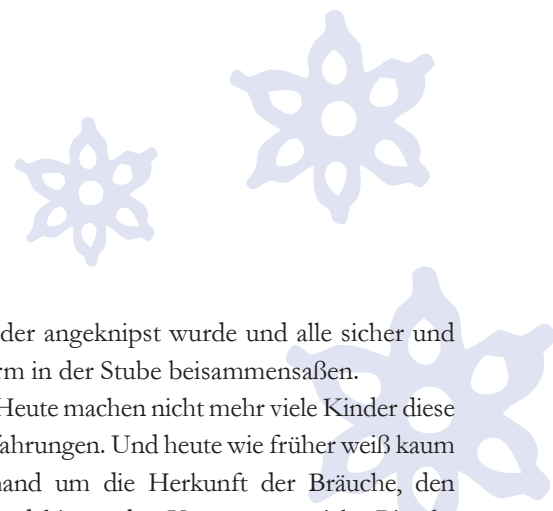
WENN'S DRAUSSEN FINSTER WIRD

»An Allerheiligen«, erzählte einmal eine alte Egerländerin, »fing bei mir als Kind eigentlich schon die Weihnachtszeit an. Da stapfte ich mit meinen Eltern durch den tiefverschneiten Friedhof zu den Gräbern unserer Verstorbenen. Ich durfte dann immer die Kerzen anzünden, die in einer kleinen Blechlaterne die Gräber schmückten. Es war ein schöner, heimeliger Anblick, wenn bei Anbruch der Dunkelheit die vielen Kerzen ihren warmen Schimmer über den stillen, friedlichen Ort leuchten ließen.«¹

Mit dem Totenmonat November beginnt die dunkle Jahreszeit, und sie endet mit dem Lichtmesstag, zu Beginn des Monats Februar. Zumindest gefühlt – denn wenn man die Länge von Tag und Nacht als Maßstab nimmt, dann gehört der Februar noch dazu: November, Dezember, Januar und Februar sind tatsächlich die dunkelsten Monate des Jahres, in denen die Tage wesentlich kürzer sind als die Nächte. Der 2. Februar, der Lichtmesstag, soll trotzdem hier das Ende unserer Reise durch das Brauchtum der dunklen Jahreszeit darstellen. Bis zum Zweiten Vatikanischen Konzil in den 1960er Jahren nämlich galt dieser Tag in der kirchlichen Liturgie als letzter Tag des Weihnachtsfestkreises – heute markiert der Sonntag nach Heiligdreikönig das offizielle Ende dieses Festkreises im Kirchenjahr. Mit dem Lichtmesstag, an dem Kerzen und Licht im Mittelpunkt der brauchtümlichen Feiern standen, schöpften auch die Menschen in Mitteleuropa wieder Hoffnung, dass ein neues Jahr voller Sonne und Fruchtbar-

keit bevorsteht: Die Tage werden nun deutlich länger, die Intensität des Sonnenlichts nimmt zu, die Nächte werden kürzer. Auch wenn Februar und März oft noch Kälte und Schnee bringen – die dunkelste Zeit des Jahres ist vorbei, die schlimmsten Winterdämonen sind vertrieben. Vom kürzesten Tag des Jahres, dem 21. Dezember, bis zum 2. Februar hat die Tageslänge immerhin um rund einviertel Stunden zugenommen!

Auch die Autorin ist als Kind an der Hand ihrer Eltern an Allerheiligen auf den Friedhof gegangen – wie sie das Brauchtum auch des übrigen Jahres mit der Familie und der Dorfgemeinschaft selbst erfahren, erlernt und erlebt hat. Der Adventskranz wurde aus selbst geschnittenen Zweigen in der Stube gebunden und geschmückt, den Christbaum holte der Vater aus dem Wald eines befreundeten Bauern, und während der gesamten Adventszeit wurde gebacken und gebastelt. Am Freitag gab es ein einfaches Essen ohne Fleisch, vor dem Anschneiden des Brotlaibs zeichnete der Vater mit dem Daumen drei Kreuzzeichen darauf, und Heiligabend war ein strenger Fasttag – bis es am Abend endlich die ersehnten Würstchen mit Kartoffelsalat gab. In den Raunächten lief der Alltag ruhig und gedämpft ab, man durfte keinen Lärm machen und vermied allzuviel Unruhe, Reisen, Hektik. Der Höhepunkt dieser Zeit war die letzte Raunacht, die Nacht vor Dreikönig: Der Vater besaß ein in der Kirche ausgemustertes, aufwendig verziertes Weihrauchfass. Dahinein schaufelte er aus dem Holzofen reichlich glühende Holzkohle



und streute Weihrauchkörnchen darauf – schwarze, silberne, rote und goldene. Das Rauchfass ständig schwenkend, zog er mit der Familie im Gefolge durch das gesamte Haus, die Mutter mit einem Schüsselchen Weihwasser in der einen und einem Buchszweiglein in der anderen Hand, wir Kinder hinterdrein. Es war eine Stunde etwa, in der man sich wie in einer anderen, früheren Welt fühlte. Die ernsthaftige Andacht des Vaters, der, Gebete murmelnd, jeden Winkel des Hauses kräftig mit duftendem Weihrauch bedampfte, die Mutter, die Weihwasser versprengte, und vor allem die gruseligen Schatten, die unsere Laternen warfen. Denn der Vater duldet in dieser Stunde kein elektrisches Licht im Haus. Es leuchten allein die mit Kerzen bestückten Laternen, die wir Kinder tragen durften. Eisig kalt waren Hände, Zehen und Nasen am Ende, denn auch Dachboden, Schuppen, Garage, Werkstatt wurden geräuchert, und zum Abschluss marschierten wir ums gesamte Haus und beräucherten Türen und Fenster. Mit klammen Fingern schrieb der Vater mit geweihter Kreide C + M + B und die Jahreszahl an die Haustüren – und wie erlösend war dann die Rückkehr vom Ausflug in die geheimnisvollen Vorgänge der Raunacht, wenn das Licht

wieder angeknipst wurde und alle sicher und warm in der Stube beisammensaßen.

Heute machen nicht mehr viele Kinder diese Erfahrungen. Und heute wie früher weiß kaum jemand um die Herkunft der Bräuche, den Sinn dahinter, den Ursprung so vieler Rituale. Kaum jemand weiß auch, wie weit verbreitet »unsere« Bräuche in ganz Europa, in der ganzen Welt sind – auch wenn sie überall ein bisschen anders zelebriert werden. Das macht das Leben ärmer, weniger bunt, weniger spannend, weniger beeindruckend. Bräuche und Rituale geben dem Alltag, dem Tages- und dem Jahreslauf Struktur, sie lassen Familie, Gemeinschaft erleben und können dem Leben Halt geben.

Überall sind Reste dieser Rituale auch in unserem heutigen Alltags- und Festbrauchtum vorhanden. Besonders in der Winterzeit erinnern sich viele daran. Das Bedürfnis nach Zusammenrücken, gemeinsamen, gemütlichen Stunden wächst. Welches Brauchtum sich für diese dunkle Zeit über die Jahrtausende entwickelt hat, wie es früher zelebriert wurde und was dahintersteckt, das findet sich in diesem Buch. Damit es nicht verloren geht, weil es spannend ist und als Handreichung für alle, die Brauchtum und Rituale in ihren winterlichen Alltag aufnehmen wollen.

**Eine schöne Winterzeit und viel Freude an diesem Buch
wünscht Ihnen**

Dorothea Steinbacher



Gedenk
o Mensch daß
du Staub bist
und wieder
zu Staub
werden
wirst

DER TOTENMONAT NOVEMBER

ALLERHEILIGEN – 1. NOVEMBER

Das Hochfest Allerheiligen beschert den meisten Menschen einen arbeitsfreien Feiertag; in den überwiegend katholischen Bundesländern Deutschlands, ebensolchen Kantonen der Schweiz, in zahlreichen europäischen Staaten und in katholischen Ländern auf der ganzen Welt.

Viele besuchen an dem Tag traditionell die Gräber ihrer verstorbenen Angehörigen. Doch die Hintergründe des Festtags sind nicht so bekannt: Am 1. November gedenkt die Kirche aller verstorbenen Heiligen und Märtyrer – seit dem 7. Jahrhundert ist dieses Fest im Christentum nachgewiesen. Anfangs – bis ins 9. Jahrhundert – zusammen mit dem Osterfest, dem ersten Hochfest der Kirche, gefeiert, verlegte man das Gedenken an die verstorbenen Heiligen bald auf den 1. November.

Dieses Datum ist nun nicht zufällig gewählt worden. Vermutlich besteht ein Zusammenhang mit dem keltischen Fest Samhain, das ebenfalls am 1. November gefeiert wurde. Es ist nicht unwahrscheinlich, dass die Kirchenoberen ganz bewusst ein wichtiges »heidnisches« Fest zu einem christlichen umwidmeten – gerade in der Frühzeit des Christentums, als sich dieses zu etablieren versuchte und gegen unterschiedliche Kulte durchsetzen musste. Nicht umsonst hatte Bonifatius, der

Abbildung links: Der Tod als Gerippe: ein Memento mori am Friedhofseingang in Ramsau/Berchtesgaden.

»Missionar der Deutschen«, 723 in Geismar die dem Gott Donar geweihte heilige Eiche gefällt und aus ihrem Holz eine dem heiligen Petrus, dem – nach katholischer Deutung – ersten Bischof von Rom, geweihte Kirche bauen lassen. Seine Devise lautete: »Wenn ihr einen heidnischen Tempel nicht zerstören könnt, baut eine Kirche darauf!« Und so geschah es: Unzählige Kirchen und Kapellen stehen heute auf vorchristlichen Kultplätzen, zahlreiche Riten der christlichen Kirche basieren auf vorchristlichen Kulthandlungen, und ebenso viele christliche Feste haben das Festdatum von anderen Kulturen übernommen. Damit hatte die Kirche ihr Ziel erreicht: Wenn die Menschen nicht von ihren römischen, keltischen, animistischen Gebräuchen und Ritualen lassen wollten, dann gab man diesen Bräuchen zumindest christliche Inhalte.

Zwar gibt es Stimmen, die diesen Zusammenhang bestreiten.² Das Allerheiligenfest am 1. November sei schließlich zuerst in Italien, von der Kurie in Rom, angeordnet worden – weit entfernt von einer keltischen Kultur. Doch erstens handelte die Kirche in Rom nicht unabhängig von ihren Bischöfen und Missionaren in ganz Europa³, und zweitens sind den Bräuchen um Samhain und Allerheiligen so viele Gemeinsamkeiten eigen, dass sich ein Zusammenhang kaum leugnen lässt.

Das keltische Jahr war in zwei Hälften geteilt: Der Beginn des hellen Halbjahrs am 1. Mai wurde mit dem Beltanefest gefeiert, das

dunkle Halbjahr entsprechend ein halbes Jahr später mit Samhain. Zu Samhain stand nach keltischem Glauben das Tor zur Anderswelt offen. So durften die Toten einmal im Jahr zu ihren Vorfahren zurückkehren, ebenso wie die Lebenden Kontakt zur jenseitigen Welt aufnehmen konnten. Am Vorabend des 1. November begann die Feier, und sie endete erst am Abend des nächsten Tages – eine Zeiteinteilung, wie sie im Altertum üblich war und übrigens auch im Alten Testament überliefert ist: Ein neuer Tag fängt am Vorabend mit Sonnenuntergang an. Im dritten Buch Mose (23,32) etwa werden die Juden angewiesen, ihren Sabbat zu feiern »vom Abend bis wieder zum Abend«.

Entsprechend beginnen auch die christlichen Feste seit jeher mit dem Vorabend, und

zwar nicht nur in der offiziellen Liturgie, sondern auch im Brauchtum. An Allerheiligen und Allerseelen, hieß es, dürfen die Verstorbenen für 24 Stunden an den Ort ihres irdischen Lebens zurückkehren. Diese 24 Stunden begannen am Vorabend – oder sogar noch früher. Denn man erzählte sich, die »Armen Seelen« freuten sich so sehr auf ihren Ausflug, dass sie sich schon Tage vorher auf den Weg machten. Die Geisterzeit um den Novemberbeginn war also nicht so genau fassbar. Ebensowenig konnte man sich vorstellen, in welcher Form die Armen Seelen auftauchen würden. Man vermutete unsichtbare Geistwesen, glaubte sie als tanzende Lichter im Nebel überm Moor auszumachen oder auch in der Gestalt von im Verborgenen lebenden Tieren wie Fröschen, Kröten oder Maulwürfen. Aber



Der Kranzmarkt in München am Allerseelentag, Grafik von 1874.

auch Schmetterlinge, Libellen und Vögel hatte man im Verdacht, sie könnten Arme Seelen sein – flogen sie doch so leicht und eigenartig durch die Lüfte weit in den Himmel hinauf in Höhen, in denen man sie nicht mehr sehen konnte – womöglich bis in den Himmel?

So erklären sich die Gebote und Verbote in dieser Geisterzeit: Allerheiligen ist, auch offiziell, ein sogenannter stiller Festtag, an dem bis heute keine öffentlichen Musik- und Tanzveranstaltungen stattfinden dürfen. Auch in Haus und Hof achtete man darauf, keinen Lärm zu machen: Er könnte die Geister erschrecken und verscheuchen. Man durfte keine Tür zuknallen – es könnte sich eine Arme Seele einzwicken –, Rechen nicht mit den Zinken nach oben an die Wand lehnen und Messer nicht in der Küche herumliegen lassen – es könnte sich eine Arme Seele verletzen. »Mein Vater hat das ganze Jahr über vor dem Zubettgehen gesagt: Räumt die Messer ordentlich auf, sonst haben die Armen Seelen keine Ruhe!«, erzählt eine alte Frau noch im 21. Jahrhundert. Spinnen und Weben waren verboten, ebenso der Gebrauch von einerseits lauten und andererseits gefährlichen Werkzeugen wie Axt, Hammer, Säge.

Stattdessen bereitete man den Besuch der Armen Seelen vor: An den Abenden deckte man den Tisch auch für die Verstorbenen, für den Fall, dass sie nach der langen Reise Hunger und Durst verspürten. Mancherorts war es üblich, Speisen aufs Grab zu stellen, falls die Arme Seele direkt aus der Erde emporsteigen würde – das wusste man ja nicht so genau. Seelenbrezen – einfache Brezen, die an diesem Tag dann Seelenbrezen hießen – wurden ans Grabkreuz gehängt, ein Schüsselchen mit Brot

oder Brei kam direkt aufs Grab.⁴ Die Gräber wurden liebevoll geschmückt, ein Brauch, der sich bis heute gehalten hat, insbesondere mit Kerzen und Lichtern, die den Seelen den Weg weisen und böse Geister vertreiben sollten.

Die Ehrung der Vorfahren ist seit Menschengedenken bei allen Völkern der Erde durch alle Jahrtausende ein wesentlicher Bestandteil der traditionellen Kultur. Die alten Römer feierten das Fest der Parentalia (von parentes – Eltern) wie wir gegen Ende ihres Kalenderjahres, nämlich im Februar – denn der Jahresbeginn war bis 153 v. Chr. am 1. März. Der Dichter Ovid beschreibt, dass damals schon Wein, Brot bzw. Getreide, Salz und Früchte zu Ehren der Ahnen abgelegt wurden, ebenso wie Blumen – er erwähnt ausdrücklich Veilchen – und Opferkränze.⁵ Die Allerseelenkränze haben es aus Rom bis über die Alpen geschafft: Man kannte sie auch bei uns, zum Beispiel in München, noch vor einem Jahrhundert. Am Allerseelentag gab es einen großen Kranzmarkt in der Stadt – lange, bevor es um 1930 der Adventskranz aus Norddeutschland in den Süden schaffte. Bilder überliefern uns ein lebhaftes Marktgeschehen, mit grünen und blumenverzierten Kränzen, die anschließend auf die Gräber getragen wurden. In der Stadt Salzburg erinnert bis heute eine kleine Seitenstraße mit dem Namen »Kranzmarkt« daran, dass der Brauch auch hier bekannt war. Die Allerseelenkränze wurden an die Grabkreuze gehängt oder auf dem Grab niedergelegt. Große Trauerkränze schmücken heute ein Grab bei der Beerdigung, und die kleinen Allerseelenkränze mussten vielerorts üppigen Trockenblumengestecken Platz machen.

ALLERSEELLEN – 2. NOVEMBER

Die beschriebenen Bräuche konzentrieren sich heute auf den Feiertag Allerheiligen. Sie gehören aber eigentlich zum Fest Allerseelelen, das am 2. November gefeiert wird. Erst einige Jahrhunderte nach dem Allerheiligentag verbreitete sich die Feier des Festes Allerseelelen in der römisch-katholischen Welt. Der berühmte Abt Odilo von Cluny führte dieses Fest 998 als Erster für alle Cluniazenser-Klöster ein: So, wie der Allerheiligentag den bereits im Himmel angekommenen Heiligen und Märtyrern galt, so sei ein Tag vonnöten, an dem aller anderen Verstorbenen gedacht werde, die noch im Fegefeuer ausharren müssten, bis sie ihre Sünden gebüßt hätten. Das ganze Jahr über, besonders am Allerseelelentag, könnten die Lebenden durch Gebete, Almosen und Kirchenbesuche eine Erleichterung der Qualen im Fegefeuer für ihre Verstorbenen erreichen. Eine Legende erzählt, ein Mitbruder aus Süditalien habe Abt Odilo auf die Idee mit dem Allerseelelentag gebracht: Der hatte nämlich aus den Dörfern rund um den Ätna erfahren, »dass man aus der Tiefe des Vulkans oft ein Geheul der Teufel höre und diese sich schon oft darüber beklagt hätten, dass ihnen durch das Gebet der Mönche und durch Almosen so viele Seelen entzogen würden«.⁶

Weil der 2. November bei uns heute kein arbeitsfreier Tag mehr ist, hat sich das ursprünglich zum Allerseelelentag gehörende Brauchtum mit dem des Allerheiligentages vermischt.

So gibt es das typische Gebäck des Allerseelelentages bereits Ende Oktober zu kaufen. Gerade im Alpenraum haben sich viele brauchwürdige Speisen, insbesondere Backwaren, für diese Totenfesttage bis heute ge-

halten. Aber auch anderswo gedenkt man der Toten bis heute mit speziellen Speisen (siehe auch Seite 20).



DAS FEGEFUEHR UND DIE ARMEN SEELEN, ODER: WER SIND DIE ARMEN SEELEN EIGENTLICH?

Die Armen Seelen, die im Fegefeuer leiden müssen und von den noch Lebenden Linderung erfahren können, begleiteten unsere Vorfahren auf Schritt und Tritt. Sagen und Gebräuche, Aberglauben und Gebete geben uns bis heute Zeugnis davon.

Wie man sich das Fegefeuer vorzustellen hatte, das war nie so eindeutig. Die bildlichen Darstellungen zeigen meist Menschen, die bis zum Bauch von Flammen umzüngelt werden und schreckliche Pein leiden. Die Hände haben sie erhoben zu Gott, Jesus oder einem Heiligen, der über ihnen im Himmel dargestellt ist und die Macht hat, sie aus dem Fegefeuer zu befreien. Erst im 6. Jahrhundert prägt Papst Gregor der Große die Vorstellung vom Fegefeuer. Feuer und Rauch kennen wir in der Kulturgeschichte seit Tausenden von Jahren als reinigend – heute noch reinigen wir Haus und Hof durch das Dreikönigsräuchern von allem Bösen. Nachdem man das Höllenfeuer irgendwo tief im Erdinneren glaubte, war auch das Fegefeuer in vielen Vorstellungen unterirdisch in der Erde angesiedelt. Andere vermuteten es irgendwo »in der Luft«, denn es war ja schon eine Vorstufe zum Himmel – nur die unrettbar verlorenen Seelen schmorten ja tief im Erdinneren in der Hölle. Und so entstand die andere Vorstellung von den Armen

Seelen, die nicht im Feuer litten, sondern die als Geistwesen auf der Erde und in der Luft wandeln mussten. Als Lichter geisterten sie an besonderen Orten wie Wegkreuzungen und Friedhöfen umher, kehrten an bestimmten Tagen an die Orte ihres Wirkens zurück und warteten auf Erlösung.

Eine Arme Seele war in der Vorstellung unserer Vorfahren die Seele eines Verstorbenen, der zwar mit Gott versöhnt einen guten Tod gestorben ist, dessen Seele aber noch eine Art restliche Bußzeit im Fegefeuer verbringen muss, um die nicht vergebenen Sünden abzubüßen – je nach Sündenkonto mal länger und mal weniger lang.

Mit der Idee des Fegefeuers einher ging deshalb das Bestreben, schon zu Lebzeiten quasi vorzubeugen und möglichst viele Ablässe zu erreichen, auf dass man das Fegefeuer als zukünftige Arme Seele umgehen oder zumindest abkürzen könne. So entstand die kirchliche Ablasspraxis, die für Wallfahrten, Besuch von Messen und andere religiöse Praktiken Ablass von den Sünden versprach. Auch durch Geld- und andere Spenden konnte man den begehrten Ablass erreichen – besonders der Adel und reiche Bürger stifteten deshalb Kirchen, Klöster und kostbare Altäre, wenn sie ihr Ende nahe fühlten.

Arme Seelen, die noch nicht erlöst waren,

versuchte man durch das Abhalten von Messen zu retten, durch Gebete und durch mancherlei abergläubische Praktiken. Brotkrumen warf man ins Ofenfeuer »für die Armen Seelen«, weil sie ja irgendwo in einem Feuer vermutet wurden. Wer beim Himbeeren- oder Brombeerenpflücken im Wald eine Beere fallenließ, der durfte nicht unter die Sträucher kriechen, um die verlorene Beere wieder aufzusammeln.

Denn diese sei »für die Armen Seelen«, sagte man den Kindern. In manchen Wirtshäusern war es üblich, dass der Wirt am Allerseelentag den Gästen eine Mass Freibier spendierte, die »Allerseelenmass«. Beim ersten Anstoßen wurde dann statt des sonst üblichen »Prost« ein »Vergelt's Gott für die Armen Seelen« gesprochen. Am Abend des Allerseelentages gab es die Semmelmilch: In kalte Milch eingebrockte, extra für diesen Tag gebackene



Allerseelenschiffchen in Schmidmühlen in der Oberpfalz.

Semmeln wurden mit Zucker und Mohn bestreut und »im Beisein der Armen Seelen und zur Kühlung ihrer Brandwunden« verzehrt. Diese Liste der Speiseopfer ließe sich noch schier endlos verlängern. Allen gemein ist, dass sie wohl ein verchristliches Speiseopfer an die Naturgeister sind – ein Brauch, der sich seit vorchristlicher Zeit hartnäckig gehalten hat (siehe Seite 20).

Am Allerseelentag durften die Verstorbenen das Fegefeuer verlassen und an ihre eins-

tige Wohnstätte zurückkehren, hieß es. »Schon das ganze Jahr freuen sie sich auf diesen Tag«, schrieb Franz Xaver Schönwerth 1857 in seinem Buch über die Oberpfalz, »und zeigen sich oft vierzehn Tage vorher als kleine Lichtlein«.

In Schmidmühlen im Landkreis Amberg-Weizsach hat sich ein Brauch erhalten, der an die Seelen als Lichter erinnert: Am Allerseelentag setzen die Kinder nach dem Rosenkranz Kerzen auf einfachen Schifflein aus Holz oder Rinde in den nahen Fluss, die Lauterach. In der Dunkelheit schwimmen diese Allerseelenlichtlein dann zum Gedenken an die dahingegangenen Angehörigen davon – und kehren niemals wieder, so wie einst die lieben Verstorbenen.

Viele Sagen gibt es um unerlöste Seelen, die Lebenden begegnen und durch deren Ansprache erlöst werden. So erzählt man sich in Vogtareuth bei Rosenheim, dass der einst an der Innlande aus einem Transportschiff Weinfässer ausgeladen wurden, die ein Knecht ins dortige Schloss bringen sollte. Dunkel war es schon, und unterwegs bemerkte der Mann, dass ein Fass undicht war und der Wein herausfloss. Er fand im Dunkeln die undichte Stelle nicht, bis ein kleines Lichtlein auftauchte und ihm so lange leuchtete, bis er das Leck verschlossen hatte. Da bedankte sich der Mann und sagte: »Vergelt's Gott tausendmal!«, und das Licht antwortete: »Jetzt hast du mich aus dem Fegefeuer erlöst!«, und verschwand.



BRAUCHTÜMLICHES ALLERSEELENGEBÄCK

Allerseelenzöpfe oder -striezel

Allerseelenzöpfe oder -striezel werden heute noch verkauft oder selbst gebacken, aber wohl nicht nur wie früher von den Paten an die Patenkinder verschenkt. Als Süßigkeiten im Alltag noch selten waren, gehörten die süßen Hefezöpfe zu Allerseelen zu den begehrten Geschenken, auf die die Kinder schon warteten. Mit der Patengabe verbunden war der Auftrag, für alle Verstorbenen zu beten und dereinst auch für die Geber, die Paten, um die Zeit im Fegefeuer zu verkürzen.

Die Form des Gebäcks, zu einem Zopf aus drei oder mehr Strängen geflochtener Hefeteig, hängt wohl mit in der Antike üblichen Trauerkulten zusammen: Zum Zeichen der Trauer schnitten sich die Angehörigen des Verstorbenen das Haar ab. Das Haar galt in der Mythologie als Sitz der Seele, auch als Sitz der Kraft, wie die Legende von Samson im Alten Testament zeigt: Erst als er heimlich im Schlaf geschoren wird, verliert der mythische Riese seine übermenschlichen Kräfte und kann überwältigt werden. Vielleicht sollte das Geschenk eines Gebäcks in Zopfform dem Beschenkten auch Kraft verleihen? Bis weit in die Neuzeit sah man das Haar als zauberkräftig an. So schnitt man etwa der hoch verehrten seligen Mechtildis aus Dießen am Ammersee nach ihrem Tod 1160 das lange Haar ab. Es hing zuletzt eingelötet in einer Kapsel an der Wetterglocke im Turm des Marienmünsters zur Abwehr von Unwettern, bis im Jahr 1827 ein Blitz in den Kirchturm einschlug und der darauffolgende Brand auch die wertvollen Haare vernichtete.

Allerseelenzopf

Kurz vor dem Allerseelentag wurden früher Hefezöpfe gebacken: kleine als Geschenk für jedes Patenkind, größere für die Familie. Heute kauft man sie beim Bäcker – wenn man überhaupt noch daran denkt, zu Allerseelen einen Zopf zu verschenken. Warum die alte Tradition nicht wiederaufleben lassen? Einen Zopf zu backen ist ganz einfach, der Teig ist fast der gleiche wie der für die Berchnudeln (Seite 142).

ZUTATEN

- ¼–½ Würfel Hefe (10–20 g)
- 200–250 ml Milch
- 50 g Zucker
- 50 g Butter
- 500 g Weizenmehl Type 550
- Salz
- 1 Ei
- Evtl. 100 g Rosinen
- Mehl für die Arbeitsfläche
- 1 Ei zum Bestreichen

Für 1 großen, 2 kleine oder 4 Mini-Zöpfe

- Zubereitungszeit: 30 Minuten
- + 1¼–2¼ Stunden Gehenlassen
- + 35–45 Minuten Backen

SO WIRD'S GEMACHT

Hefe (Menge je nach Zeit, die zum Gehen zur Verfügung steht), 200 ml lauwarme Milch und etwas Zucker in einer Tasse glatt rühren und 15 Minuten gehen lassen. Alle Teigzutaten (zimmerwarm) zu einem glatten, relativ festen Teig abschlagen, evtl. noch etwas mehr Milch zuge-



ben. Nach Belieben Rosinen unterkneten. Den Teig zugedeckt 1–2 Stunden gehen lassen.

Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und für einen großen Zopf in drei gleich große Portionen teilen bzw. sechs Portionen für zwei Zöpfe oder 12 für vier Zöpfe. Am besten mit einer Küchenwaage gleich schwere Portionen abwägen, damit die Zöpfe gleichmäßig werden.

Die Portionen jeweils rundschleifen (mit der hohlen Hand auf der Arbeitsfläche zu einer glatten Kugel schleifen), dann zu gleich langen Strängen rollen. Je drei gleich lange Stränge nebeneinanderlegen, am Anfangspunkt fest zusammendrücken und die Stränge zu einem Zopf flechten. Die Enden ebenfalls fest zusammendrücken und den Zopf / die Zöpfe auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Abgedeckt 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Das Ei mit 1 EL Milch verquirlen und die Zöpfe damit bestreichen. Im Backofen auf der unteren Schiene 35–45 Minuten (je nach Größe der Zöpfe) backen.

Schwäbische Seelen

ZUTATEN

1 kg Dinkelmehl (Type 630)
1 EL Salz
30 g frische Hefe (¼ Würfel)
700 ml Wasser
Grobes Salz und Kümmel zum Bestreuen

Für etwa 2 Bleche

Zubereitungszeit: 30 Minuten + Gehenlassen
über Nacht + 2 x 30 Minuten Backen

SO WIRD'S GEMACHT

Mehl in eine Schüssel sieben, Salz untermischen. Die Hefe mit etwas Wasser verrühren und mit dem restlichen Wasser zum Mehl geben. Zu einem Teig ver-

kneten und mindestens 5 Minuten durchkneten. Den sehr weichen Teig mit Folie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag den Backofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) schalten und ein Blech mit Backpapier auslegen. Den Teig in der Schüssel kurz zusammenkneten. Mit der Teigkarte längliche Stücke abstechen und mit nassen Händen als etwa 15–20 cm lange und zweifingerdicke Würste auf das Blech legen.

Die Seelen mit Salz und Kümmel bestreuen. Das Blech in den Backofen schieben und ganz schnell auf den Boden des Backofens eine Tasse Wasser schütten. Die Ofentüre sofort schließen und die Seelen in etwa 20–30 Minuten hellbraun backen.⁷



Spitzl

In Ost- und Nordbayern fällt das Allerseelengebäck traditionell süß und üppig aus: Die Allerseelenspitzl bestehen aus süßem Kuchenteig, gern ein Biskuitteig, früher verwendete man Lebkuchenteig. Er wird in speziellen Kuchenformen in Form einer Raute gebacken, mit Creme gefüllt und mit Zuckerrosen und Spritzglasur verziert. Auch die Spitzl für die Patenkinder kauft man üblicherweise beim Konditor – es gibt sie bis heute: in traditionellen handwerklichen Bäckereien und Konditoreien, aber auch auf den beliebten Spitzlmärkten, die alljährlich am Tag vor Allerheiligen stattfinden, zum Beispiel im Hemau bei Regensburg und im niederbayerischen Kelheim.

Schwäbische Seelen

Im Gegensatz zu den süßen Hefezöpfen, Spitzln und Striezeln im Bayerischen Wald, im südöstlichen Bayern und in Österreich gab es im westlichen Süddeutschland die schwäbischen Seelen, ein helles Dinkelgebäck mit Salz und Kümmel, das es mittlerweile rund ums Jahr auch außerhalb Schwabens zu kaufen gibt. Ihr Name weist bis heute auf ihren Ursprung hin. Seelen wurden früher nur zum Allerseelentag gebacken, und einer netten Legende zufolge hat sie ein schwäbischer Bäcker »erfunden«. Zur Rettung seines Seelenheils hatte er gelobt, an Allerseelen jedem Obdachlosen ein Brot zu schenken. Kurz vor dem Totengedenktage holte ihn jedoch seine sprichwörtliche Sparsamkeit ein, und er formte die Brote so klein, dass er nicht zu viel verschenken musste, aber sein Gelübde doch noch erfüllen konnte.

Die schon erwähnte Seelenbrezel kannte man nicht nur im Chiemgau, sondern auch in der Augsburger Gegend. Und im Gebiet zwischen Isar und Mangfall, nördlich von Bad Tölz, »backt man Seelmugeln, welche am Seelentage nach der Kirche an die Armen vertheilt werden«, notiert Joseph Lentner um 1850 im Auftrag des bayerischen Kronprinzen Max.

Man unterschied nämlich klar zwischen den süßen Seelwecken oder -zöpfen für die Patenkinder, Godelwecken hießen sie auch, und den sogenannten Spendwecken aus einfachem Brotteig. An Allerseelen zogen die »Seelengänger« – Kinder und arme Familien – von Haus zu Haus und wurden von der Bäuerin mit Seelwecken beschenkt. Die Wissenschaft nennt dies einen Heischebrauch: Die Seelengänger wollen nämlich etwas erheischen – ebenso wie etwa die Klöpfler (Seite 98), die Sternsinger (Seite 176) oder auch die Kinder, die an Halloween an die Türen klopfen. »Wir bitten um an Zelten, der Herrgott wird's ver-



Die Bäuerin verteilt Seelenwecken, Grafik von 1885.

gelten!« ist einer der überlieferten Heische-
sprüche an Allerseelen. Es gab auch längere
Verse, der bekannteste geht so: »I bitt gar
schee [schön] um an Wecken, gebt's ma fei an
weißn, an schwarzen konn i net beißn. Gebt's
ma an langa, an kurz'n ko i net glanga [an einen
kurzen kann ich nicht gelangen]« – mit dem
weißen war das feine Weizenmehl gemeint,
der schwarze Wecken bestand aus dem derben
Roggenmehl. Das »Vergeltsgott« der Armen
war der Dank, und der Lohn war Gottes Se-
gen, der fortan über dem Haus lag. »Jeder
Dank für einen Seelwecken rettet eine Arme
Seele aus dem Fegefeuer« – Seelwecken soll-
ten auch die Verstorbenen erfreuen. Und die
edlen Spender versprachen sich Vorteile fürs
eigene Seelenheil.

Nach Peter Rosegger zogen im 19. Jahrhun-
dert in der Steiermark am Vorabend des Al-
lerheiligenfestes die Armen »in ganzen Fami-
lien scharenweise von Haus zu Haus, von Ort
zu Ort, und jedes hat seinen Sack oder seinen
Korb (...) Sie kommen ins Haus, sie stehen an
der Türschwelle, sie grüßen mit dem vielstim-
migen Ruf »Bitt gar schön um einen Allerheili-
genstriezel!«. Die »Striezelbettler« wurden von
den Bauern mit Freude willkommen geheißen,
denn eine große Anzahl von Heiligenstriezel-
sammlern galt als Vorbote eines gesegneten
Jahres. Jedes »Vergelt's Gott, Allerheiligen« sei,
so der Glaube, für das Kornfeld mehr wert als
ein Fuder Dünger.⁸

Das Stuck

Ein ganz besonderes Allerseelengebäck hat
sich im äußersten Südosten des Landes erhal-
ten, im Berchtesgadener Talkessel. Abgeschie-
den durch einen hohen Pass, den Hallthurm,
hat hier uraltes Brauchtum länger überlebt
als anderswo. Das Stuck wird bis heute von

einigen Bäckereien angeboten, inzwischen
vom ersten Schultag im September an bis zum
Nikolaustag. Früher gab es das Stuck nur um
Allerseelen herum, aber die wachsende Be-
liebtheit ließ den Zeitraum, in dem das Stuck
erhältlich ist, beträchtlich anwachsen. »Die
Leute warten schon das ganze Jahr darauf,
dass es wieder a Stuck gibt«, erzählt der Bäcker
Zechmeister. Das Stuck wird in sogenannten
Tafeln von zwei mal drei Stück verkauft, das
sind sechs zusammengebackene Brötchen.
Sie bestehen aus einem Weizenteig mit geringem
Roggenanteil, der für die dunkle Färbung
der Krume verantwortlich ist. Weihnachtliche
Gewürze wie Zimt, Nelken und Korinthen
sind für den ganz speziellen Geschmack ver-
antwortlich. Das Stuck gibt es schon seit alter
Zeit. Die älteren Berchtesgadener erinnern
sich noch an das Stuckgeld, das sie von ihren
Paten an Allerseelen bekommen haben, fünf-
zig Pfennig waren das in den 1960er Jahren,
erzählt eine Frau. Das war bei den Kindern
beliebter als das Gebäck selbst, denn für das
Geld konnte man sich Süßigkeiten kaufen.

Der Brauchtumsforscher Rudolf Kriss
(1901–1976) kannte das Stuck aus seiner
Kindheit in Berchtesgaden: »Kinder ärmerer
Eltern zogen an diesem Tag [dem Allersee-
lentag] von Haus zu Haus und bettelten um
jenes Backwerk mit dem Ruf: »Bitt goar schö
um a Stuck«, wobei das letzte Wort im singen-
den Tonfall sehr gedehnt gesprochen wurde.
Man nannte dies das Stuckbetteln... [Man
gab] den Stuck-Bettlern gern, wahrscheinlich,
um für die Armen Seelen recht viele Vergelt's
Gott zu bekommen. Schon 1731 beschwerte
sich der Pfarrer von Schellenberg, dass die
Leute wegen des Stuckeinsammelns den Got-
tesdienst versäumten. ... Manche werfen das
erste Gebäck, das sie davon backen, zum Ver-
brennen für die Armen Seelen in den Ofen.«⁹

Berchtesgadener Stuck

Das Rezept für das Berchtesgadener Stuck hat mir Bäckermeister Andreas Zechmeister aus Schönau am Königssee verraten.

Für 18 Stück / 3 Tafeln à 6 Stück

Zubereitungszeit:

30 Minuten + 1 ¼ Stunden Gehenlassen

+ 20 Minuten Backen

ZUTATEN

400 g Weizenmehl Type 550

100 g Roggenmehl Type 997

¾ Würfel Hefe (30 g)

1 EL Zucker

1 TL Salz

1 TL Zimt

1 Msp. gemahlene Nelken

170 g Korinthen

Mehl für die Arbeitsfläche

SO WIRD'S GEMACHT

Weizen- und Roggenmehl in eine große Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. 285 ml lauwarmes Wasser bereitleisten. Hefe in die Mehlmulde bröckeln, Zucker zugeben und mit einigen EL lauwarmem Wasser glatt rühren. 15 Minuten gehen lassen.

Restliches Wasser, Salz, Zimt und Nelken zugeben und alles zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten. Die Korinthen unterkneten. Den Teig abgedeckt 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Den Teig in 18 gleich große Portionen teilen und jedes Teigstück rundschieben (mit der hohlen Hand auf der Arbeitsfläche zu einer glatten Kugel schleifen). Auf einem Backblech jeweils 6 Stück eng aneinanderlegen. Abgedeckt 30 Minuten gehen lassen, mit Wasser bepinseln und bei 250 °C (Ober-/Unterhitze) 20 Minuten backen.

