

Folder zum Ausstellungsthema

Deutsche Identität leben

Traditionen weitergeben

Eine große Rolle im kulturellen Leben der deutschen Minderheiten spielt die Pflege der Traditionen. Folklorefestivals, Trachtenumzüge, kulinarische Besonderheiten, regionale Festbräuche - mit Traditionen werden die Sinne vielfältig berührt, sie schaffen Zugehörigkeit und sind Teil der Gruppenidentität. Dabei unterliegen auch Traditionen einem Wandel. Ob es sich um überlieferte Bräuche oder um neue Feste und erfundene Trachten handelt, ist nicht ausschlaggebend.

Es klingt paradox, aber um lebendig zu bleiben, müssen Traditionen immer wieder aktualisiert werden. Das Maibaumaufstellen, das so genannte Bärenführen in Schlesien oder der „Urzelmlauf“ in Siebenbürgen sind Beispiele für eine innovative Wiederbelebung von profanen Bräuchen.

Auch beim Chorsingen in deutscher Sprache auf baltischen Liederfesten oder kasachischen Folklorefestivals sind neben den altbekannten Volksliedern auch Neuinterpretationen, Mixturen und Aufnahmen moderner Musik- und Tanzstile zu sehen und zu hören.

Rezepte weitergeben

Regionale oder nationale Gerichte, Ess- und Kochgewohnheiten sind Teil der Kultur.
Sie werden von Generation zu Generation weitergegeben.







Leibspeisen – Antworten aus den Fragebögen

Apfelstrudel	Karpfen mit Kartoffeln und Feigenkompott	Rosenkranz
Bauernbratkartoffeln	Kartoffelknödel	Roulade
Berliner	Kartoffelsalat	Roulette mit Rosinen
Bismarckhering	Kassler	Sauerbraten
Blaukraut	Kliebensuppe	Sauerkraut und Schweinehaxe
Bratwurst mit Kartoffeln	Knödel	Saure Grombiere
Bretzel	Kreppel	Saure Zwiebelsuppe
Buttermilchsuppe mit Speck und Zwiebeln auf pommersche Art	Kürbissuppe	Schäufelle
Dampfnudeln	Lammkeule	Schlesische Knödel
Einbrennsuppe	Maultaschen	Schlesisches Himmelreich
Erbsensuppe	Mohnknödel	Schmarrn
Evangelischer Speck	Mohnkuchen mit Streuseln	Schupfnudeln
Gänseschwarzsauer	Mohnstrudel	Schwäbischer Käse
Gänseweihnachtsbraten	Mohnknödel	Semmelwurst mit Graupen
Gebackene Kartoffeln mit Käse	Möhrenkuchen	Spätzle/Spatzle
Gemüseintopf	Nudelsuppe	Stollen
Granatirmarsch/Grenadiermarsch	Pfeffer-und Leibkuchen mit Reisig	Streuselkuchen
Gugelhupf	Reispudding	Strudel
Hanfsuppe	Rindfleisch mit Gappersoße	Weihnachtsgans
Heckelle	Riwwelkuchen	Weihnachtsscholle
Käsekuchen mit Streuseln		Wrukesuppe
		Zwetschkenkuchen





Brot und Hefegebäck

„Die deutschen Familien waren früher sehr groß und das Brot wurde selbst gebacken. In jedem Haus gab es einen Backofen. Hier wurde das Brot im Winter gebacken. Für das Brotbacken im Sommer gab es einen Backofen im Hof. (...)

Für den Teig brauchte die Frau Mehl, Hefe, Sauerteig, Wasser und Salz. Hefe war aber früher eine große Seltenheit. Ein Stückchen Hefeteig wurde beim Backen immer als Gärstoff übrig gelassen. (...)

Viele Familien hatten auch selbst Hefe gemacht. Man nannte sie „Riwwelhefe“. (...) Dafür brauchte man Hopfenbrühe, Mehl und Kleie. Die Riwwelhefe wurden mit den Händen geformt und auf dem Dachboden oder im Schatten gut getrocknet. Gewöhnlich machte man diese Hefe für das ganze Jahr.“



Svetlana Gaus, Omsk, Russland

Tatiana Iuriev, Vorsitzende des Vereins *Deutsches Haus Hoffnung*, Republik Moldau mit ihrem selbst gebackenem Riwwelkuchen



Kürbisgewickelte

1 kg geschälter Kürbis
3-5 Pfefferkörner
0,5 TL Zimt
Salz nach Geschmack
4-5 EL zerlassene Butter

Für den Teig:

500 g Mehl
1 Tasse Sauermilch oder Kefir
1 Tasse saure Sahne
2 Eier
0,5 EL trockene Hefe
1 TL Backsoda
eine Prise Salz

Zubereitung

Kürbis in kleine Würfel schneiden, im Kochtopf mit 1/3 Liter Wasser, Salz und Pfeffer ansetzen.

Teig wie oben zubereiten und auf den Kürbis legen. Die Gewickelten auf die Kürbiswürfel legen. 40-45 Minuten auf dem Herd oder im 200° heißen Ofen garen. Den Kürbis mit Zimt bestreuen, gut verrühren und mit den Gewickelten und zerlassener Butter servieren.

Schnitzgewickelte

1 Teller Schnitze (getrocknete Äpfel, Rosinen)
4-5 EL zerlassene Butter
Zucker und Zimt nach Geschmack

Für den Teig:

250 g Mehl
1 Tasse Sauermilch
1 Ei
0,5 TL Backsoda
eine Prise Salz

Zubereitung

Teig zubereiten und zugedeckt ruhen lassen.

Schnitze in den Kochtopf geben und mit Wasser bedecken. Halbgar kochen. Danach ein Teil des Wassers abgießen, sodass nur 1/3 der Schnitze im Wasser bleibt.

Aus dem Teig Gewickelte wie oben beschrieben zubereiten und in 4 Teile quer schneiden, auf die Schnitze legen und zugedeckt 40-45 Minuten in die bis auf 200° erwärmte Röhre stellen. Schnitze nach Wunsch mit Zucker und Zimt bestreuen. Dazu trinkt man Milch.

Gewickelte mit Fleisch

4-5 mittelgroße Kartoffeln
300 g gehacktes Fleisch
4-5 Knoblauchzähne
4-5 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
Salz nach Geschmack
0,5 Tasse zerlassene Butter

Für den Teig:

250 g Mehl
1 Tasse Sauermilch
1 Ei
0,5 TL Backsoda
eine Prise Salz

Zubereitung

Teig zubereiten und zugedeckt ruhen lassen. Kartoffeln schälen und vierteln. In den Kochtopf geben, Salz, Knoblauch, Pfeffer, ein Lorbeerblatt und soviel Wasser zufügen, dass die Gewickelten trocken liegen. Das gehackte Fleisch wie für Buletten zubereiten. Aus dem Teig eine 1 cm dicke Platte ausrollen, das Fleisch darauf verteilen und zusammenrollen. Quer in 5-6 cm lange Stücke schneiden, auf die Kartoffeln legen.





Sauerkraut mit dicken Knödeln

2-3 Zwiebeln
2 EL Paprika
Sauerkraut

Für die Knödel:
2-3 Semmeln
300 g Mehl
3-4 Eier

Zubereitung
Zwiebeln fein schneiden und in Fett lichtgelb anrösten. Paprika und Sauerkraut dazugeben. Mit ein wenig Wasser dünsten bis das Sauerkraut dunkel ist.

Semmeln würfeln, in Fett rösten und auskühlen lassen. Aus Mehl und Eiern einen Teig anrühren. Semmelwürfel dazugeben, Knödel formen. In kochendem Salzwasser gar kochen, 20 Minuten ziehen lassen.



Schneenockerln

4 Eier
5 EL Zucker
1 Vanillestange
1 Päckchen Vanillezucker
1 Liter Milch

Zubereitung
In einem breiten Topf die Milch mit 2 EL Zucker und der aufgeschnittenen Vanillestange zum Kochen bringen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit 3 EL Zucker zu festem Schnee schlagen. Mit einem Löffel Nockerln ausstechen und in die kochende Milch legen, aber nicht weiterkochen lassen.

Die Nockerln ziehen lassen, dabei vorsichtig einmal umdrehen. Herausnehmen und auf einem Sieb abkühlen lassen.

Eidotter gut verrühren und in der kochend heißen Milch dickschaumig aufschlagen. Kaltrühren und die ausgekühlten Schneenockerln damit überziehen.

(beide Rezepte von Klara Vljankov, Serbien)



Trachten tragen

Viele deutsche Trachten wurden erst im 19. Jahrhundert entwickelt.

Sie unterschieden sich nicht nur von Ort zu Ort, sondern auch innerhalb einer Gemeinschaft.

Farbe, Material und Kopfschmuck zeigten, wer wohlhabend, wer verheiratet oder ledig war.





Diese historischen Abbildungen von 1940 oder früher präsentieren die Vielfalt der deutschen Trachten allein in der Zips, in der Hauermark und in Metzenseifen, Slowakei. Damals wurden Trachten zu besonderen Anlässen wie auch im Alltag getragen.

Alle Abbildungen dieser Doppelseite wurden freundlicherweise aus der Sammlung des *Karpartendeutschen Museums* in der Slowakei zur Verfügung gestellt.



Mädchentrachten aus Kleinlomnitz/Lomnička, Slowakei

Feste sind bis heute ein Anlass, Tracht zu tragen.

Jugendensemble, Republik Moldau



Fest in Lettland



Folkloregruppe als Gast beim Kulturfest in Hopgarten/Chmelnica, 2017, Slowakei

Auftritt des Volkstheaters des deutschen Tanzes *Deutsche Quelle*, Ukraine

Auf der Bühne



Auftritt einer Tanzgruppe aus Tworkau/Tworków in Oberschlesien auf dem Kulturfestival in Breslau/Wrocław, Polen



Bräuche pflegen

Religiöse Feste, regionale Traditionen oder Rituale zu bestimmten Jahreszeiten: Bräuche stiften Sinn und verbinden.



Urzelnlauf

Der „Urzelnlauf“, ursprünglich ein Umzug der Zünfte, um dem neuen Zunftmeister die Lade zu bringen, wird in Agnetheln/Agnita in Siebenbürgen seit 2006 wieder durchgeführt. An die Stelle des Zunftmeisters sind bedeutende Persönlichkeiten des Ortes getreten. Sie werden besucht und bewirten die zotteligen Urzelfiguren, die jetzt deutsche und rumänische Lieder singen.







Bärenführen

Das „Bärenführen“ gilt als schlesischer Faschingsbrauch. In einigen Gegenden wird er allerdings im Januar veranstaltet. Der Bär symbolisiert das Böse und ein Tanz mit ihm soll Glück bringen. In Oberschlesien führt eine Gesellschaft aus Schornsteinfeger, Förster, Zigeunerin, Teufel, Pfarrer, Arzt, Polizist, Tod, Hochzeitspaar, Feuerwehrmann und Engel, begleitet von Musikanten den Bären von Haus zu Haus, bevor er auf dem Dorfplatz zum Tode verurteilt und vom Jäger erlegt wird.





Maibaumaufstellen

Das Maibaumaufstellen ist ein weit verbreiteter Brauch in vielen Regionen Deutschlands, Österreichs und in der Schweiz, dessen Ursprung ungeklärt ist. Mit bunten Bändern oder Zunftzeichen geschmückt soll der Maibaum Wohlstand und Fruchtbarkeit bringen. Traditionell wird er am 30. April von der männlichen Jugend auf einem zentralen Platz in der Gemeinde aufgestellt. Als regionaler, meist ländlicher Brauch wurde das Maibaumaufstellen von den deutschen Verbänden in Ungarn, Tschechien und Polen aufgenommen, bzw. wiederbelebt. So feiert man z.B. in Schlesien den Maibaum manchmal sogar in den bayrischen Farben Weiß und Blau.





Eine Ausstellung der Arbeitsgemeinschaft Deutscher Minderheiten in der FUEN

Konzeption und Kuratorium:
kmt I ausstellungen GbR
(www.kmt-ausstellungen.com)

Gestaltung, Koordination und Produktion:
DrNice ThemenWelten GmbH
(www.drnice.de)

Ausstellungsarchitektur:
Angélique Furtwängler und DrNice

Webseite zur Ausstellung:
agdm.fuen.org/wanderausstellung

Wir danken den vielen engagierten Mitgliedern der AGDM
in den einzelnen Ländern für die umfangreiche Beratung,
die Beantwortung der Fragebögen (im Zeitraum April bis Mai 2017)
und für die zur Verfügung gestellten Bildmaterial und Medien.
Ohne sie wäre diese Ausstellung nicht zustande gekommen.

Die verwendeten Medien- und Bildmaterialien stammen zum Großteil
aus dem Privatbesitz der Verbandsmitglieder und aus den Verbandsarchiven.

Bei den Bildnachweisen und Quellenangaben haben wir uns um
korrekte Angaben bemüht. Sollten wir bei der Fülle von Daten falsche
Angaben gemacht haben, bitten wir um Verständnis und Richtigstellung.

