

Baumkuchen in Österreich

Der Baumkuchen, dieses köstliche Festgebäck, hat in seiner mehr als 2 000jährigen Geschichte in keinem Lande so viele Spuren seiner Entwicklung hinterlassen, wie in Österreich.

Bereits in der ersten Veröffentlichung über die "Familie der Baumkuchen" wurden einige Rezepte aus dem "Salzburgischen Kochbuch" von HAGGER erwähnt (1). LIST berichtete in seinem Roman "CARNUNTUM" (2) von einem Prügelkrapfen vom "Umfang eines starken Mannes und beinahe auch der Höhe eines solchen". Derartiges war nach Kenntnis der geschichtlichen Entwicklung durchaus möglich, doch konnten weitere Quellen zu dieser Mitteilung nicht gefunden werden.

Wie immer in der Geschichte des Baumkuchens, sind es auch heute noch die Frauen, welche das mühsame Backen der verschiedenen Arten des Baumkuchens pflegen. Noch 1960 buk Frau Rosa GRATH in Röschitz/Niederösterreich regelmäßig große Prügelkrapfen in ihrer "Schwarzen Kuchl", die sie nach altem Brauch mit Zuckerglasurfäden überspann. Sehr ausführliche Mitteilungen über Rezept und Backgeräte verdanken wir Herrn Museumsdirektor SCHÄFFER vom Krahuletz-Museum in Eggenburg.

Das gleiche Rezept, allerdings mit Kartoffelmehl anstatt mit Reismehl, wird in Südschweden zu den "Spettkaka" verbacken und auch der Dekor wird zumindest bei Festkuchen in gleicher Weise wie in Röschitz ausgeführt. Es wird vermutet, daß dieses Rezept aus Österreich während des 30jährigen Krieges nach Schweden gelangt ist. Jüngere Mitteilungen über den Prügelkuchen in Röschitz waren leider nicht zu erlangen.

In der Steiermark scheint der Prügelkrapfen inzwischen ausgestorben zu sein. Doch sind wir glücklich, in dem Bericht von HAIDING (3) aus dem Jahre 1962 genaue Einzelheiten über Rezept, Herstellungsverfahren und den "Feinheiten" zu besitzen.

HESZ-HABERLANDT teilt in ihrem Büchlein für die Prügelkrapfen noch die Namen "Prügelkuchen; Prügelstutzen; Zuckerstutzen und Aufguß" mit (4). Das beigegebene Rezept entspricht in etwa dem Prügelkuchen von Röschitz bzw. dem Spettkaka. Das hier vermerkte Einstecken von Blumen in den aufgestellten

1 Kuchen wurde schon 1525 bei den Patriziern von Hohenlimpurg Vorgenommen (5).

2 Der Prügelkuchen der Kathi MARKSTEINER vom Thunei-Hof im Brandenberger Tal wurde zuerst durch einen Fernsehfilm im Jahre 1962 über die Grenzen Österreichs hinaus bekannt (6). Wie soeben zu erfahren war, bäckt heute noch Frau MARKSTEINER diesen Prügelkuchen und nach fast dem gleichen Rezept wurde der Prügelkuchen gebacken, welcher 1969 der Königin von Großbritannien während ihres Besuches in Innsbruck serviert wurde !

In einem Bauernhaus in Altenburg/Niederösterreich wird ebenfalls noch der Prügelkrapfen gebacken. Dort hat im Jahre 1972 die "Bundesstaatliche Hauptstelle für Lichtbild und Bildungsfilm in Wien" das Backen eines Prügelkrapfens als Farbfilm aufgenommen (7) und man kann zufrieden sein, daß auf diese Weise ein Kulturdokument geschaffen worden ist.

Der bei HABERLANDT (8) zitierte Prügelkrapfen ist ein Schmalzgebäck und hat eigentlich nichts mit dem auf einem Prügel vor offenem Feuer gebackenen Original-Prügelkrapfen zu tun (9). Dies ist ein erneutes Beispiel dafür, daß man in der Nahrungsforschung und speziell in der Penmatologie niemals allein nach der Bezeichnung gehen darf, sondern immer das Rezept und die Herstellungsweise beachten muß.

Eine besondere Art von Prügelkuchen wurde meist zu Hochzeiten in Ungarn bereitet und trug den Namen "Kürtös Kalács". Bei diesem wird ein feiner Germteig in dünnen Bändern um den Prügel gewickelt, mit gehackten Nüssen oder Mandeln paniert und so vor offenem Feuer gebacken. Ein nach dem Rezept von GUNDEL (10) gebackener Kürtös Kalács hat so herrlich geduftet, daß er kaum die Zeit des Fotografierens überstanden hat.

4 Noch heute wird in Siebenbürgen der "Schornstein-Kolatschen" gebacken, der in gleicher Weise wie der ungarische Kürtös Kalács bereitet wird. Stern-Reportage Günter DAHL brachte 1960 ein interessantes Bild solcher Schornstein-Kolatschen mit und das Studium der erreichbaren Literatur gab Aufschluß über Rezept, Gerät und Verfahrenstechnik.

Interessanterweise wird der Prügel zu diesem "Schornstein-Kolatschen", der auch "Baumstriezel" oder "Knüppelkrapfen" genannt wird, aus Apfelbaumholz hergestellt. Dieses wird "Innen rot", also von innen her sehr heiß, wie

KRAUSZ mitteilt (12).

Das Backen derartiger Baumstriezel im Rahmen einer Siebenbürgischen Bauernhochzeit war 1966 in einem Fernsehfilm zu sehen. Leider waren alle erdenklichen Bemühungen umsonst, eine Kopie dieses Filmteils für das Baumkuchen-Archiv zu erhalten, (13). ~~ohne Erfolg!~~

Eine besondere Art des Prügelkrapfens wurde früher im Böhmisches gebacken, wie uns RUHM in einer Darstellung ausführlich berichtet. Diese Spezialität hatte auch den Namen "Trdelnice" und wurde nicht vor offenem Feuer, sondern mit Hilfe eines besonderen Gestells im Backröhr gebacken. Doch auch er muß vorzüglich geschmeckt haben, wie sich aus dem überlieferten Rezept leicht erkennen läßt.

"Alles kehrt wieder" und so hat kürzlich eine Miniaturausgabe der ersten Baumkuchen-Entwicklungsstufe im "Stangerlbrot" fröhliche Auferstehung gefeiert, wie in einem Zeitungsbericht dargestellt wurde (15).

Sicher werden noch an anderen Orten in Österreich die Prügelkrapfen in irgend einer Variation gebacken, doch leider sind Berichte darüber nur sehr schwer zu erlangen.

Anmerkungen:

- 1) Brot und Gebäck 16 Heft 12 Dezember 1962 S. 232-240; 56 Quellen; 13 Abb
- 2) List, Guido - Carnuntum-Berlin: G. Grote 1888 Band 2, S. 126 f.
- 3) Haiding, Dr. Karl - Wie der Prügelkuchen gebacken wird
Österr. Zeitschr. f. Volkskunde Neue Serie
Band 65 - 16 (1962) Nr. 1 S. 35 ff.; Abb.
- 4) Heß-Haberlandt, Dr. Gertrud - Das liebe Brot
Wien: Agrarverlag 1960 S. 54; 59
- 5) Römer-Büchner - Wohlleben und Prachtliebe der Gesellschaft Limburg zu
Frankfurt am Main im Mittelalter
Zeitschrift f. deutsche Kulturgeschichte
München: Bauer & Raspe 1856 Band I, S. 58 ff.
- 6) Deutsches Fernsehen I. Programm Do 14. Juni 1962 Std. 22,05
"Knospen, Flachs und Prügelkuchen"
Foto Hans Lutz
- 7) Mitteilung der Landesinnung Wien der Zuckerbäcker vom 7. Juni 1972
- 8) Haberlandt, Arthur - Taschenwörterbuch der Volkskunde Österreichs
Der Andere Teil
Wien: Österr. Bundesverlag 1959 S. 88

- 9) Maierbrugger - Kaning. Carinthia I, 141 S. 502 f.
- 10) Gundel, Karoly - Ungarische Kochrezepte 4. Ausgabe
Budapest: Corvina 1958 S. 112 f.
- 11) Stern - 13. Heft Nr. 30 - 23. Juli 1960 S. 14 ff.; speziell S. 20
"Reise in ein vergessenes Land"
Bericht Günter Dahl; Foto Ernst Grossar
- 12) Krauß, Friedrich - Wörterbuch der nordsiebenbürgischen
Handwerkssprachen
Siegburg: 1957 S. 115
- 13) Österreichischer Rundfunk - Fernsehen 8. März 1966
"Süße Heimat - Siebenbürgen"
- 14) Ruhm, Franz - Wiener Küche Nr. 88 S. 5 - Wien Feber 1938
- 15) Gross, Anneliese - Für Campingfreunde - Kochen ohne Geschirr
Graz - Südost-Tagespost 16. Juni 1973 S. 20
(Aus einem alten Heft: "Für Eltern und Kinder".)

Abbildungen:

- 1) Prügelkuchen aus Eggenburg der Frau Rosa Grath - Foto Dir. Schäffer 788 B016
- 2) Prügelkuchenbacken auf dem Thunel-Hof im Brandenberger Tal
Frau Kath. Marksteiner Foto Hans Lutz 907 B017
- 3) Kürtös Kalács - Ungarn - Foto Fritz Hahn X.M.T.
- 4) Baumstrietzal in Siebenbürgen - Foto Ernst Grossar 784 B016
- 5) Trdelnice in Böhmen - Foto Franz Ruhm 628 B014

13.3.77

M.M.