



Die „Speispfinstaeier“ vom Wastlhof

Beitrag

“Die Tradition der Speispfinstaeier wurde in meiner Familie seit je her gepflegt.“ erzählt Maria Riepertinger vom Wastlhof in Elperting bei Prien am Chiemsee.

„Speispfinstereier sind gefärbte Gründonnerstageier. Das Gelege vom Gründonnerstag wird am Karfreitag separat gekocht und gefärbt. Diesen Eiern werden beschützende Kräfte zugesprochen. Sie gelten als Heil- und Glücksbringer, und bringen Schutz und Segen für die Familie. Die Speispfinstereier werden in der Osternacht zur Speisenweihe gebracht. Bei Osterfrühstück gibt es für jedes Familienmitglied ein Speispfinstaei.“ so die Hühnerbäuerin weiter. Der Ausdruck Speispfinsta setzt sich aus den Worten: „Speis“ für das heilige Abendmahl – die Speise, dem letzten Abendmahl am Gründonnerstag und dem Wort „Pfinsta“ für den fünften Tag der Woche – den Donnerstag zusammen. Die Schalen der Gründonnerstageier werden aufs Feld gegeben für guten Ertrag. Auch am Wastlhof ist der Legegang am Gründonnerstag geöffnet, so kann man sich dort „Speispfinsta-Eier“ zum färben für die Speisenweihe einsammeln – solange Vorrat.

Bericht und Bilde: Wastlhof in Prien-Elperting







Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus



Kategorie

1. Allgemein

Schlagworte

1. Atzing-Wildenwart
2. Chiemgau
3. Gründonnerstag
4. Prien am Chiemsee
5. Wastlhof