



Interessantes zur Brauchtumsbäckerei

Beitrag

Heute back ich, morgen brau' ich....Striezel, Krapfen und sonstige Gebäcke haben eine lange Tradition als Brauch und in der regionalen Kultur. Die stv. Vorsitzende des Sachgebietes Mundart, Brauchtum und Laienspiel, Gisela Haußner, beschäftigt sich seit ihrer Jugend mit dem bayerischen Brauchtum. Besonders angetan haben es ihr dabei die Traditionen um Backwaren zu Feiertagen und Gebäck zu Heiligen. Ihr gesammeltes Wissen gibt sie unter anderem bei Back-Seminaren im Trachtenkulturzentrum Holzhausen (www.trachtenkulturzentrum-bayern.de) weiter.

Zum Vortrag über die Brauchtumsbäckerei im kirchlichen Jahreslauf hatte Gisela Haußner in den Gasthof Kauzen nach Ochsenfurt eingeladen. Zu dem interessanten Vortrag im Jubiläumsjahr „140 Jahre Trachtenbewegung in Bayern“ waren viele Trachtler aus verschiedenen Regionen Bayerns gekommen aber auch Gäste, die im Gasthof Kauzen Rast machten. Was ist eigentlich ein Brauch? forderte Gisela Haußner die Anwesenden zur aktiven Teilnahme auf. Dabei erfuhren die Zuhörer, dass sich ein Brauch wiederholt, man ihn braucht und er Ausdruck einer Tradition ist. Zudem hat der Brauch oft einen christlichen Hintergrund. Bräuche bringen Vertrautheit und verbinden, wobei der Ursprung in Lebens- und Glaubenserfahrungen liegt, so Gisela Haußner. Man erhält die Bräuche am Leben, wenn man sie „von der Wiege bis zur Bahre“ pflegt. Brot steht oft im Mittelpunkt von Bräuchen. Verschiedene Brote wie Gebildbrote (Osterlamm oder Josefibrot), Zopfbrote (Allerheiligenbrot oder Seelenwecken) und Brezenformen mit drei Fenstern (deuten für Glück und Gesundheit) erfordern unterschiedliche Teigarten. Es braucht viele Arbeitsschritte, bis das Brot auf dem Tisch steht. Von der Aussaat des Getreides, über die Teigherstellung bis zum Backen. Zum Anschneiden des Brotes sind uns Rituale und Sprüche überliefert wie dieser Segen.

***Als Korn gesät, als Ehren gemäht.
Gedroschen im Takt, gesiebt und gesackt.
Dann hurtig und fein, gemahlen vom Stein.
Geknetet und gut gebräunt in der Glut,
so liegt's duftend und frisch, als Brot auf dem Tisch.
Lasst uns, eh wir's brechen, den Segen erst sprechen.***

Zu sehr vielen Bräuchen und Heiligen im Jahreslauf verbindet ein traditionelles Gebäck. Eine sehr reiche Auswahl an kulinarischen Schmankerln hatte Gisela Haußner den Besuchern mitgebracht. Rosi Brauner, Vorsitzende des Trachtenvereins Ochsenfurt, unterstützte ebenfalls mit Backwaren. Die Vorsitzende im Sachgebiet Brauchtum des Bayerischen Trachtenverbandes, Marianne Heidenthaler und die Besucher bedankten sich mit großem Beifall für den außergewöhnlichen Vortrag von Gisela Haußner und den vielen Verzehrsmustern.



Fotos & Text: Anna Felbermeir

**Jubiläumskonzert
1100 Jahre Prutting**

**BLASORCHESTER
DER MÜNCHNER
PHILHARMONIKER**

*Unter der Leitung von Albert Osterhammer
Moderation Traudi Siferlinger*



**Am Samstag,
den 27.07.2024
Einlass ab
17:30 Uhr**

Karten: www.prutting.de/kartenverkauf

Kategorie

1. Brauchtum

Schlagworte

1. Brauchtumsbäckerei
2. Holzhausen
3. Krapfen
4. Niederbayern
5. Striezel
6. Trachtenkulturzentrum