

BAYERISCHER WALD – EIN STARKES STÜCK HEIMAT

www.muw-werben.de | office@muw-werben.de | Tel.: 08505 86960-0



Foto: AdobeStock

Vom Kochen, der Jagd und der Wilderei

Das neue Kochbuch von Rupert Berndl enthält nicht nur zahlreiche vergessene Wildgerichte, sondern auch jede Menge geschichtliche Einblicke.
Mehr auf Seite 06.

Nachgefragt

Der Passauer Buchautor Bruno Luschka führte eine lokale Umfrage zum Thema Verkehrswende durch - im Gespräch mit der **Neuen Woche** interpretiert er seine Ergebnisse.
Mehr auf Seite 08.

Ein Lächeln in schwierigen Zeiten

Für ihre wertvolle Arbeit erhielten die KlinikClowns auch heuer finanzielle Unterstützung des Bezirks Niederbayern.
Mehr auf Seite 12.

GTÜ Plöching GmbH & Co. KG
Kfz-Sachverständige in Ostbayern

Tiefenbach - Plattling - Deggendorf

Amtliche Untersuchungen (GTÜ)

- Hauptuntersuchung / AU
- Änderungsabnahmen
- Sicherheitsprüfungen

www.ploechinger.de

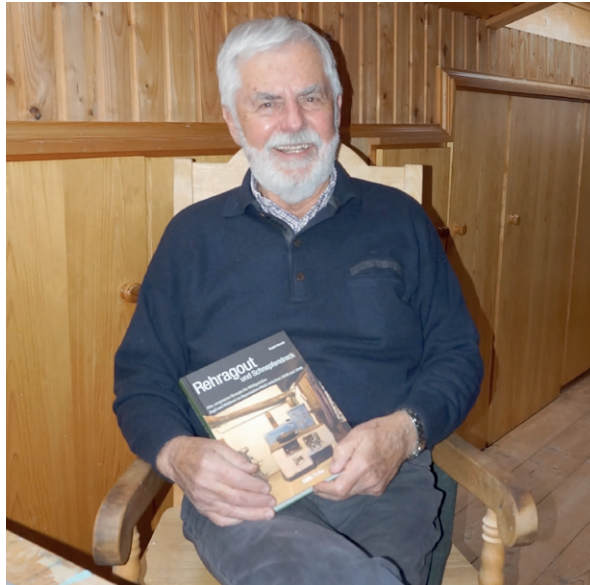
„Rehragout und Schnepfendreck“

Rupert Berndl hat sein drittes Kochbuch verfasst: eine regionale Zeitreise durch die Jagd, die Küche und die Wilderei von 1848 bis 1948 im Bayerischen Wald

Drei Jahre hat es gedauert, bis sein Werk fertig gestellt war. Interviews mit 90-jährigen Frauen wurden geführt, Rezepte transkribiert und Archive durchforstet. Jetzt ist es vollendet, Rupert Berndls dritt es Kochbuch – das viel mehr ist als die bloße Auflistung von alten Rezepten. Die Mühe hat sich gelohnt: „Rehragout und Schnepfendreck“ ist eine regionale Zeitreise ins 19. und 20. Jahrhundert – in eine Welt der Jagd, der Wilderei und der damals vorherrschenden Küche mit vielen soziologischen Einblicken.

Der Startschuss für Rupert Berndls dritt es Kochbuch – obwohl er mit Kochen viele Jahre nichts am Hut hatte – war der Besuch eines Passauer Flohmarkts. „Mittlerweile bin ich kochtechnisch allerdings durchaus gewachsen und habe mir zwei Spezialgebiete angeeignet: jede Art von Strudel und Knödel“, erzählt Berndl stolz. Diese zwei Gerichte werden inzwischen in allen Variationen vom Autor höchstpersönlich gekocht. Eine riesige kulinarische Entwicklung, wenn man bedenkt, dass Rupert Berndl zu Studienzeiten seine „Durnerwirscht“ noch in der Pfanne braten wollte.

Doch zurück zum Flohmarkt: dort fiel Berndl ein kleines Kochbuch in die Hände, das von einer Frau aus Saßbach verfasst war. Da Saßbach ein Ortsteil seiner Heimatstadt Waldkirchen ist, erregte dieses Büchlein seine Aufmerksamkeit. Durch den Fund kam Berndl auf die Idee, dass man aus diesen alten Rezepten herauslesen könnte, wie es den Menschen damals ergangen ist. „Geschichte und Soziologie haben mich schon immer interessiert“, erzählt Rupert Berndl. Zeittechnisch



Autor Rupert Berndl an seinem Lieblingsort, seinem Atelier. Mit dabei natürlich das neueste Werk „Rehragout und Schnepfendreck“.
Fotos: MuW/k.krüchkl

hat sich der Waldkirchner bei seinem dritten Kochbuch auf die 100 Jahre zwischen 1848 und 1948 beschränkt. „Ich habe mich auf diesen Zeitraum festgelegt, da sich in den 100 Jahren das Leben der Menschen grundlegend verändert hat. Durch die Märzrevolution hatten die Leute plötzlich mehr Rechte und die Bevölkerung stieg in diesen 100 Jahren in Bayern von 5,3 Mio. auf 8,9 Mio. an. Auch fanden zwischen 1848 und 1948 drei Kriege (1870/71, I.+II. Weltkrieg) statt – der Zeitraum ist somit höchst interessant. Ich empfinde die Wechselwirkungen zwischen diesen einschneidenden Ereignissen und dem sozialen Leben am Land als sehr spannend“, berichtet Rupert Berndl.

Kochen

Im Buch sind alte Kochrezepte (vorwiegend Wildgerichte) enthalten, die aus mehreren handgeschriebenen Kochbüchern entnommen wurden. Diese stammen zum Teil aus der Feder einfacher Bäuerinnen oder wurden

von Köchinnen aufgeschrieben, die in einem bürgerlichen Haushalt ihren Dienst verrichteten. Aus diesen Aufzeichnungen lassen sich vielfältige kulturgeschichtliche Erkenntnisse über die Arbeit in den Küchen, den Einsatz der damals üblichen Gewürze und Gerätschaften sowie über die verschiedenen Gesellschaftsschichten gewinnen. Einen großen Anteil an der Fülle der Rezepte hatte ein 726 Seiten schweres Kochbuch der Metzgerei Meindl aus Waldkirchen, das Rupert Berndl transkribieren sollte.

„Bei der Durchsicht der gesammelten Daten kamen sehr viele interessante Themen zum Vorschein. So wurden gute Köchinnen zur damaligen Zeit hoch bezahlt – vergleichbar mit den heutigen Profifußballern“, erzählt der Autor. „Zudem habe ich festgestellt, dass unser Gebiet kulinarisch besonders interessant ist, weil hier drei Länder zusammenkommen: die böhmische, österreichische und die bayerische Küche. Das war also eine be-

sondere Sache, weil sich die Gerichte dadurch mischten. Außerdem war die Esskultur in unseren Breitengraden durchaus hoch angesehen. So fand ich beispielsweise Aufzeichnungen, dass Menschen von Straubing mit der Kutsche nach Breitenberg zum Essen gefahren sind. Da es zu diesem Zeitpunkt noch keine Eisenbahnverbindung gab, nahmen die Menschen also den weiten Weg auf sich, um bei uns in Breitenberg zu dinieren.

Jagd und Wilderei

Mit ins Buch kamen noch zwei Lieblingsthemen Berndls: die Jagd und die Wilderei. Die Jagd, weil sie zur damaligen Zeit eine besondere Stellung in unserer Region einnahm und weil sie eng mit dem Zubereiten der erlegten Beute verbunden ist. Auch die Beleuchtung der Wilderei in unseren Breitengraden ist höchst spannend, „da sie zuagang bei uns, des is unvorstellbar“, schmunzelt Berndl. So fand er beispielsweise heraus, dass es kurz vor 1850 in Lackenhäuser eine Hundertschaft gab, die weit über die Landesgrenzen hinaus für derart Aufsehen sorgte, dass man befürchtete, die Männer würden nach Wien ziehen. „Das muss so eine Furcht erregt haben, dass die Österreicher darauf hin tatsächlich zwei Infanteriekompanien an unsere Grenze verlegt haben, solche Ausmaße hat das angenommen“, berichtet Berndl.

In „Rehragout und Schnepfendreck“ finden sich somit zahlreiche interessante und amüsante Anekdoten aus unserer Region zum Thema Jagd und Wilderei. Berndl entdeckte zum Beispiel, dass auch Wirte und sogar Pfarrer oft mals gewildertes Fleisch kauften. „De Bazen

haben sich also auch nicht ganz so lupenrein verhalten“, lacht Rupert Berndl.

Die Rolle der Frauen

Ein Kapitel in seinem Buch hat der Waldkirchner den Frauen gewidmet, „weil die eigentlich immer zu kurz kommen.“ „Es wird fast ausschließlich von den Männern geredet und geschrieben, wie sie im Krieg litten, wie sie gefallen sind etc., aber dass die Frauen zuhause die Kinder und die Alten versorgen und die gesamte Last tragen mussten, da hört man nix. Das will ich ins Gedächtnis der Menschen zurück rufen. Oft mussten die Frauen, wenn beispielsweise Wilderer erschossen oder eingesperrt wurden, zusätzlich noch den kleinen Acker bestellen, um das Leben der Familie zu sichern“, erzählt Berndl.

Das Buch zieht eine geschichtlichen Zeitreise durch die Jagd, die damalige Küche und gibt Aufschlüsse über die Wilderei mit amüsanten Anekdoten – inklusive zahlreicher Rezepte zum Nachkochen. Und ja, „Schnepfendreck“ ist tatsächlich ein Gericht, das zur damaligen Zeit serviert wurde. Heutzutage kann es allerdings nicht mehr nachgekocht werden. Warum? Das lesen Sie am besten selbst nach. Erhältlich ist Rupert Berndls Werk in allen regionalen Buchhandlung und natürlich auch online. **kk**

