Entstanden ist das Kochbuch in einer für das Banat typischen multiethnischen und multikonfessionellen Zusammenarbeit, geprägt von Offenheit, gegenseitigem Respekt, Toleranz und Schaffensfreude.

Ramona Lambing ist in Orczydorf geboren. Wie viele ihrer Banatschwäbischen Landsleute übersiedelte sie nach Deutschland, wo sie seit langen Jahren in der Reisebranche tätig ist. Heute lebt sie in Saarbrücken und im Banat und bleibt noch immer dem Tourismus treu. Die Rezepte dieses Buches wurden als Hommage an die Großmütter von ihr nicht nur gesammelt und aufgeschrieben, sondern auch in der Gesamtheit selbst gekocht, gebacken und zum Fotografieren arrangiert. Mit dem Buch sollen die Rezepte der Banater Küche bewahrt und wiederentdeckt werden.

Der rumänische Journalist und PR-Fachmann **Mircea Opriş** entdeckte im Prozess des Entstehens des Kochbuches seine Passion für die Food-Fotografie und die Banatschwäbische Küche.

Aus dem ungarisch geprägten Szeklerland stammt der Designer **Péter Attila Antal**, der seit einigen Jahren im Banat lebt. Nach früherer Zusammenarbeit ließ er sich überreden, das Kochbuch zu gestalten. Da man im Banat auch Ungarisch spricht und vor allem jetzt, da er in Küche und Traditionen eingeweiht ist, fühlt er sich hier zu Hause.

Die Küche der Banater Dörfer ist keine raffinierte, sondern eine nachhaltige Küche, geprägt vom Zyklus der Jahreszeiten und von der Selbstversorgung. Die Gerichte sind an die süddeutsche und österreichische Küche angelehnt und beeinflusst von ungarischen, rumänischen und serbischen Essgewohnheiten.

Aus Fotos, Rezepten, sehr persönlichen, einfühlsamen Gedichten, Essays über Sitten und Gebräuche entfaltet sich das Bild eines Banater Dorfes, dessen kulturelles Erbe so bewahrt und wiederentdeckt wird.

Ein Kochbuch für Nostalgiker, Genießer, Neugierige, Reiselustige, Wissenshungrige, ehemalige und zukünftige Besucher des Banats.

Ramona Lambing

Heimat

Liebe geht durch den Magen

Inhalt

7 Vorwort
11 Das Banat und die Gemeinde Orczydorf
Eine historische Einführung
25 Speiseplan anno 1900
29 Zum Jahresanfang
30 Die Sonntagsküche
38 Soßen
44 Suppen
52 Ostern
56 Eier
60 Fleischgerichte
69 Hemmweh
70 Gemüse
90 Einmachen
104 Desserts
109 Orczydorf
110 Mehlspeisen
130 Kirchweih
136 Hefegebäck, Blätterteig, Brandteig
154 Kuchen und Kleingebäck
184 Torten
219 Erinnerung
224 Schweineschlacht
235 Zur Jahreswende
236 Verzeichnis der Rezepte

Vorwort

Meine Großmutter, Katharina Anselm, war eine „Hochzeitsköchin“, oder besser gesagt, eine „Hochzeitsbäckerin“. Das Kochen geschah am Ort des Festes, wegen der vielen Teilnehmer meist im Gemeinde- oder Kulturhaus des Dorfes, während Mehlspeisen und Torten daheim bei der Bäckerin zubereitet wurden. Bereits tagelang vor dem großen Ereignis wurde bei uns zu Hause gerührt, gebacken und dekoriert. Denn die Faustregel besagte, dass auf vier Hochzeitsgäste eine Torte entfalle sowie noch zusätzlich weiteres Kleingebäck. So kam es, dass bei uns in Speis‘ und Keller manchmal bis zu 75 Torten standen.

Das Backbuch meiner Großmutter bestand aus unzähligen fliegenden Blättern, auf denen nur Zutaten und Mengenangaben vermerkt waren, ohne Anleitung, denn sie selbst wusste ja, wie die Zubereitung zu erfolgen hatte. Geschriebene Kochrezepte gab es keine. Durch meine Auswanderung aus dem Banater Dorf im Kindesalter, war die Selbstverständlichkeit, mit der man sich früher von Generation zu Generation durch Zuschauen und Mitmachen die Fertigkeit des Kochens und Backens aneignete, unterbrochen. So geschah es, dass ich um die fliegenden Blätter bat und sie handschriftlich übertrug. Stundenlang saß ich bei meiner schon durch Krankheit gezeichneten Großmutter und löcherte sie mit Fragen nach der Reihenfolge des Vorgehens, ob die Zutaten getrennt oder zusammen verquirlt, gerührt oder geschlagen werden mussten.

In den 1980er Jahren hatte sich die einstige intakte Dorfgemeinschaft meines banatschwäbischen Heimatortes aufgelöst; Nachbarn, Bekannte, Freunde und Verwandte waren in alle Winde zerstreut. Die meisten hatten eine neue Heimat in Deutschland, Österreich oder Übersee gefunden und es schien, als gäbe es kein Zurück in die alte Heimat, nach der sich insbesondere die älteren Generationen voller Wehmut sehnten.

Der Beginn, die Rezepte zu sammeln und aufzuschreiben, schien ein Versuch gegen das Vergessen unserer Koch- und Backgewohnheiten. Denn gelegentlich fiel mir auf, dass Rezepte verändert und mit neuen Produkten zubereitet wurden, die überhaupt nicht im Dorf erhältlich und somit nicht Bestandteil der Küche gewesen waren. Die Originalrezepte verschwanden und auch die Großmütter, die man noch hätte fragen können.

Die Küche der Banater Dörfer ist keine raffinierte Küche, sondern geprägt vom Zyklus der Jahreszeiten und der Selbstversorgung. Gerichte sind an die süddeutsche und österreichische Küche angelehnt, beeinflusst von der ungarischen, rumänischen und serbischen Küche.

Manches habe ich weggelassen, z.B. das Fleischbraten – in Orczydorf hatte man Fleisch ohne nennenswerte Gewürze gut durchgebraten; heute gibt es Dank moderner Kochgeräte viel schonendere Methoden. Ich habe es mir versagt – und dem Leser erspart –, Gerichte wie „Faule Kees“ und „Wein tunke“ einzubringen. Die weitaus phantasievolleren Backrezepte für Mehlspeisen und Torten zeigen den starken Einfluss der österreichisch-ungarischen Backtraditionen. Seit 1879, als anlässlich der Primiz von Nikolaus Scheidt, die gleichzeitig mit dem 30-jährigen Hochzeitsjubiläum seiner Eltern in Anwesenheit des Weihbischofs Josef Nemeth gefeiert wurde, die ersten Konditor-Torten für die Festtafel aus der nahen Stadt Temeswar gebracht wurden, traten Torten ihren Siegeszug auch in Orczydorf an.

Mein Dank geht an alle meine Orczydorfer Landsleute, die mir Fotos und Rezepte zur Verfügung gestellt und viele wertvolle Ratschläge und Anregungen gegeben haben. Sollte sich ein

Fehler in einem Rezept eingeschlichen haben, ist dieser ausschließlich mir zuzuschreiben.

Die in diesem Buch gesammelten Rezepte erheben nicht den Anspruch auf Vollständigkeit, da ich von manchem, an das ich mich erinnere, kein Rezept mehr gefunden habe.

Sie sind ein Querschnitt aus den vielen von Haus zu Haus und von Familie zu Familie mit geringfügigen Unterschieden gekochten und meist nur mündlich überlieferten Vorgaben.

Ich habe versucht, die Rezepte möglichst authentisch zu halten. Sie sind einfach, schmackhaft, leicht nachzukochen und jedem bleibt es überlassen, ob und wie er sie abwandelt.

Verwundert stellte ich fest, dass im Banat die echte Küche der Banater Schwaben von der Speisekarte verschwindet.

Umso mehr Ansporn, den längst gehegten Plan, das Koch- und Backbuch zu veröffentlichen, in die Tat umzusetzen. Der Temeswarer Altbischof Martin Roos hat während eines Festaktes den Satz geprägt: Lass dir die Fremde zur Heimat werden, die Heimat aber nie zur Fremde.

Freuen Sie sich mit mir, die kulinarische und kulturelle Identität des Banats und der Gemeinde Orczydorf durch die Küche wiederzufinden, zu entdecken und zu bewahren.

Gutes Gelingen, viel Vergnügen und guten Appetit wünscht Ihnen

Ihre

Ramona Lambing

Die Banater Sonntagsküche

Das traditionelle Sonntagsessen besteht aus gekochtem Fleisch.

Die Brühe wird als klare Brühe mit verschiedenen Einlagen und Petersilie oder Schnittlauch bestreut serviert, während das Suppengemüse, reicht man es nicht zusammen mit dem Fleisch, zu einem schmackhaften Salat verarbeitet wird.

Als Sonntagsmenü serviert man zuerst den Salat, dann die Suppe und als Hauptgang in Scheiben geschnittenes Fleisch mit Salzkartoffeln und einer Soße.

Supp un Fleisch mit Rindfleisch

1 Stück gutes Suppenfleisch vom Rind, am besten Tafelspitz, ebenso schmackhaft sind auch Kalbfleisch oder Rinderzunge.

1 mittelgroße Zwiebel

2 Möhren

1 Petersilienwurzel

1 Pastinake

¼ Sellerie

Salz, Pfefferkörner, 2 – 3 Nelken, 1 Lorbeerblatt

nach Belieben einen kleinen scharfen Paprika

Das Fleisch in kaltem Wasser aufstellen und den währen des Erhitzens entstehenden Schaum mit einem Schaumlöffel abschöpfen.

Sobald das Wasser kocht Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt und Nelken dazugeben.

Das Gemüse wird geputzt, bleibt ganz und wird erst später beigefügt, da es schneller gart als das Fleisch.

Auf kleiner Flamme 1 ½ bis 2 Stunden simmern lassen, bis das Fleisch weich ist.

Salată de boeuf
(Rindfleischsalat mit Mayonnaise)

Suppengemüse
(Möhren, Petersilienwurzeln, Pastinake und Sellerie)

1 – 2 Pellkartoffeln

1 hartgekochtes Ei

2 – 3 saure Gurken

Erbsen
(1 Dose oder frische, blanchierte Erbsen)

Mayonnaise

Gemüse aus der Suppe herausnehmen, abtropfen und erkalten lassen.

Kartoffeln pellen, schälen und erkalten lassen. Das Ei kann zusammen mit den Pellkartoffeln hartgekocht werden.

Das Gemüse in sehr kleine Würfel schneiden, ebenso die abgetropften sauren Gurken.

Erbsen abtropfen lassen und unter das kleingewürfelte Gemüse mischen.

Das hartgekochte Ei schälen, den Dotter für Mayonnaise beiseite stellen, Eiweiß klein hacken und dem Gemüse beimengen.

Zum Schluss mit Mayonnaise (Rezept Seite 32) mischen und kaltstellen.

Mayonnaise

1 rohes Eigelb

1 hartgekochtes Eigelb

Speiseöl
(im Banat wird vorwiegend Sonnenblumenöl verwendet)

Salz, Pfeffer,
1 Teelöffel Senf, Essig oder Zitronensaft

Den harten Eidotter mit einer Gabel zerdrücken, mit dem rohen Eigelb vermengen.

Langsam Öl einrühren. Wenn die Masse sehr dick wird und sich schwer rühren lässt, mit einem Schuss Essig verdünnen.

Mit einem Teelöffel Senf, Salz und Pfeffer würzen und evtl. noch mit etwas Essig abschmecken.

Salz kann hier etwas reichlicher verwendet werden, da zu berücksichtigen ist, dass das Wurzelgemüse süßlich schmeckt.

Natürlich kann man auch nur rohes Eigelb verwenden; die oben beschriebene Art der Mayonnaise-Zubereitung geht jedoch sehr schnell und gelingt immer.

Suppe und Suppeneinlagen

Nachdem Fleisch und Gemüse gar sind, einen Teil der Brühe für eine Suppe abschöpfen und durch ein Sieb seihen, aber noch so viel übrig lassen, damit das Fleisch gut aufgewärmt werden kann.

Grießkneedle
(Griessknödl)

1Ei

8 flache Esslöffel Grieß
(ergibt 12 Knödel)

Ei trennen. Eiweiß zu Schnee schlagen. Eigelb verquirlen.

Mit dem Grieß vermengen und etwas stehen lassen bis der Grieß aufquillt und sich vom Teller löst.

Dann mit einem Löffel kleine Knödel abstechen und in die leicht köchelnde Suppenbrühe oder, damit die Suppe ganz klar bleibt, separat in leicht gesalzenem Wasser einkochen. Wenn die Knödel halb gar sind, einmal wenden, eine Schöpfkelle kalte Suppenbrühe oder kaltes Wasser beimengen und fertig gar ziehen lassen.

Kriensoß
(Kren-, Meerrettichsoße)

1 Stange Meerrettich
(oder ein Glas handelsüblichen, geriebenen Meerrettich)

ca. 250 g Saure Sahne, Sauerrahm oder Crème frâiche

2 – 3 Eßlöffel Suppenbrühe

Essig, Salz, 2 – 3 Teelöffel Zucker

Meerrettich reiben, Suppenbrühe dazugeben, damit die Schärfe etwas gelöscht wird, und mit dem Sauerrahm verrühren. Mit Essig, Salz und Zucker nach Geschmack abschmecken.

Diese Soße wird kalt serviert.

Supp un Fleisch mit Hinglsfleisch

Vor dem sonntäglichen Kirchgang wurde ein Huhn geschlachtet, gewaschen und vorbereitet. Bereits zum Frühstück wurde das aufgefangene frische Blut zusammen mit der Leber in gedünsteten Zwiebeln zubereitet. Vor der Sonntagsmesse wurden Fleisch und Gemüse zum langsamen Köcheln auf den Ofen gestellt. Nach dem Kirchgang waren Fleisch und Gemüse gar, es musste nur noch eine Suppeneinlage eingekocht, Salzkartoffeln und eine Soße zubereitet werden. Die Suppe mit Petersilie oder Schnittlauch bestreut servieren.

Hühnerfleisch und Suppengemüse mit Salzkartoffeln und einer Soße servieren.

Hinglssupp
(Hühnersuppe)

1 Suppenhuhn

1 mittelgroße Zwiebel

2 – 3 Möhren

1 – 2 Petersilienwurzeln

1 Pastinake

¼ Sellerie

Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblatt

Suppenhuhn in portionsgerechte Stücke zerteilen. Hühnerteile mit kaltem Wasser bedecken und langsam zum Kochen bringen. Schaum mit einem Schaumlöffel abschöpfen.

Salz, Pfefferkörner und 1 Lorbeerblatt dazutun.

Nach Belieben: 1 Stück rote, scharfe Paprikaschote, 2 – 3 Gewürznelken oder 1 – 2 Piment.

Gemüse hinzufügen: 1 mittelgroße Zwiebel, 2 – 3 Möhren, 1 – 2 Petersilienwurzeln, 1 Pastinake und ein Viertel Sellerie.

In manchen Familien wurde, je nach Jahreszeit, eine Paprikaschote, Knoblauchzehe, ½ kleiner Krautkopf und evtl. noch anderes Gemüse mitgekocht.

Sobald Fleisch und Gemüse gar sind, ein Teil der Brühe abschöpfen und eine Suppeneinlage einkochen, z.B. Grießknödl, dünne Nudeln, Fleckel usw.

Blut und Lewwer
(Blut & Leber)

Eine große Zwiebel fein schneiden und dünsten. Sobald sie weich ist, Leber dazugeben und braten, zum Schluss das Blut hinzufügen, das eine sehr kurze Garzeit zum Gerinnen braucht. Salzen und pfeffern und mit frischem Brot servieren.

Suppenudle, Fleckle, Strossle

100 g Mehl

1 Ei

etwas Wasser

Aus den Zutaten einen sehr festen Teig machen, so dass man ihn unter Zuhilfenahme von etwas Mehl noch ausrollen kann.

In den Teig gibt man kein Salz, da Salz den Teig zu weich werden lässt.

Teig auswalken, etwas abtrocknen lassen, in gleich breite Streifen schneiden und die Streifen übereinander legen.

Für dünne Suppennudeln Teigstreifen hauchdünn schneiden, etwas auseinander zupfen und trocknen lassen.

Als Fleckeln werden von den Teigstreifen ca. 0,5 Zentimeter breite Streifen abgeschnitten und diese nochmals in kleine Dreiecke geschnitten.

Die „Gänsestrossle“ werden auf einem mit Längsstreifen eingekerbten Brett und einem Holzstab gerollt. Vor allem bei den Hochzeiten hat man diese Suppeneinlage bevorzugt.