

# EuroJournal

Linz - Mühlviertel - Böhmerwald

Af Linz

Die Dialektwolke  
am 3. Juli 2009 in Linz  
vor dem Passage Center

**DIALEKTWOLKE**

Die Hochzeitsfeste der  
Siebenbürger Sachsen

Blüten: Schönheit und  
Nutzen schließen sich  
nicht aus

Der Kunstmaler  
August Steininger  
und St. Veit i. Mkr.

# Ursulinenhof neu

Da der Schaden doch größer ist als bei der ersten Begehung angenommen, sind umfangreichere Sicherungsmaßnahmen notwendig. Landeshauptmann Dr. Josef Pühringer: "Das vordringlichste Ziel ist die Absicherung des Obergeschoßes, um weitere Schäden zu verhindern. Mit Bitumen wird regensicher abgedeckt. Der Wiederaufbau wird bis zum dritten oder vierten Quartal des Jahres 2010 beendet sein. Der Betrieb wird so weit wie möglich wieder aufgenommen, so ist unter anderem der Besuch des Theaterkellers ist möglich. Ebenso können Veranstaltungen in den nicht vom Brand betroffenen Teilen des Gebäudes durchgeführt werden."

Für den 30. Juli 2009 um 19.30 Uhr ist die Eröffnung der Kunstsammlung im Landeskulturzentrum Ursulinenhof angesetzt. Landeshauptmann Dr. Josef Pühringer: "Damit wollen wir ein Zeichen setzen."

Neben den Sicherungsmaßnahmen werden Architekten eingebunden, deren Umbauvorschläge dann alle Behördeninstanzen durchlaufen werden, auch der Gestaltungsbeirat wird in die Schlussphase einbezogen. Der Umbau soll "nicht historisierend" durchgeführt werden. Landeshauptmann Dr. Josef Pühringer: "Allenfalls erhält der Ursulinenhof ein Glasdach, alles ist noch im Fluss." Dennoch, so der Kulturreferent: "Beim Dach werden die Gestaltungsmöglichkeiten sehr gering sein, beim Festsaal ist das etwas anderes, da gibt es mehr Gestaltungsfreiheit. Wir sind der historischen Bausubstanz verpflichtet, der in sich geschlossene Trakt soll wiederhergestellt werden."

Elisabeth Schiffkorn

## AutorInnen:

**Siegrid Hirsch, Linz**

**Dr. Monika Klepp, Linz**

**Dr. Elisabeth Schiffkorn, Linz**

**Robert Schöffl, Neußerling**

**Siebenbürger Nachbarschaft, Traun**

EuroJournal Linz – Mühlviertel – Böhmerwald  
Heft 2/2009

Preis: Euro 4,-  
Auflage: 10.000 St.

Nachfolgezeitschrift der  
Mühlviertler Heimatblätter

Herausgeber: Kultur Plus,  
Interessengemeinschaft für Regional-,  
Kultur- und Tourismusentwicklung  
Karl-Wiser-Straße 4, A-4020 Linz  
Tel. 0732/660607, Fax 0732/660607-30  
E-Mail: eurojournal@utanet.at  
Homepage: www.eurojournal.at

Medieninhaberin:  
Dr. Elisabeth Schiffkorn M. A.

Redaktionsgemeinschaft:  
Dr. Arnold Blöchl – Volksmusik  
Elisabeth Oberlik – Kultur  
DI Günther Kleinhanns –  
kulturelle Regionalgeschichte  
Dr. Elisabeth Schiffkorn M. A. – Volkskunde  
Dr. Christine Schwanzar – Archäologie  
Mag. Edda Seidl-Reiter – bildende Kunst  
Dr. Herbert Vorbach – grenzüberschreitende  
Projekte

Jahresabonnement: 4 Hefte, Euro 14,90  
Auslandsabonnement: Euro 23,-  
inklusive Porto  
Bankverbindung: Oö. HYPO Landesbank  
BLZ: 54000, Konto-Nr.: 0000243063  
Abonnementbestellung und Nachbestellung:  
EuroJournal,  
Karl-Wiser-Str. 4, A-4020 Linz,  
Tel. 0732/660607, Fax 0732/660607-30  
E-Mail: eurojournal@utanet.at  
Homepage: www.eurojournal.at

Titelbild: Dialektwolke. Startseite von  
www.dialektwolke.at. Idee, Entwurf und  
Ausführung: Aurelia Schneckenreither.

Druck: Druckerei Trauner,  
Köglstraße 14, A-4020 Linz  
Beiträge und Leserbriefe sind erwünscht.  
Für unangeforderte Manuskripte und  
Fotos wird keine Haftung übernommen.

# Inhalt

## **AfLinz am 3. Juli 2009 in Linz**

Essen und Trinken, so heißt es, hält Leib und Seel' zusammen. Und weil die Kulturgeschichte des Essens und Trinkens gerade in Oberösterreich, dem Genussland schlechthin, einen besonders hohen Stellenwert hat, ist ihr heuer im Stift Schlierbach im Kremstal sogar eine eigene Landesausstellung gewidmet. Im Rahmen der Veranstaltung AfLinz wird das Infomobil der OÖ. Landesausstellung 2009 im Ursulinenhof zu Gast sein. Für alle Besucherinnen und Besucher dieses Festes eine ideale Gelegenheit, sich aus erster Hand über die Landesausstellung "Mahlzeit" im Stift Schlierbach und über die Landesgartenschau "Botanica" in Bad Schallerbach zu informieren.

S. 4 – 6

## **Die Dialektwolke 2009 des Stelzhamerbundes**

Linz ist 2009 Kulturhauptstadt und für ein Jahr der kulturelle Mittelpunkt Europas. Die Sprache ist eine der wesentlichen Möglichkeiten der Verständigung der Menschen untereinander. Von der Intendanz von Linz09 abgelehnt, findet am 3. Juli 2009 die Dialektwolke daher auf Basis ehrenamtlichen Engagements vor dem Passage Center in Linz, Landstraße statt. Das zentrale Thema dabei ist das Werden einer Sprache, nämlich der Linzer Umgangssprache.

S. 8

## **Die Dialektstraßenbahn**

Am 18. April 2009 wurden die Fahrgäste der Linie 3 der Linzer Straßenbahn mit einer Aktion überrascht: MundartdichterInnen sprachen die Haltestellen- und Umsteiginformationen. Von Linz09 als Kulturhauptstadtprojekt abgelehnt, führen die LinzLinien diese Aktion dennoch durch, die den Linzerinnen und Linzern sowie ihren Gästen den Dialekt näherbringen soll. Die Aktion "Umi und uma" bietet aber noch mehr. Organisator Joschi Anzinger, selbst Mundartdichter vom Pöstlingberg: "Die Autoren der Gruppe 'neue mundart' des Stelzhamerbundes lasen zusätzlich kurze pointierte Vierzeiler, um auf diese humorvolle Weise auf unsere regionale Sprache aufmerksam zu machen."

S. 9

## **Blüten zum Schlürfen:**

### **Schönheit und Nutzen schließen sich nicht aus**

Die Zeit, in der Kräuter ein bescheidenes Dasein im Gewürzbeet fristeten und Blüten uns nur im Garten oder in der Vase erfreuten, sind vorbei. Endlich erinnern wir uns wieder an Königskerzensuppe und Veilchengelee, an Rosensirup und Raukenessig, an köstlich schmeckende Taglien oder kandierte Engelwurz.

S. 10

## **Brotbacken in der Luegsschmiede beim Fuchs in Neußerling**

Im Vorhaus der Luegsschmiede Fuchs trafen die Experten zusammen, um mit großer Spannung den alten Ofen einzuheizen.

S. 13

## **Die Hochzeitsfeste der Siebenbürger Sachsen Erinnerungen an alte Bräuche**

Hochzeiten in Siebenbürgen dauerten früher, im Gegensatz zu heute, bis zu einer Woche. Nachdem Verwandtschaft und Freunde eingeladen waren, begannen an einem Mittwoch die Vorbereitungen. Die Männer sorgten für Brennholz und sahen auch nach dem Wein, ob genug vorhanden war und er auch gut schmeckte. In der Regel stellte jeder Hausvater rechtzeitig ein großes Fass guten Weines in seinen Keller, wenn er eine Tochter oder einen Sohn im heiratsfähigen Alter hatte.

S. 14

## **Der Kunstmaler August Steininger (1873 – 1963) und St. Veit im Mühlkreis**

August Steininger kam im Sommer 1904 auf Einladung seines Freundes Dr. Gottfried Schnopfhagen erstmals nach St. Veit. Über 30 Jahre verbrachte er hier seine Sommerfrische, 1939 heiratete er Berta Schnopfhagen und wohnte ab 1944 ständig in St. Veit. Hier entstanden auch zahlreiche Werke, die eine tief empfundene Beziehung zu Menschen und Landschaft offenbaren. Anlässlich der Feiern "800 Jahre St. Veit i. M." im Sommer 2009 wurde im Ortsmuseum, eine Ausstellung gestaltet.

S. 16

Weitere Informationen zum Programm  
der Veranstaltung AfLinz und Dialektwolke  
unter [www.dialektwolke.at](http://www.dialektwolke.at)

# Die Hochzeitsfeste der Siebenbürger Sachsen

## Erinnerungen an alte Bräuche

Hochzeiten in Siebenbürgen dauerten früher, im Gegensatz zu heute, bis zu einer Woche. Nachdem Verwandtschaft und Freunde eingeladen waren, begannen an einem Mittwoch die Vorbereitungen. Die Männer sorgten für trockenes Brennholz zum Backen und Kochen und sahen auch nach dem Wein, ob genug vorhanden war und er auch gut schmeckte. In der Regel stellte jeder Hausvater rechtzeitig ein großes Fass guten Weines in seinen Keller, wenn er eine Tochter oder einen Sohn im heiratsfähigen Alter hatte. Die Qualitätsprüfung des Inhaltes war Aufgabe der Männer, der sie auch gerne nachkamen.

Inzwischen werkten die Frauen eifrig in der Küche, besonders die Köchinnen hatten eine große Verantwortung übernommen: Galt es doch den Gästen, egal ob es sich um eine kleine oder eine ganz große Hochzeit handelte, ein schmackhaftes Essen vorzusetzen. Es wurde Rindfleisch gekauft und viel Geflügel für die guten Suppen geschlachtet. Feine Kuchen wurden gebacken und die vielen aus



**Die Baumstriezel der Siebenbürger Sachsen werden heute noch zu besonderen Anlässen hergestellt. Bei der Veranstaltung AfLinz können Sie diese Spezialität kennen lernen**  
**Foto: Siebenbürger Nachbarschaft Sierning**

Germteig hergestellten Köstlichkeiten: Nuss- und Rosinenstriezel, Rahm-, Eier- und Grießhanklich, Klotschen und Bialtschen, eine wahre Gaumenfreude. Gutes Brot wurde reichlich gebacken: Die Siebenbürger aßen (und tun es auch jetzt noch) zu allem Brot.

Erwähnenswert ist auch, dass alle eingeladenen Verwandten und Freunde nicht mit leeren Händen zum Helfen kamen. Es war Brauch, dass jede Frau einen großen Teller, gefüllt mit Mehl, zehn bis zwanzig Eiern, Butterfett und Schmalz sowie ein großes Stück geselchtes Karree oder Rippenfleisch mitbrachte. Sogar die Nachbarn schickten Mehl und Eier. Dafür erhielten sie als kleinen Dank Kostproben der Kuchen.

Die Männer brachten jeden Tag eine Flasche Wein ins Hochzeitshaus mit, denn auch auf diese Art leistete jeder gerne Nachbarschaftshilfe.

Der Donnerstag war der Polterabend, an dem die Jugendfreunde aus der Bruder- und Schwesternschaft erschienen, die Burschen beim Bräutigam, die Mädchen bei der Braut. Zu essen erhielten sie gebratene Geflügelinnereien, Speck, Wurst und Brot, auch Kuchen, Klotschen und Hanklich. Die Burschen bekamen Wein oder Glühwein, die Mädchen als Frauentrunk einen lieblichen Wein. Braut und Bräutigam wurden von der Jugendzeit mit Gesang und guten Wünschen verabschiedet.

Am Freitag hatten die Backfrauen noch immer Großeinsatz. Der geschnittene Teig (die Suppennudeln), der unerlässlich für eine siebenbürgische Hochzeit ist, oder die mit viel Aufwand auf einer Spindel gedrehten originellen Gurgelcher wurden zubereitet.

Die Umzüge im Dorf wurden veranstaltet um zu zeigen, wie viel man gebacken hatte, denn es wurden Hanklich, Klotschen und Bialtschen ausgeteilt. Aber das Wichtigste war, die Gegenfreunde, die künftige Verwandtschaft, in Augenschein zu nehmen. Da wurden volle Teller und der beste Wein gereicht.

Am Abend erschien der Bräutigam mit dem Brautführer im Hause der Braut, um selber um sie zu werben. Ihnen und den anderen anwesenden Gästen wurde Hühnerbraten mit Brot, Essig- oder Salzgurken, Kuchen, Strie-

zel und natürlich nur der beste Wein aufgetragen.

Der Samstag war auch der standesamtliche Trauungstag. In der Früh schon bekam man Bratensuppen, die Männer auch Tokana (Gulasch). Am späten Nachmittag gab es gefülltes und gekochtes Sauerkraut mit Stelzen und Karreefleisch. Dies wurde auch Beasch-Kruit (Waldkraut) genannt. Vielleicht rührt der Name daher:

Die Männer fuhren wiederum mit dem geschmückten Pferdegespann durch das Dorf und in den nahen Wald, um Holz zu holen. Mit diesem Holz wurde natürlich kein Brot gebacken, aber es war ein schöner Hochzeitsbrauch: Wenn die Männer zurückkamen, hingen die Weinflaschen in den Ästen und jedem Freund auf der Gasse wurde davon angeboten.

Das Mahl am Samstagabend: Rindsuppe, mit geschnittenen Teigfleckerln oder Reis eingekocht, Fleisch, Soße und Brot sowie warm gemachte Eier-, Rahm- und Grießhanklich.

Zu trinken gab es natürlich wieder Wein und den Frauen-Haustrunk.

Im Hause der Braut wurden auch die Hochzeitsgaben überreicht – das so genannte Gaben.

Auch der Bräutigam war anwesend, denn er übergab die Brautschuhe und einen schön geschnitzten Spinnrocken mit daran angebundenem Hanf, in dem viele schöne Spindeln steckten (Von da an konnte die junge Frau viel spinnen), als Morgengabe einen schönen Rock für die junge Frau.

Der Sonntag galt als Hochzeitstag: Schon früh versammelte sich die Hochzeitsgesellschaft zum Kirchgang. Vom Haus des Bräutigams ging es zunächst ins Haus der Braut. Dort wurde sie mit festgelegten, überlieferten Worten herausgebeten (herausgekauft).

Anschließend führte der Brautführer Braut, Bräutigam und Brautjungfrau zur Kirche. Nach der feierlichen Trauung führte der Bräutigam die Braut in sein Elternhaus und auch hier erwarteten sie die Köchinnen mit einem guten und reichhaltigen Essen.

## Von den Speisen, die früher an den eigentlichen Hochzeitstagen gereicht wurden

In der Früh: saure Kraut-Suppe, gebratene Ripperln, Bratwurst und Brot.

Zu Mittag: Rindfleisch- und Hühnerfleischsuppe mit geschnittenem Teig oder Gurgelchern, Tomatensoße, Hühnerbraten und Brot, im Sommer Salat, im Winter Gurken oder sauer Eingelegtes, Kuchen und Gebäck; in manchen Häusern wurden auch Spanferkel gebraten.

Am Abend: Kalbsbraten, Kartoffelpüree, Brot sowie Rote-Rüben- und Gurkensalat.

Um zehn Uhr abends: Grießknödelsuppe, Brot und natürlich warme Hanklich, Klotschen und Nussstriezel.

Zu trinken gab es natürlich immer nur den besten Wein.

Am Montag wurde die junge Frau in der Festtracht gebockelt und von zwei ebenfalls gebockelten Frauen sowie den Hochzeitsgästen zur Kirche geleitet. Dort wurde sie vom Pfarrer gesegnet, auch wurde ihr der Platz in der Kirchenbank zugewiesen, den sie von nun an jeden Sonntag einnehmen würde. Von der Kirchentüre wurden die drei Frauen von der fröhlichen

Hochzeitsgesellschaft nach Hause begleitet und mit gebratenem Fleisch und gedünstetem Sauerkraut bewirtet.

Am Dienstag wurde in der Regel der Hausrat der jungen Frau mit einem geschmückten Ochsen- oder Pferdegespann durch das Dorf gefahren und ins neue Heim gebracht.

Das junge Paar schied durch die Hochzeit aus der Bruder- und Schweterschaft aus und wurde nun in die jeweilige Nachbarschaft einberufen, dazu gehörten etwa zehn Höfe. Ins neue Heim kamen die Nachbarn und brachten kleine Geschenke mit: etwas Getreide, Hanf, Geschirr, Hand- oder Brottücher, lauter Dinge, um die Gründung des Hausstandes zu erleichtern. Man hieß sie willkommen und wollte in Freud und Leid ein guter Ratgeber und Nachbar sein. Dafür wurden sie zu einem guten Essen eingeladen.

SIEBENBÜRGER

NACHBARSCHAFT TRAUN



Trachtengruppe der Siebenbürger Nachbarschaft Traun

Foto: Siebenbürger Nachbarschaft Traun