[redacted]

Oberösterreichische Heimatblätter

Herausgegeben vom Institut für Landeskunde von Oberösterreich
Schriftleiter: Dr. Franz Pfeffer

Jahrgang 10 Heft 1/2 Jänner-Juni 1956

Inhalt

Seite

Ch. Vinzenz Janik: Geomorphologische und bodenkundliche Beschreibung der Marktgemeinde Leonfelden 1

Herbert Jandaurek: Eine keltenzeitliche Großsiedlung bei Neubau . . . 22

Herbert Jandaurek (unter Mitarbeit von Paul Karnitsch und Wilhelm Götting): Ein römisches Bauwerk bei Engelhof 37

Harry Kühnel: Verzickte Dienste im Lande ob der Enns 52

Liselotte Schlederer: Die Entwicklung des Fremdenverkehrs der drei Städte Braunau, Ried und Schärding nach dem 2. Weltkrieg 72

Bausteine zur Heimatkunde

Ernst Burgstaller: Met im oberösterreichischen Brauchtum. Ergebnis einer Rundfrage über die brauchtümliche Verwendung des Mets in Oberösterreich durch das Institut für Landeskunde 1952 85

Walter Luger: Maria Antoinette im Stifte Lambach 93

Berichte

Oberösterreichische Chronik 95

Engelbert Koller: Hofehrung und Hoftafel 111

Schrifttum

Franz Pfeffer: Neue Veröffentlichungen zur oberösterreichischen Landeskunde 114

Buchbesprechungen 120

Von der wissenschaftlichen Arbeit unseres Nachwuchses 123

Beilage

Mittelalterliche Oster- und Passionsspiele aus Oberösterreich im Spiegel musikwissenschaftlicher Betrachtung

Von Ludwig Kaff

(Schriftenreihe des Institutes für Landeskunde von Oberösterreich. Herausgegeben von Dr. Franz Pfeffer. Band 9. 68 Seiten mit zahlreichen Notenbeispielen im Text und 9 Tafelbildern)

Zuschriften an die Schriftleitung (Manuskripte, Belegstücke):
Dr. Franz Pfeffer, Linz a. d. D., Bahnhofstraße 16, Ruf 26 8 71

Zuschriften an den Kommissionsverlag
(Versand, Abonnement- und Einzelbestellungen):
Oberösterreichischer Landesverlag, Linz a. d. D., Landstraße 41, Ruf 26 7 21

Druck: Oberösterreichischer Landesverlag Linz a. d. D.

Bausteine zur Heimatkunde

Met im oberösterreichischen Brauchtum

Ergebnis einer Rundfrage über die brauchtümliche Verwendung des Metes in Oberösterreich durch das Institut für Landeskunde 1952

(mit 1 Karte und 1 Abbildung)

1.

Der Met steht, was Alter und Verbreitung betrifft, unter den geistigen Getränken unseres Volkes an vorderster Stelle. Sein Name bezeugt die Herstellung dieses Honigtrankes im eurasischen Raum seit der Frühzeit der Völker der indogermanischen und finnisch-ugrischen Sprachfamilien (s. altindisch madhu, griechisch methy, angelsächsisch me(o)du, altnordisch mjordr, althochdeutsch meto, altslavisch medu, litauisch midus, finnisch midus, lappisch mitt, mordwinisch m'ed, ungarisch mez. Vgl. Kluge, Etym. WB, 1943, 389). Die Grundbedeutung des Wortes „Met" erklärt sich aus dem Adjektiv (madhu = süß), „dessen Substantivierung ‚Süßes' nach der frühen Entdeckung des Gärungsvorganges im wilden Honig die Bedeutung gegorener Honigtrank übernahm" (F. Kluge) und aus der Erkenntnis der berauschenden Wirkung dieses Getränkes (vgl. griechisch methy = Wein, metha = Trunkenheit).

Die frühesten Belege für die Verwendung des Metes im Germanischen verdanken wir — abgesehen von der unsicheren Angabe Strabos über Pytheas, der bei seiner Nordlandreise in „Thule" Völker angetroffen habe, die Getränke aus Getreide und solche aus Honig bereiteten — den griechischen Schriftstellern Priskus und Anthinus des 5. und 6. nachchristlichen Jahrhunderts. Anthinus gibt in seinem Büchlein „De observatione ciborum" auch bereits einen Hinweis auf die Herstellung des Getränkes, das bis in die merowingische Zeit wohl nur aus einem in einem bestimmten Verhältnis stehenden Gemenge von Wasser und Honig bestand, das in offenen Gefäßen zur Gärung angesetzt wurde. Erst seit dem Mittelalter kennt man das „Met s i e d e n" (zum Unterschied vom „Bier b r a u e n"), wobei auch Würzkräuter wie Salbei und Hopfen zugesetzt wurden. Mitunter mischte man auch die beiden Hauptgetränke Bier und Met („Biermet", s. Hoops, Reallex. III, 219).

Jahrhunderte hindurch bildete der Met das wichtigste Getränk bei den festlichen Veranstaltungen aller Bevölkerungsschichten. Die große Rolle, die er auch an Fürstenhöfen spielte, bezeugt u. a. die Benennung der Halle, in der die gemeinsamen Mähler stattfinden, als „Metsaal" (angelsächsisch medoaern = Halle Heorot, meodu-heal, medu-seld: Beowulf 69, 639, 3066; altnordisch mjordrann: Atlakvida 9, 7).

Die Bedeutung, die das Getränk in Brauch, Kult und Mythos erlangte, verdankt es neben der alten Wertschätzung des Honigs vor allem der Beobachtung seiner ekstatischen, entrückenden Wirkung, weshalb der Met auch den

bekannten Göttergetränken Soma und Nektar gleichgesetzt wurde. Wiederholt berichtet die Edda vom Mettrinken der Götter. Wie bei anderen Völkern gilt als kostbarstes Getränk jenes, das seine besondere Wirkung als Heiltrunk dem ihm zugesetzten Speichel eines Gottes verdankt. Odrerir, der berühmte Dichtermet, den Odin verwaltet, wurde aus Honig und dem Blut des erschlagenen Kvasir hergestellt. Kvasir aber entstand aus dem Speichel der Götter. Bekannt ist, daß die Schlachttoten (Einherier) in Walhall Tag für Tag mit Eberbraten und Met gesättigt werden, und noch im 19. Jahrhundert konnte in der Oberpfalz eine Schilderung des Jenseits aufgezeichnet werden, in der es zur Beschreibung des paradiesischen Lebens heißt: „Die Seligen kommen alle Tage zusammen zum gemeinsamen Mahl bei köstlichem Braten, wobei den Männern Wein, den Frauen Met gereicht wird" (Schönwerth, Oberpfalz, II. 137 f). Es fällt auf, daß hier, im Gegensatz zur nordischen Überlieferung, das Mettrinken eine Gepflogenheit der Frauen genannt wird, wie dies auch in Kudrun 1305 geschieht, wozu man die unten angeführten oberösterreichischen Belege vergleiche.

Met bildet neben Bier das Getränk bei den großen brauchtümlichen Gelagen, die vor allem an den Festen zur Winter- und Sommersonnenwende stattfanden. So berichtet u. a. die Sverres Saga FM 8, 103, daß in der Julzeit das Gefolge des Königs Met trinke, die übrigen Gäste aber Bier erhielten. Besonders häufig belegt ist das Mettrinken zur Sommersonnenwende. So bezeugt das „Papistenbuch" (16./17. Jahrhundert), daß an diesem Tag „schier ydmann Mett nach dem Landsbrauch" trinke (Birlinger, Aus Schwaben, 1874, II. 162 f), und für Österreich belegt den Sonnwendtrunk der barocke Dichter Michael Denis (geb. 27. September 1721 in Schärding), der in seinen „Lesefrüchten" (1797, I., 130) über das lustige Sonnwendfeuer berichtet, bei dem immer auch Met getrunken wurde. Die allgemeine Verwendung des Metes zum Fest St. Johanni brachte diesem Heiligen sogar den Beinamen „Methansel" ein (Schmeller, BW. I. 1688). In der Steiermark führen, nach P. Sartori, Sitte und Brauch 1914, III, 233, an diesem Tage „die Burschen ihre Mädchen zum Met, der Schönheit und Stärke verleiht", wie sie dies noch heute im oberösterreichischen Salzkammergut zum „Liabbstatten" am Sonntag Lätare tun. Vereinzelt findet sich auch ein alter Beleg für die Verwendung des Metes im Erntebrauch: so wurde in einem dem slavischen Gott Svantevitt geweihten Tempel in Arcona auf Rügen in das Füllhorn, das die Statue des Gottes trug, beim Erntefest Met gegossen und aus der Beschaffenheit des noch aus dem Vorjahr im Horn befindlichen Metes geweissagt (Grosse, Preuß. Sagen II, 461, 483).

2.

Um feststellen zu können, in welchem Ausmaß in Oberösterreich die Verwendung dieses einst so bedeutenden kultischen Getränkes bei Festzeiten verschiedener Art noch heute üblich ist oder bis vor kurzem war, wurden in den

zweiten, vom Institut für Landeskunde mit Unterstützung des o.-ö. Landesschulrates an alle Schulorte des Landes versandten Fragebogen auch die folgenden Fragen aufgenommen:

> Wird in Ihrem Ort oder dessen Umgebung zu gewissen Zeiten Met getrunken? Wenn ja, bei welchen Anlässen? Woher bezieht man den Met?

Darauf liefen (bei allgemeiner Beantwortung des Fragebogens von über 90 Prozent der beschickten Schulen) 161 positive Antworten ein. Davon nennen 49 das Mettrinken als noch heute gebräuchlich, 57 als „früher üblich", einer bezeichnet es als „erst vor kurzer Zeit abgekommen". Als Zeitmarken für das Abkommen werden angegeben: um 1940 (zweimal), seit dem zweiten Weltkrieg (8), seit 1930 (10), seit 1920 (5), seit dem ersten Weltkrieg (15) — wieder erweist sich damit, wie bei so vielen anderen Bräuchen, das Erlebnis dieses elementaren Ereignisses von entscheidender Bedeutung für die Wandlung der österreichischen Volkskultur in den letzten Jahrzehnten —, seit 1900 (8), seit 1890 (2), seit 1880 (3).

Als Anlässe für das Mettrinken werden heute vor allem christliche Festtage angegeben, und zwar insbesondere die Zeit der österlichen Beichte, der Kirchweih und des Fronleichnamsfestes, denen gegenüber die alten Termine zu Sonnwend und Weihnachten stark zurücktreten. Nur wenige Orte bezeugen die Verwendung des Metes auch im Arbeits- und Lebensbrauchtum.

1. Österliche Beichte:

81 Belege, in die auch die Meldungen aus Heiligenberg (Gr 6)[1] und Rottenbach (Gr 24): „Met zu Ostern"; Andorf (Sch 26): „Met am Karfreitag nach dem Lichtlgehen (d. i. Besuch des Hl. Grabes) und Palmsonntag"; Diersbach (Sch 21): „Met in der Karwoche" aufgenommen wurden.

Hervorzuheben ist die aus sechs Belegorten eingetroffene Meldung, daß dieser Ostermet hauptsächlich für Frauen und Mädchen bestimmt ist:

Gallneukirchen (U 23): Bis vor kurzem Met am Menscher- und Weiberbeichttag;
Hallstatt (G 33): Vor dem Ersten Weltkrieg wurde am Beichttag der Mädchen in den Gasthäusern Met ausgeschenkt;
Kriegwald (Ro 5): Früher wurde von den Frauen am Beichttag Met getrunken;
Lacken (U 21): Met zur Beichtzeit der Mädchen;
Natternbach (Gr 4): Zur Beichtzeit trinken Frauen und Mädchen im Gasthaus Met;
Polling (B 7): Zur Osterbeichte trinken Frauen fallweise Met, geholt beim Konditor;
Vöcklamarkt (V 22): Früher am Beichttag der Mädchen beim Wirt und Konditor Met.

Das Mettrinken der Mädchen wird auch zu Fronleichnam (s. u.) erwähnt. Das Hauptverbreitungsgebiet des österlichen Mettrinkens erstreckt sich

[1] Die in Klammern gesetzten Buchstaben und Zahlen geben die Ortssignatur an, die den betreffenden Belegort in dem vom Institut für Landeskunde veröffentlichten „Belegortenverzeichnis" und in der „Belegortekarte zu den volkskundlichen Karten im Oberösterreichischen Heimatatlas" bezeichnet (E. Burgstaller, Das Fragewerk zu den volkskundlichen Karten, Veröffentlichungen zum Oberösterreichischen Heimatatlas I, Linz 1952, und Oö. Heimatblätter VI [1952] Heft 3). Die Buchstaben bedeuten jeweils die Bezirke: B = Braunau, E = Eferding, F = Freistadt, G = Gmunden, Gr = Grieskirchen, K = Kirchdorf, L = Linz, P = Perg, Rie = Ried, Ro = Rohrbach, Sch = Schärding, St = Steyr, V = Vöcklabruck, W = Wels.

über die Bezirke Braunau (11 Belege), Ried (17), Vöcklabruck (14), Schärding (9), Grieskirchen (8), Urfahr (10), Streumeldungen liegen vor aus den Bezirken Freistadt (2), Perg (5), Rohrbach (3), Gmunden (2), Steyr (1). Ohne Meldungen sind die Bezirke Eferding, Kirchdorf, Linz und Wels.

2. Kirchweih:

51 Belege. Selten werden genaue Daten für die Abhaltung der Kirchweihfeste angegeben, so daß ihre zeitliche Gruppierung nicht ersichtlich ist. In die Zahl dieser Belege wurden auch, trotz ihrer Nähe zum Oster- bzw. Sonnwendtermin (s. u.), die Kirchweihfeste am Weißen Sonntag (Sonntag nach Ostern) in Ried i. I. (Rie 24) und am Veitstag (15. Juni) in Berg (L 18) einbezogen.

Verbreitung: Hauptgebiet die Bezirke Gmunden (6 Belege), Kirchdorf (8), Wels (8), Linz (5), Grieskirchen (7), Freistadt (6). Streumeldungen aus den Bezirken Braunau (3), Ried (2), Schärding (2), Vöcklabruck (1), Freistadt (1), Rohrbach (1), Steyr (2). Ohne Meldungen die Bezirke Eferding und Urfahr, doch war beim bekannten Urfahrer Bartholomäus-Markt früher auch stets eine kleine Methütte aufgeschlagen.

3. Sonnenwende (24. Juni):

22 Belege, in die auch die „Sonnwendkirta" in Aichkirchen (W 16), Enns (L 15), St. Florian (L 17), Schlierbach (K 11), Dietach (St 3), Sierning (St 8), Freistadt (bzw. St. Peter bei Freistadt, F 11) einbezogen wurden. Mehrfach wird gemeldet, daß der Metgenuß sowohl am Sonnwend- wie am Peterstag üblich ist. In Eferding wurde noch um 1937 der Metkeller der Lebzelterei Vogl anläßlich des traditionellen Mettrinkens am Johannistag oder Peterstag mit Birkenstauden geschmückt und mit Wachslichtern erhellt.

Die Verbreitung des Metgenusses zur Sonnenwende umfaßt die Bezirke Eferding (4), Linz (5), Steyr (9), Kirchdorf (2) und deckt sich weitgehend mit dem Verbreitungsgebiet der Herstellung eigener Gebäcke zur Fütterung der Elemente im oberösterreichischen Weihnachtsbrauchtum (s. E. Burgstaller, Österreichische Festtagsgebäcke und Weihnachtsspeisen (hs.), Karte 20, Elementeopfer im Brauchtum Oberösterreichs).

4. Fronleichnam:

11 Belege. Verbreitung ausschließlich in den Bezirken Braunau (5), Ried (2), Vöcklabruck (2), Wels (2).

Der Met wird regelmäßig erst nach der Prozession (wie nach dem Segen an großen Festtagen, z. B.: Niederwaldkirchen [Ro 43]) ausgeschenkt; dies geschieht auch in Orten, die keine eigenen Kirchen haben, wie Sauldorf bei Kirchberg (B 44). In Sipbachzell (W 18) ist der Met „für die weißen Dirndln" bestimmt.



Metkrug, im Besitz der Familie Krener, ein Erbstück von der Großmutter. Im Krug wurde alljährlich der Met zur Bereitung der „Metsuppe" am Sonnwendtag geholt

Aufnahme: E. Kopf, St. Florian

5. Liebbstattsonntag (Sonntag Lätare):

4 Belege. Das „Liabbstatten", das bereits A. Baumgarten (Das Jahr und seine Tage, 1860, Neudruck: Heimatgaue 7 [1926]; Sonderdruck 1927/28) für das obere Salzkammergut als Frühlingsbrauch nachwies, wird seit einigen Jahren durch Förderung von seiten des Gaststätten- und Lebzeltergewerbes besonders festlich begangen. Die Mädchen sammeln sich an bestimmten Stellen, wo sie von den Burschen zu Met und Lebkuchen eingeladen werden.

Brauchtumsmeldungen aus Gmunden, Altmünster, Ebensee, Pinsdorf.

6. Diesen in ihrer Verbreitung regional umgrenzten Brauchtumszeiten stehen einzelne Meldungen aus den verschiedenen Landesteilen über Mettrinken zu anderen Anlässen gegenüber. Auffallend gering ist die Zahl der Belege für Mettrinken zu Weihnachten, das in den letzten Jahrzehnten offenbar durch den Genuß von Branntwein abgelöst wurde (vgl. Meldung an den Atlas der deutschen Volkskunde 1935 aus Spital/P., K 32: Früher zu Weihnachten Met, jetzt Schnaps).

Heiligenberg (Gr 6): Met zu Weihnachten, Neujahr, Dreikönig, Ostern, Pfingsten;
Schwertberg (P 14): Met zu Weihnachten und zur Beichte;
Thalheim (W 11): Met zu Weihnachten, Neujahr, Fronleichnam.

Dem uralten Julbrauch vergleichbar scheint das Mettrinken in den Rauhnächten der Mittwinterzeit:

Vorderweißenbach (U 1): Mettrinken in den Rauhnächten;
Fischlham (W 20): Met am Sonntag nach der letzten Rauhnacht.

Einzelmeldungen berichten über Mettrinken

zu Lichtmeß: Riedau (Sch 34);
beim Herz-Jesu-Fest: Bruckmühl (V 1);
am Josephtag: Asten (L 13);
bei Bittgängen in die Nachbargemeinden: Sigharting (Sch 23);
bei Frühjahrs- und Herbstmarkt: Steyr (St 9), Garsten (St 14).

Ohne Nennung bestimmter Termine blieben die Meldungen aus

Niederwaldkirchen (Ro 43): „Nach dem Segen an großen Festtagen".
Dörnbach (L 3): „Früher ein paarmal im Jahr. Man kann sich aber an die Daten nicht mehr erinnern."

7. Eine Verwendung des Metes im Lebensbrauchtum melden nur wenige Orte:

Met am „Godentag" (bei Besuch der Patenkinder): Neukematen (L 30), Sierning (St 8);
Met zur Firmung: Gilgenberg (B 24), Weibern (Gr 29), Schärding (Sch 13);
Met zur Hochzeit: Sigharting (Sch 23), Wim (W 25);
Met bei Verwandtenbesuchen (allgemein): Gilgenberg (B 24).

8. Met im Arbeitsbrauchtum verzeichnen:

beim Einstehen der Dienstboten: Vorderstoder (K 27);
beim Weizenschnitt: Pamet (G 7);
beim Honigschleudern, genannt „Imb-Brechen": Kirchberg (B 44), bzw. beim Imker-Kränzchen (April): Schiedlberg (St 2).

Über die Herstellung des Metes berichten die oberösterreichischen Einsendungen, daß das Getränk entweder im Haus selbst hergestellt oder am Fest-

tag beim Wirt geholt wird (wurde). Vielfach schenkt der Wirt an diesen besonderen Tagen auch Met aus. Er bereitet ihn wohl nur selten selbst, sondern bezieht ihn von einem Lebzelter in einem der größeren Orte der Nachbarschaft.

Über das Sieden von Met im eigenen Hause berichten neun Belegorte, in denen Met in Privathäusern hergestellt und im Eigenbedarf verbraucht wird:

Gilgenberg (B 24): Der Met wurde in den Höfen selbst erzeugt.
Arnberg (Rie 37): Der Met wurde für den Beichttag bis 1938 selbst erzeugt.
Engelhartszell (Sch 7): Der Met wurde am Beichttag hausgemacht.
Schiedlberg (St 2): Der Met wird vom Obmann des Imkervereines für den Imkerball (Imkerkränzchen) selbst hergestellt.
Kleinreifling (St 35): Der Met wird am Sonnwendtag noch in einem Tal, dem Mayerhofertal, selbst hergestellt.

Ähnliche Meldungen liegen vor aus: Christkindl (St 10), Micheldorf (K 19), Wim (W 25). In manchen Orten wird von jenen, die selbst die Herstellung des Getränkes aufgegeben haben, der Met im Gasthaus geholt, z. B. St. Johann a. W. (B 27).

Meist wird der Met gewerbsmäßig von Lebzeltern (s. u.) hergestellt und in die verschiedenen Belegorte anläßlich von Beichte, Kirchtag usw. an die Wirte geliefert, die an diesen Tagen Met ausschenken. Wenn im Ort ein Lebzelter arbeitet, wird auch in seinem Lokal zu diesen Zeiten Met feilgeboten. In die überwiegende Mehrzahl der Belegorte wird der Met durch Marktfahrer, genannt „Metkramer" (z. B. Ried i. Tr. [K 4], Zell a. M. [V 40]), gebracht, die einen Kirtastand (allgemein) oder eine eigene „Methütte" (z. B. beim Georgikirta in Wildenau-Aspach, am Patrozinenfest am Heiligenstein bei Gaflenz, beim Simonikirta in Hornbachgraben, Gem. Neustift, beim Bartholomäusmarkt in Urfahr, s. o.) aufstellen. Zum Teil stellen auch die Lebzelter in ihrem eigenen Orte zu diesen Festzeiten ihre Stände auf (z. B. beim Annakirta in Ried i. I.).

Auf die Frage nach der Bezugsquelle des Metes werden von den Einsendern entweder die (einstigen) Bezugsorte oder die Namen der dort arbeitenden Lebzelterfirmen angegeben. Aus den Antworten läßt sich nicht immer ersehen, ob die betreffenden Lebzelter selbst den Kirchtag befuhren oder nur die Wirte belieferten. Namentlich erwähnt werden in den Einsendungen folgende Lebzeltereien:

Hofer, Weyer (St 33); Huemer, Grieskirchen (Gr 19); Kastner, Oberneukirchen (U 8); Kieneswenger, Ischl (G 28); Obermaier, Lambach (W 19); Pum, Enns (L 15); Reuß, Schärding (Sch 13); Stohl, Steyr (St9); Urban und Kolm, Wels; Vogl, Eferding (E 9); Wrann, Linz; Zehentner und Kolm, Ried i. R. (Rie 24).

Ob die inzwischen verschwundene „Greislerei beim Untern Rammelbauer" in Vorderweißenbach (U 1), die Met ausschenkte, das Getränk selbst erzeugte, ist aus der Einsendung nicht ersichtlich. Eine gründliche Durchforschung der Innungs- und Rechnungsbücher des Lebzeltergewerbes, wie sie eben von Dr. Gilbert Trathnigg, Wels, in umfassender Weise in Angriff genommen wird, wird die Übersicht über die in Oberösterreich arbeitenden Werkstätten sicherlich noch bedeutend vermehren. Denn schon die bloße Aufzählung der Liefer-

orte, wie sie aus den Einsendungen an das oö. Fragewerk ersichtlich sind, zeugt für die einstige große Verbreitung der Herstellung dieses Produktes (in Klammern die belieferten Orte):

Altheim B 4 (Mining B 1, Polling B 7), Andorf Sch 26, Braunau B 3 (Mining B 1), Eferding E 9 (Scharten E 13, Stroheim E 7), Enns L 15 (Hofkirchen L 24, Kronstorf L 25), Frankenmarkt V 25 (Weißenkirchen V 31), Gmunden G 13 (Pinsdorf G 11, Steinbach/Z. K 7), Grein P 23, Grieskirchen Gr 19 (Taufkirchen/T. Gr 17), Haag Gr 28, Ischl G 28 (Goisern G 30, St. Agatha G 31), Lambach W 19 (Aichkirchen W 16, Niederthalheim V 3, Pennewang W 14, Stadl-Paura W 21), Linz (Dörnbach L 3, Gallneukirchen U 23, Goldwörth U 28, St. Florian L 17), Mattighofen B 29 (Kirchberg B 44, Pfaffstätt B 34), Mauerkirchen B 14, Mauthausen P 19 (Schwertberg P 14), Peuerbach Gr 7 (Michaelnbach Gr 10), St. Georgen i. A. V 35 (Straß V 39, Weißenkirchen V 31, Steyr St 9 (Christkindl St 10, Dietach St 3, Garsten St 14, Gleink St 5, St. Ulrich St 13), Schärding Sch 13 (Taufkirchen/P. Sch 22), Weibern Gr 29 (Hofkirchen/Tr. Gr 23), Wels (Schallerbach Gr 21, Steinbach/Z. K 7, Thalheim W 11).

Für den Genuß des Metes wird außer dem üblichen Trinken aus Gläsern in den Bezirken Ried und Schärding die Verwendung von „Metsemmeln" (die auch Schmeller a. a. O. bereits vermerkt) gemeldet; feines Weißgebäck, wie es bei der bäuerlichen Bevölkerung früher nur zu den größten Festzeiten, etwa zu Weihnachten, auf den Tisch kam und daher als ebenso begehrenswert erschien wie der süße Met selbst:

Engelhartszell Sch 7: Vor 50 Jahren wurde Met beim Wirt entweder aus einem Glas getrunken oder aus einer ausgehöhlten Semmel gegessen.

Pramet Rie 37: Metsemmel. Die Semmel wurde mit den Fingern ausgehöhlt. Das Semmelinnere bildete den Stoppel (Verschluß). Die mit Met gefüllte Semmel wurde nach Hause getragen und auf einen Teller gelegt. Wenn die Semmel ganz mit Met durchtränkt war, wurde sie gegessen.

Ried i. I. Rie 24: Beim Kirta am Weißen Sonntag in St. Anna (bis um 1936). Als Metsemmel diente nicht die Kaisersemmel, sondern die glatte „Paarsemmel". Die Burschen beschenkten die Mädchen mit einer solchen Semmel, die Mädchen die Burschen.

In der Regel wird der Met mit Lebkuchen (wie jetzt noch am Liebbstattsonntag, s. o.) gegessen. Beim Markt in St. Anna übte man am Metstand auch das „Leckerlhacken" (Lebzeltenschlagen), bei dem man mit einer scharfen Hacke die zähen Lebzelten spalten mußte. Met mit Krapfen ist in St. Ulrich (St 13) am Sonnwendtag üblich.

Ein Durchtränken des Weißbrotes mit Met findet sich auch bei der wiederholt erwähnten „Metsuppe", die zur Sonnwend- und Erntezeit hergestellt wird. Während für das einst auch in der nordwestlichen Schweiz übliche Gericht (s. M. Sooder, Bienen und Bienenhalten in der Schweiz, 1952, 118) die Art der Zubereitung völlig in Vergessenheit geriet, liegen für Oberösterreich genaue Angaben über ihre Herstellung vor: Sie gleicht in ihren Ingredienzien dem weitverbreiteten Festtagsgericht des „Triet" aus gebähten, gezuckerten Weißbrotschnitten mit einem Überguß aus gesüßtem Most oder Wein (s. Burgstaller, Festtagsgebäcke, Abschnitt Weihnachtsspeisen).

St. Florian L 17: Früher Metsuppe am Sonnwendtag. Blättrig geschnittenes Semmelbrot wird mit heißem Met übergossen. Statt Semmelbrot wird zum Teil Lebkuchen verwendet.

Metsuppen verzeichnen zu Sonnenwende bzw. Kirchweih und am Godentag auch Sierning (St 8) und Schlierbach (K 11), beim Weizenschnitt Pamet (G 7). Die Verwendung der Metsuppe in der Erntezeit verbindet sich mit dem Glauben an eine vorbeugende Wirkung des Mettrinkens auf das beim Schnitt so gefürchtete Kreuzweh, z. B.:

Kronstorf L 25: Beim Ennser Kirta zu Sonnwend wird Met getrunken, damit die Leute im Schnitt kein Kreuzweh kriegen.

St. Florian L 17: Früher wurde Met zur Sonnenwende als Heilmittel gegen Kreuzweh eingenommen.

Zum Transport bzw. zur Aufbewahrung des Metes dienten eigene zinnerne „Metpitschen", wie eine noch von Familie Kiener, St. Florian-Markt, aufbewahrt wird (s. Abb.).

Vereinzelt wird in Oberösterreich, wie im Mittelalter, Bier und Met zu einem eigenen Getränk zusammengebraut, dem beliebten „Sauschneiderbier", das in Vorderstoder (K 27) den einstehenden Dienstboten gegeben und in Heiligenkreuz bei Micheldorf (K 18) als besonderes Charakteristikum des „Kreuzer Kirchtags" ausgeschenkt wurde.

Läßt sich auch aus dem Befragungsergebnis noch kein abschließendes Bild über die heimische Metproduktion und deren Verbrauch in Oberösterreich gewinnen, so zeigt sich doch wiederum auch an diesem scheinbar unwesentlichen und bisher kaum beachteten Motiv der Volkskultur, wie reich Oberösterreich noch immer an bedeutenden Überlieferungen ist, die sich bei allem Formwandel, den wir an ihnen beobachten können, über Jahrhunderte hinweg bis in die Frühformen unserer Kultur zurückverfolgen lassen.

Ernst Burgstaller (Linz)

Wichtigste Literatur:

Zum Namen: F. Kluge, Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache 1943, S. 389; A. Schmeller, Bayerisches Wörterbuch 1939, 1, Sp. 1688.

Geschichte: M. Heyne, Fünf Bücher deutscher Hausaltertümer von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jahrhundert. 1901, Bd. 2 (Die Nahrung), S. 337; E. Eckstein, Met. In: Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens 1927 ff., Bd 6, S. 228 f; E. Schröder, Met. In: J. Hoops, Realexikon des germanischen Altertums. 1913—1916, Bd. 3, S. 217 f.

Herstellung: M. Sooder, Bienen und Bienenhalten in der Schweiz. 1952, S. 114 ff; W. Bomann, Bäuerliches Hauswesen und Tagewerk im alten Niedersachsen. 1941, S. 217.

Brauchtum: K. Spieß, Bauernkunst. Ihre Art und ihr Sinn. 1943, S. 31, 280 f; M. Nink, Wodan und der germanische Jenseitsglaube. 1935, S. 298 f, 319 ff; L. Weiser-Aall, Weihnacht. In: Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens, Bd. 9 N., 884 (Julgelage).

Über traditionelles Mettrinken zur Sonnwende in Eferding: C. M. Eckmair, Johannistrunk. Heimatgaue 7 (1936), S. 75; Über Methütte beim Bartholomäusmarkt in Urfahr s. „Tagblatt" 1955, Nr. 225. (Für die Hinweise auf Metausschank in Eferding und Urfahr ist der Verf. Herrn Dr. Franz Pfeffer, Linz, zu Dank verpflichtet.)

Met im oberösterreichischen Brauchtum

Aufnahme 1951/52

