

# MÜHLWERTLER KÜNSTLERGILDE IM ÖÖ. VOLKSBERGWERK

1962 - Jgg. II

3/4

# Wettbewerb für Kunstblätter



## INHALT

	Seite
Cäsar Flaischlen: Nun ist er doch da!	3
Josef Puchner: Das Hochland im Norden.	4
Dr. Hertha Schober-Awecker: Der Dornachhof in Siegeldorf.	6
Steff Steiner: A Mühlviertla Hoamatl.	9
Franz Kinzl: Blasmusik einst und jetzt.	12
Carl Hans Watzinger: Der Stahlschnittmeister Hans Gerstmayr.	15
Fritz Kolbe: Die Teufelsbrücke.	17
Rudolf Pfann: An die Fortgeschrittenen.	19
Prof. h. c. Hans Pollack: Das Porträt.	20
Otto Jungmair: Modern.	22
Theodor Brieger: Ein Streifzug durch die Bucklige Welt.	23
Hermann Matthie: Dokumente auf dem Dachboden.	26
Eugen Roth: Aus dem „Sammelsurium“.	26
Max Hilpert: Der „Ziegerlkäs“.	27
Erich Kästner: Glockenverse.	28
Prof. Karl Wilhelm: Die Judassilberlinge.	29
Karl Radler: Eine lustige Diebsgeschichte.	29
Eine Rätselgeschichte	30
Dr. Hertha Schober-Awecker: Sagen aus dem Mühlviertel.	30
Jolanthe Haßwander: Das Bergkreuz.	32
Hugo M. Pachleitner: Dorfchronik.	34
Sepp Wallner: Ein vergessener Mühlviertler Ski-Pionier.	34
Friedrich Schober: Eine bürgerliche „Orangerie“ in Linz im 18. Jahrhundert.	35
Wissenswertes aus der Heimat.	38

## QUELLEN

Die Beiträge von Theodor Brieger und Prof. Karl Wilhelm entnahmen wir dem Heft „Oberösterreich“, 6. Jgg. (1956), Heft 1/2, bzw. der Fachzeitschrift „Unsere Kinder“, Heft 2 (1960).

Klischees: Ruine Dornach (Foto Dr. Hertha Awecker), Gemeindeamt Lasberg (Heimatbuch des Marktes Lasberg von Dr. H. Awecker); Schloß Weinberg, Gemeindeamt Lasberg (Heimatbuch des Marktes Lasberg); Porträt Gerstmayr: Archiv des Oö. Landesverlages; Weitersfelden, Marktgemeinde Weitersfelden (Heimatbuch des Marktes Weitersfelden von Friedrich Schober); Freistadt: Druckerei Plöchl, Freistadt (Freistädter Führer); Glocken: Archiv des Oö. Landesverlages; Judassilberlinge („Mondviole“): Unsere Kinder, Heft 2 (1960); Das Bergkreuz: Archiv des Oö. Landesverlages.

## MÜHLVIERTLER HEIMATBLÄTTER

Zeitschrift für Kunst, Kultur, Wirtschaft und Heimatpflege.

Jahresbezug: S 62.—

Eigentümer, Herausgeber und Verleger: Mühlviertler Künstlergilde im Oö. Volksbildungswerk, Linz-Urfahr, Wischerstraße 14, Tel. 31 93 62. Schriftleiter und für den Inhalt verantwortlich: Rudolf Pfann, Linz-Urfahr, Resselstraße 9, Tel. 31 89 62. Konto 11.352 Allgemeine Sparkasse Linz. Druck: Amon & Co., Linz, Beethovenstraße 27.

## Der „Ziegerlkäse“

Eine immer seltener werdende Mühlviertler Spezialität

Als das Mühlviertler Schloß Hagenberg noch eine ergiebige Meierei betrieb, wurde dort eine Weichkäsesorte erzeugt, die wegen ihres vorzüglichen Geschmackes als „Hagenberger“ nicht nur im engeren Umkreis, sondern im ganzen Lande Oberösterreich einen guten Namen hatte. So wie dieser Käse vom Markte verschwunden ist, ist im Mühlviertel auch eine bodenständige Käseart heute geradezu ausgestorben, der „Ziegerlkäse“. Er wurde früher in jedem Bauernhaus zum Hausgebrauch hergestellt und war auch in Gasthäusern und beim Krämer erhältlich.

„Käse“, gerade so wie der Holländer, sagt der Mühlviertler zu dem in tausenderlei Arten in aller Welt erzeugten und beliebten, aber auch nahrhaften Milchprodukt. Das Bestimmungswort der Zusammensetzung „Ziegerlkäse“ stammt wohl aus dem späthochdeutschen Wort „ziger“, das „Quark“ (= Topfen) bedeutete. Es geht weiter auf ein indogermanisches „ghuer“ (= warm) zurück, dem das gallische „dwi“ (= zwei) vorausgesetzt wurde, um ein zweimal erwärmtes zu bezeichnen. Somit ist der „Ziegerlkäse“ kein Produkt aus Ziegenmilch, wie man vermuten könnte. Er müßte richtig „Ziegerlkäse“ heißen. Es kam zur volksetymologischen Deutung, zu der der Vergleich des Topfenknetens mit dem Kneten des Lehmes zu Ziegeln anregte.

Neben diesem „Ziegerlkäse“ gibt es im Mühlviertel noch eine einfachere Zubereitung des abgefaulten Topfens, den „Glenkäse“, eine sehr beliebte Art „Streichkäse“. „Glen“ ist kaum vom lateinischen „lenis“ (= weich), wohl aber von dem slawischen „glina“ (= Lehm) abzuleiten.

Im Lande Oberösterreich befassen sich heute von 82 Molkereien 30 mit Käseherstellung; die verschiedenen Sorten stehen ausländischen Produkten kaum nach, doch ist keine der erwähnten Mühlviertler Spezialitäten darunter. Von den jährlich erzeugten 4½ Millionen kg werden etwa 60 % im Lande selbst verbraucht und 40 % ausgeführt. Zur Förderung des Absatzes wurden 1938, als jährlich erst 1¼ Millionen kg erzeugt wurden, die „Käsewochen“ eingeführt. Sie

bestehen heute, weil nicht mehr nötig, nicht mehr. Wohl aber spricht man im urständigen Mühlviertel noch immer von den „Käsewochen“, die aber mit jenen Reklamewochen nichts zu tun haben.

Bei meiner Urlaubswirtin in Windhaag bei Freistadt entdeckte ich vor einem Dutzend Jahren wieder einmal den selten gewordenen Leckerbissen „Ziegerlkäse“. Er hat mir nicht nur sehr gemundet, sondern mich auch zu allerlei Gedanken angeregt. Der alte lateinische Spruch „De gustibus non est disputandum“ ins Mühlviertlerische übersetzt „Gustä und Mäultaschn hand väschiedn“ bewies mir, daß sogar ein Gestank zu einem Wohleruch werden kann, wenn man nur weiß, woher er stammt.

Die Frau Wirtin verriet mir das Geheimnis der Herstellung des „Ziegerlkäses“. Ich behalte es nicht bei mir, vielleicht regt es manche Leserin dieses Aufsatzes an, heute, wo es wieder Milch in Hülle und Fülle gibt, einmal zu versuchen, solchen Käse selbst zuzubereiten.

Magermilch läßt man sauer werden und wärmt sie auf dem Herde auf, damit sich der Topfen absetzt. Dieser wird in ein Leinensäckchen gestopft und ausgepreßt. Die Bäuerinnen legen dazu dieses auf eine „Käsolatzen“, eine kleine Holzleiter, und beides über einen „Weidling“, beschweren das Säckchen mit einem Stein, der das Käsewasser auspreßt. Der krümelige Topfen wird nach Geschmack gesalzen, mit Kümmel gewürzt und zu kleinen, etwa marillengroßen Kugeln oder Kegelstumpfen geknetet. Diese „Kässiegerl“ werden auf ein Brett gereiht und über dem Herd getrocknet. Sind sie hart, werden sie in die „Kädesn“ gelegt und diese wird mit einem Leinentuch verbunden, um den Käse vor allzuviel Fliegen zu hüten, und in den Keller gestellt. Von Zeit zu Zeit wird jedes Ziegerl mit Bier (Hansl) oder Wasser abgewaschen. In 3 bis 4 Wochen ist der Käse abgereift, durchgoren, man sagt „a(b)gfäult“. Nun kommt er auf den Tisch.

Die Schnitter aßen ihn lieber zur Jause als den im Sommer häufig „überständigen“ Speck. Auf einem Holzteller mit Butter, Salz und Pfeffer gereicht, dazu ein Keil saftigen,

tiefschwarzen Kornbrotes (das es heute auch nicht mehr gibt) und kühlen Most als Trunk war dieser Käse eine Delikatesse, jedem anderen Käse gleich, wenn nicht sogar über. Es gab Feinschmecker, die ihn der Ambrosia im Olymp gleichsetzten, wenn er recht „rotzi“ war und „lebendi“, „daß mà in Huat draufsötztn hat müassn, damit er àmàn nöt dävantan hat“. Die Fleischfliegen liebten ihn sehr, bestiftelten ihn bereits beim Trocknen über dem Herd mit ihren Eiern, aus denen sich die feisten, ihn belebenden Maden entwickelten.

Daß Maden einst gerne verspeist wurden, hat eine Parallel in Tirol, wo — es ist schon Jahrzehnte her — in einem Seitental Sommergästen sogenannte „Madnknödel“ vorgesetzt wurden, die ihnen so vorzüglich mundeten, daß sie bei ihrer Wiederkehr im nächsten Sommer die Bäuerin baten, wieder „Madnknödel“ zuzubereiten. „Han scho Madn angsetzt, in à paar Tag kriachts wölche!“ Dies machte die Gäste neugierig. Die Lust nach der Speise aber verging ihnen

beim Anblick der geheimnisvollen Knödelfülle in einem irdenen Topf: faulender Topfen, der von freßgierigen Maden nur so wimmelte.

Nun noch zu den Mühlviertler „Käswochän“. Dieses Wort ist der landläufige Ausdruck für den hochdeutschen Begriff „Flitterwochen“. Für jene Leser, die über das ominöse Wort „Käswochän“ nicht im Bilde sind, als Abschluß die Wortdeutung.

„Flitterwochen“ dauern ausgerechnet sechs Wochen. Sie werden häufig auf Urlaub, etwa in Italien oder sonst auf Reisen verbracht und heißen auch „Honigwochen“. Anders die „Käswochän“. Sie auf Reisen zu genießen, verwehren Zeit- und Geldmangel; sie sind auch mit keinem fixen Termin verbunden, sondern dauern kurz oder lang, bis eben eine gewisse Wirkung des genossenen Käses nach erfolgter Verdauung eintritt. Haben die jungen Eheleute einander von der Bekömmlichkeit des Milchproduktes drastisch akustisch überzeugt, dann sind die „Käswochän“ zu Ende, das alltägliche Leben beginnt.



Wenn im Turm die Glocken läuten,  
kann das Viererlei bedeuten.

Erstens: daß ein Festtag ist.

Dann: daß du geboren bist.

Drittens: daß dich jemand liebt.

Viertens: daß dich's nicht mehr gibt.

Kurz und gut, das Glockenläuten  
hat nur wenig zu bedeuten.

Erich Kästner



**Schutzenengel  
Apotheke  
Linz**