

Striezel, Kränze, Lämmer und mehr

Ostern zählt zu jenen Festen im Jahreskreis, an denen besondere Brote gebacken werden. Tradition hat das österreichische Brauchtumsgebäck in vielen Ländern, jedoch sind Aussehen und Namen regional geprägt und sehr unterschiedlich.

VON GUDRUN WINKLHOFER

Die süßen Striezel,
Wecken und
Fladen, die immer
aus Weißmehl
gebacken wurden,
symbolisierten
auch das Ende der
kargen Fastenzeit.

In ganz Österreich sind zu den Feiertagen im Lauf des Jahres Gebildbrote verbreitet, so auch zu Ostern. Frei von Hand geformtes Germteiggebäck wie geflochtene Osterstriezel und -kränze in verschiedenen Größen sowie Tiergebäcke in Form von Hasen und Hennen. Oft werden diese Gebildbrote mit rot gefärbten Eiern geschmückt, die durch ihre Farbe als Symbol für Fruchtbarkeit gelten. Die runde Form der Kränze und Fladen wiederum steht für die Sonne und die Wiederkehr des Lichts.

Eine in Ober- und Niederösterreich wieder an Beliebtheit zunehmende Sonderform des Striezels ist der korkenzieherartige Haarriedel, in dessen Öse oftmals ein gefärbtes Ei gesteckt wird. In Kärnten und in den angrenzenden steirischen Bezirken backt man zu Ostern wie zu allen Festtagen das beliebteste Brauchtumsgebäck, den Reindling, in der Südoststeiermark die Nussputze. Die Osterkipfel, deren „Spannweite“ bis zu 50 Zentimeter betragen kann, sind in Salzburg, Oberösterreich und in den grenznahen Gebieten Niederösterreichs

und der Steiermark beliebt. Früher waren diese Kipfel meist glatt, heutzutage werden sie fast überall geflochten.

Als Fochaz oder Fochetz werden scheibenförmige, aus feinem Weizenmehlteig gebackene Brote bezeichnet, die in Tirol und im westlichen Salzburg beheimatet sind. An der Oberfläche werden sie oft mit eingestichelten Ornamenten verziert. Ähnlich ist der safrangelbe Osterfleck, der vor allem in Oberösterreich, in Niederösterreich nördlich der Donau und im nördlichen Burgenland verbreitet ist. Je nach Landstrich ist er auch als Eier- oder Osterflor, Osterfloß, Osterplatte, Oster- oder Eierflöte sowie Weihlaib bekannt. Ebenfalls hauptsächlich in Oberösterreich beheimatet ist das Osterschiedel oder Osterschill, ein länglicher Wecken, der von einem tiefen Spalt durchzogen wird.

Zum Ende der Fastenzeit

Die süßen Striezel, Wecken und Fladen, die immer aus Weißmehl gebacken wurden, symbolisierten auch das Ende der kargen Fastenzeit. Im Osterkorb mit Schinken oder Speck, Kren und Eiern in der Ostermesse geweiht, sollten sie, gemeinsam mit der Familie verzehrt, vor Unheil bewahren. Pat:innen beschenkten ihre Patenkinder mit den „Godnbroten“. Die Dienstboten erhielten ebenfalls kleine geweihte Brote, die aber aus Gründen der Sparsamkeit oft aus Roggennmehl hergestellt wurden.





Die Beliebtheit der speziellen Festtagsgebäcke nimmt sowohl in privaten Haushalten als auch in Bäckereien wieder zu.

Die magische Wirkung, die den Osterbroten zugesprochen wurde, führte dazu, dass in einigen Regionen auch für das Vieh diese Brote gebacken wurden. Die Brösel des Gebäcks wurden mancherorts zusammen mit den Eierschalen unter den Obstbäumen vergraben, um eine gute Ernte zu erbitten. Nach einem anderen Volksglauben sollten Stücke des geweihten Brotes in Form eines Kreuzes unter die Türschwelle gelegt werden, damit jeder, der durch die Tür ging, seinen Segen abbekam.

In ganz Europa

Nicht nur in Österreich ist die Tradition der Osterbrote verbreitet. Fast überall im deutschsprachigen Raum darf das Osterlamm aus

Typisches österreichisches Brauchtumsgebäck:
Rosinenlaib, Osterstriezel,
Osterkipfel, Hot-Cross-Buns und anderes Kleingebäck

Biskuitteig nicht fehlen. In Italien backt man große Brotlaibe oder -kränze, die mit so vielen gefärbten Eiern geschmückt sind, wie die Familie Mitglieder zählt. In Norditalien und in Südtirol ist die Colombina, die Ostertaube, beliebt. In Mailand aromatisiert man das Ostergebäck gerne mit Orangenöl. In Griechenland werden Flechtbrote oft mit kleinen Teigvögelchen und mit roten oder grünen Eiern geschmückt und manchmal auch mit bunt gefärbten Hühnerfedern verziert.

Die Briten lieben ihre Hot-Cross-Buns, kleine Rosinenbrötchen, die an der Oberfläche ein Kreuzsymbol tragen. Ein englischer Mönch soll bereits im Mittelalter sein Karfreitagsgebäck so gestaltet haben. Mit den britischen Einwanderern kam das Rezept nach Amerika, wo das Gebäck ebenfalls sehr beliebt ist.

Zum russischen Osterfest wird der Kulitsch serviert, ein bis zu 30 Zentimeter hohes Germteiggebäck mit Gewürzen, Mandeln, Rosinen, Arancini, Zitronat und kandierte Kirschen, meistens mit Zuckerglasur bestrichen. In Armenien wird Germteig mit gemahlenen Schwarzkirschkernen gewürzt, zu einem Striezel geflochten und mit Sesam bestreut. Algerische Christen setzen dem Teig für ihr Ostergebäck ein Pulver zu, das aus den getrockneten Knollen wilder Orchideen hergestellt wird.

Ein lebendiger Brauch

Gebildbrote sind untrennbar mit Brauchtum und Kultur verbunden. Die Beliebtheit der speziellen Festtagsgebäcke mit ihren regionalen Besonderheiten nimmt sowohl in privaten Haushalten als auch in Bäckereien wieder zu. Nicht nur traditionelle und mancherorts bereits in Vergessenheit geratene Brotformen werden wieder mit viel Liebe gebacken, auch moderne Einflüsse finden ihren Platz. Die – für viele neue – Beschäftigung mit Festtagsbrot und ihrer Geschichte lässt hoffen, dass dieser schöne Brauch weiterhin bestehen bleiben wird. ■

Fotos von links nach rechts:

Das Osterlamm aus Biskuitteig wird zu Ostern fast überall im deutschsprachigen Raum gebacken.

In Großbritannien werden Hot-Cross-Buns gebacken, kleine Rosinenbrötchen, die ein Kreuzsymbol tragen.

In Italien backt man Kränze, die mit Eiern gefüllt werden.

