

## 7. Hochzeit in Jarek

„Seid ihr a uf die Hochzich gelada, ihr seid doch Freind mit de Braut?“, fragte die Madlbesl ihre Nachbarin, die sie im „Gewölb“ beim Einkaufen getroffen hatte. „Jo, ich frei mich schun druf, `s werd jo a grossi Hochzich wera.“, antwortete diese.

Vor zwei Tagen waren die „Hochzichlader“, die Paten des Brautpaares bei ihnen gewesen und hatten sie hochhoffiziell mit dem altbekannten Spruch eingeladen. Die Hochzeit sollte am Donnerstag in zwei Wochen sein. „Kerweih“ war vorbei und jetzt kam die Zeit der Hochzeiten, die von Ende Oktober bis Weihnachten und von Januar bis Fasching immer dienstags oder donnerstags stattfanden.

Die großen Bauernhochzeiten waren immer im großen „Wertshaus“ in der Hauptgasse gegenüber von der Wildschule, die der kleineren Bauern und Handwerker bei Barths und dann bei Iseles und die Hochzeiten der Angestellten waren bei „Han-Adams“ (Hs. Nr. 526), später bei der Morgenthaler Resibesl schräg gegenüber von der Mühle.

Die Bräute waren in der Regel sehr jung. Nach der Konfirmation mit 12 Jahren gehörten sie zu den „großen“ Mädchen und man begann sich über die Verlobung Gedanken zu machen. Sie gingen noch einige Jahre zu der „Halt“, in der „Kumradschaft“, dann wurden sie „versprochen“. Dabei hatten die Eltern ein gewichtiges Wort mitzureden. Die jungen Männer heirateten gewöhnlich mit 18 Jahren, wenn sie volljährig wurde bevor sie zum Militär „einrücken“ mussten. Dann war ihre Dienstzeit kürzer. Die Mädchen waren bei der Verlobung zwischen 14 und 15 Jahre alt. Sie heirateten dann meistens ein Jahr später.

Am Tag vor der Hochzeit war der „Zurichttag“. Jedes geladene Paar brachte ein Huhn ins Haus der Braut oder ins Gasthaus. Das wurde aufgeschrieben und so wusste man, wie viele von den eingeladenen Gästen zur Hochzeit kommen würden. Die Frauen aus der Verwandtschaft hatten schon am Tag vor dem Zurichttag die feinen Nudeln gemacht und auch schon angefangen unzählige Torten und Kuchen zu backen. Am Zurichttag schlachteten und rupften sie die Hühner. Das war eine gewaltige Arbeit.

Zu einer großen Hochzeit kamen oft mehrere hundert Personen. Auch die Verwandtschaft aus anderen Dörfern wurde eingeladen. Für dieses große Fest brauchte man eine Menge Fleisch, aber die Eltern des Brautpaares hatten schon während des Jahres vorgesorgt. Sie hatten ein Kalb, ein Rind und mehrere Schweine gemästet, die sie vor der Hochzeit vom Metzger schlachten und zurichten ließen für die „Rindsupp“ und die „Bradl“, die die Hauptbestandteile des Hochzeitessens bildeten.

Am Tag der Hochzeit trafen sich die Hochzeitsgäste entweder im Haus der Braut oder bei großen Hochzeiten im Gasthaus, von wo dann alle gemeinsam ins Haus der Braut gingen.

Die schön gekleidete und geschmückte Braut wurde von den zwei Brautführern mit einem Spruch „herausverlangt“. Bis in die zwanziger Jahre trug die Braut noch manchmal die Jareker Hochzeitstracht. Danach setzten sich zartfarbige Hochzeitskleider immer mehr durch, die schließlich von weißen Brautkleidern abgelöst wurden.

Auch die Brautführer trugen früher Hüte und Stecken, die mit Kränzen und Bändern geschmückt waren, später jedoch kamen sie in schwarzen Anzügen.

Inzwischen war auch der Bräutigam mit einer schön geschmückten Kutsche von seinen "Kumraden" ins Haus der Braut gebracht worden. Von dort setzte sich dann der Hochzeitszug in Bewegung. War der Bräutigam Mitglied bei der Feuerwehr oder im Reiterverein, standen oder ritten seine Kameraden Spalier. Ein oder zwei Brautführer begleiteten die Braut, dahinter folgten die Brautjungfern mit ihren Burschen, die Eltern des Brautpaares und die übrigen Verwandten. Ihnen allen folgte der Bräutigam, der von seinen "Beiständen" (Trauzeugen) und Kameraden begleitet wurde. Zuerst führte der Hochzeitszug durch das Dorf ins Gemeindehaus. Im Trausaal fand die standesamtliche Trauung statt. Danach ging man über die Straße in die Kirche. Erst nach der kirchlichen Trauung durfte der junge Ehemann seine Frau in das Gasthaus führen und an der Spitze des Hochzeitszuges gehen.

Der Hochzeitszug wurde von den "Kellnern" begleitet. Das waren Verwandte des Brautpaares. Sie trugen wunderschöne weiße, mit feinsten Häkelspitzen verzierte Schürzen und Geschirrtücher. Aus einem Krug und einem Becher schenkten sie den zahlreichen Zuschauern, die sich zum "Hochzichschau" am Wegrand eingefunden hatten, Wein aus. Viele Jareker hatten selber "Weingärten" und keltern ihren eigenen Wein, aber den "Hochzichwein" holte man in Fässern aus der Fruska Gora, aus Sremski Karlovac. Hier wurde der Weinbau schon zu Zeiten der Römer gepflegt. Die Zuschauer begutachteten die Qualität des Weines und machten ihre Bemerkungen zum Kleid der Braut und beobachteten die Hochzeitsgäste.



*Vier "Kellner" in wunderschönen Schürzen mit feinsten Häkelspitzen bei der 200-Jahrfeier in Beuren im Jahr 1987 (Aufführung der Jareker Hochzeit) Siehe auch: Jareker Tracht*

Im Wirtshaus angelangt begann der "Hochzeitsschmaus". Die Hochzeitsköchinnen, zuerst "Han-Adams" Kathibesel (Ebling Katharina), später dann Böhm Katharina geb. Maier mit ihrem Team von Küchenfrauen, die in einem Anbau hinter dem Wirtshaus residierten, hatten schon die Tische eingedeckt: hinten im großen Saal für die Frauen und Jugendlichen, für die Männer im Saal des Lesevereins vorn an der Straße. Die Kellner trugen als ersten Gang die großen Schüsseln mit der Rindsuppe und den feinen Nudeln auf die Tische. Ohne sie war auch ein Sonntag oder ein Festtag in Jarek nicht vorstellbar. Als zweiten Gang gab es das gekochte Fleisch mit einer oder mehreren der üblichen Soßen, "Paradeissoß, Meerrettichsoß oder Gapersoß". Dazu aß man frisches Brot. Der dritte Gang waren die "Bradl" aus Kalbs- Schweine- und Hühnerfleisch. Sie wurden vom Bäcker im Backofen zubereitet, da die Küche beim "Wertshaus" keine so große Kapazität hatte. Hierzu aß man Krautsalat, "Zellrichsalat" oder rote Rübensalat und ebenfalls Brot. Die Köchin mit ihren Küchenfrauen hatten die vielen Schüsseln mit diesen Wintersalaten schon am Tag vorher zubereitet, damit sie besser "durchziehen" konnten.

Bevor der Nachtisch serviert wurde, ging die Hochzeitsköchin mit verbundener Hand jammernd durch den Saal und sammelte in einem Schöpflöffel Trinkgeld für sich und ihre Küchenfrauen ein. Das war auch eine alte Tradition. Als Nachtisch gab es Gebäck, aber keinen Kaffee. Bis zu hundert Torten und Platten mit "schmierige Backerei", z.B. Cremeschnitten, Indianerkrapfen, Cremekrapfen und Schaumrollen wurden für eine große Hochzeit hergestellt. Bis Ende der 30-iger Jahre backten sie die Verwandten und die Mütter des Brautpaares. Danach gab es glücklicherweise den "Zucker Philipp" (Hindelang) aus der Rudolfsgasse. Er hatte in Wien Konditor gelernt und versorgte die Hochzeiten mit feinstem Wiener Gebäck. Es waren in der Regel Buttercremetorten, besonders die Doboschtorte, der absolute "Renner" bei allen Festlichkeiten, dann die Orangen- und Kaffeetorte und viele andere. Da es damals noch keine Kühlschränke gab, waren Sahnetorten eher selten.

Wenn das Essen zu Ende war, wurden die Tische im Saal abgebaut und die Tanzfläche frei geräumt. Die Kapelle spielte zuerst den Brauttanz, danach den ganzen Nachmittag über Walzer, Marsch, Polka, Ländler, in späteren Jahren dann auch Tschardasch und Kolo. Die Jareker tanzten sehr gerne und ausgiebig. Die Stimmung wurde immer ausgelassener und "weinseliger". Inzwischen hatten sich die Großmütter an den Rand der Tanzfläche gesetzt und beobachteten die unverheirateten jungen Leute. „Ob sich da wohl eine weitere Hochzeit anbahnte?“ Wenn ein junges Paar mehr als einmal miteinander tanzte, setzte ein Tuscheln ein und man rechnete aus, wie viele Joch Feld da zusammen kommen könnten.

Abends dann waren die Tänzer langsam müde und brauchten eine Stärkung. Manche Männer hatten sich schon vorher in eine Ecke gesetzt, spielten Karten, unterhielten sich und sprachen dem guten Hochzeitswein rege zu. Man bekam so guten Wein schließlich nicht jeden Tag. Jetzt wurde es langsam Zeit, das Abendessen aufzutragen. Es war in der Regel eine "Saure Suppe", eine Einmachsuppe mit reichlich gekochtem Hühnerfleisch oder Kalbfleisch, Reis, Zitrone und Sauerrahm. Danach wurde wieder Bradl und Salat serviert, oft auch noch "Paprikasch" und Brot.

Die Brautführer mussten die ganze Zeit höllisch aufpassen. Die Schuhe der Braut, die sie längst während des Essens abgestreift hatte, waren das Ziel von „Räubern“. Gelang es ihnen, sie zu stehlen, mussten sie von den Brautführen eingelöst werden. Auch das Brautglas, aus dem die Braut den Abend über trank, wurde gerne

„geklaut“. Auch dieses mussten die Brautführer einlösen. Das Geld, das man daraus einnahm, bekam das junge Paar für seinen Hausstand. Die Schuhe gehörten danach den Brautführern und bei den Klängen der Märsche klopfen sie damit so lange auf den Tisch, bis nur noch Stücke davon übrig waren. Das war dann das traditionelle „Brautschuhklopfen.“

Nach Mitternacht verschwand das junge Paar für kurze Zeit. Wenn sie wieder erschienen, trugen sie normale Kleidung. Früher gehörte zur Frauentracht das traditionelle Kopftuch, das Symbol der verheirateten Frau. Es wurde weiter getanzt, Sprüche wurden geklopft und es wurde gejuchzt und auch gefrotzelt. Inzwischen graute der Morgen und auch die letzten Zecher machten sich schwankend auf den Heimweg. Einigen Unermüdlichen, die sich gar nicht von den Weinkrügen trennen wollten, wurde schließlich von der Kapelle heimgespielt(heimgegeigt).

Aber die meisten Hochzeiten waren nach einem Tag noch nicht zu Ende. Nachdem sie ausgeschlafen hatten, trafen sich die Unverwüstlichen wieder am Mittag im Wirtshaus und feierten weiter.

Es war noch genügend Suppe, „Bradl“ und „Paprikasch“ übrig, und das wurde wieder aufgetischt. Wenn es nicht reichte, kochte die Köchin frisches Essen. Die Gäste von auswärts stärkten sich noch einmal, bevor sie die Heimreise antreten. Auch die Musikkapelle erschien wieder am Nachmittag und spielte zum Tanz auf. Die ganz Unverwüstlichen hatten immer noch nicht genug und zechten und tanzten weiter bis in die Nacht. Danach erzählte man sich noch tagelang von der schönen Hochzeit und freute sich schon auf die nächste.

***Hier folgen nun noch zwei traditionelle Tortenrezepte, die immer zu Hochzeiten gebacken wurden.***

### **Kaffeetorte**

*12 El. Wasser (ca. 1/8 Liter) mit 20 g. Kaffee aufkochen und filtern,  
3 El Zucker bräunen und mit diesem Kaffee ablöschen.*

***Boden:*** 200 g Zucker einschl. 2 Vanillezucker mit 6 Eidotter von Bio- Eiern sehr schaumig rühren (im Wasserbad) und dabei die Hälfte des Kaffees einarbeiten.

*200 g Mehl und den Schnee von 6 Eiern unterheben, auf 2 Teile backen und jeden Boden einmal durchschneiden.*

***Fülle:*** 140 g. Zucker mit 2 ganzen Bio-Eiern und 2 Dottern , sowie dem restlichen Kaffee im Wasserbad schlagen bis die Masse dick cremig ist, erkalten lassen und 200 weiche Butter unterheben. Mit dieser Buttercreme die Torte füllen und einstreichen, dann mit Schokoladen- Kaffeebohnen verzieren.

### **Orangentorte:**

**Boden:** 8 Ei-Dotter mit 8 El. Zucker und der abgeriebenen Schale von 2 Bio-Orangen (oder 1 Päckchen Orange-Back) im Wasserbad schaumig rühren.

200 g gem. Mandeln und 2 El. Mehl unterheben, dann den Schnee von den 8 Eiweiß.

Einen Boden backen und zweimal durchschneiden.

**Fülle:** 30 Stück Würfelzucker an einer ungespritzten Bio- Orange abreiben und zerdrücken,(oder 1- 2 Päckchen Orange-Back und 150 g Zucker verwenden), den Saft der Orange dazugeben und mit 2 ganzen Bio-Eiern und 1 Ei-Dotter im Wasserbad cremig rühren, dann erkalten lassen.

Unter die zimmerwarme Creme 200 g zimmerwarme Butter rühren und die Torte damit füllen.

---

(==> **Siehe auch: "Rezeptesammlung" unter: "Küche".**)

---