



Linz, am 25.03.2021

Von Peck-Eiern, Gebildbrotten und Weihscheitln: Osterbrauchtum mit den Bäuerinnen

Bräuche gehören zu Ostern dazu wie das Ei zum Osternest. Dabei sind sie so verschieden, wie die Eier bunt sind. Jede Gegend hat ihre eigenen Bräuche und ihre eigenen Deutungen, ja fast in jedem Ort oder gar in jeder Familie werden die Bräuche ein bisschen anders gelebt. Die Bräuche geben Orientierung und Halt und machen die Osterzeit besonders. Die Bäuerinnen im OÖ Bauernbund erzählen von ihren Lieblingsbräuchen.

In punkto Bräuche besteht keine Allgemeingültigkeit. Das kann nach der Brauchtumsrecherche schon mal festgehalten werden. Was in einer Gegend „Pflicht“ zu Ostern ist, kann andernorts gar nicht bekannt sein; was ein Brauch in einer Familie bedeutet, kann in einer anderen Familie schon wieder eine ganz andere Bedeutung oder „Erklärung“ haben. Zumeist sind die Bräuche aber eng mit der regionalen kulturellen Tradition und dem christlichen Glauben verbunden.

Bräuche unterbrechen das Einerlei des Alltags

„Bräuche verbinden, sie erhalten und stiften Gemeinschaft. In diesen außergewöhnlichen Corona-Zeiten ist die Ausübung der Bräuche oft erschwert. Gerade dann ist es aber schön anzusehen, wenn Bräuche eben im kleinen Kreis, in der Familie, praktiziert werden. Feste und gefeierte Bräuche unterbrechen das Einerlei des Alltags und bilden Höhepunkte“, sagt Landesbäuerin Johanna Haider. Man brauche sich nur das Leuchten der Kinderaugen ansehen, wenn gemeinsam Eier gefärbt werden, die fröhlichen Gesichter beim gemeinsamen Verspeisen der geweihten Speisen oder das Glitzern in den Augen der Erwachsenen vorm brennenden Osterfeuer. „Das Entzünden des Osterfeuers um 5 Uhr früh ist mein Oster-Moment. Da stehe ich jedes Jahr gerne früh auf, um dabei zu sein, wenn die Menschen ihre mitgebrachten Palmbüsche vom vergangenen Jahr in das Osterfeuer geben und dann gemeinsam den Segen erbitten“, schwärmt Johanna Haider. Gerade diese jährlich wiederkehrenden Fixpunkte – wenn es genauso wie im letzten Jahr sein muss – mögen die Menschen: Wohl deshalb, weil es Orientierung gibt, es vielleicht an die eigene Kindheit erinnert und man sich darauf verlassen kann.

Von einem besonderen Brauch berichtet da auch Sabine Herndl, Bezirksbäuerin von Kirchdorf: Das „Weihscheitl“ – ein Brauch, der in Inzersdorf auch von der jungen Generation noch gelebt wird. „Am Karsamstag wird bei der Messe ein Osterfeuer in einer Feuerschale entzündet und geweiht. Das mitgebrachte Holzscheitl, das schon über Generationen im Haus gelagert ist, wird kurz in die Feuerschale gehalten, angebrannt, gelöscht und wieder nach Hause mitgebracht und dort bis zum nächsten Jahr verstaut. Dieses soll den Hausstand vor einem Brand schützen“, erzählt Sabine Herndl.



Was es mit den roten Eiern auf sich hat und was ein Antlass-Ei ist

Das Ei galt schon immer als Sinnbild neuen Lebens und als Symbol der Fruchtbarkeit. Gefärbt wurden die Eier bis ins 20. Jahrhundert hinein überwiegend nur in der Farbe rot – der Farbe für Fruchtbarkeit und Leben oder auch für Blut. Auch heute werden die bunten Eier noch die „rot'n Oar“ genannt. Angeblich soll man mit ihnen auch nicht „pecken“.

Alle Farben spielt das Eierfärben bei Christina Huber, Bezirksbäuerin von Braunau. Das gemeinsame Eierfärben ist für sie die „schönste Ostererinnerung“: „Das war damals in meiner Kindheit zusammen mit meinen Geschwistern und Mama so und genauso mache ich es auch mit meinen Kindern“, sagt sie. „Eine Herausforderung ist dabei immer zu entscheiden, wer bekommt wieviele und vor allem welche Farben. Ist das einmal geklärt, wird mit Eifer gefärbt und danach verglichen, wer die schönsten Eier gefärbt hat“, erzählt die Bäuerin von aufregenden Nachmittagen. Und dann geht es natürlich ans Pecken. „Beim Eierpecken hat jeder seine ganz eigenen Kriterien für das perfekte Peckei. Ist der breiteste 'Hintern' des Eies oder doch die stabilste Spitze ausschlaggebend?“, fragt sich Christina Huber jedes Jahr aufs Neue. Fix ist jedenfalls: Nach dem Pecken werden die Eier verspeist – so wie die Osterhasen, die Christina Huber mit ihren Kindern jedes Jahr bäckt. „Er wird halt immer mit ein bisschen Wehmut angeschnitten, da er laut meinen Kindern einfach zu putzig ist, um ihn zu essen.“

Und eines noch zum Thema Ei: Das von der Henne am Gründonnerstag gelegte Ei soll besonders wertvoll sein. Es heißt „Antlassei“ (nach dem Mittelhochdeutschen *antlaz* = Entlassung, Ablass, Lossprechung). Bis ins späte Mittelalter war das der Tag, an dem von der Kirche verurteilte Personen aus der Kirchenbuße entlassen wurden und ab dann wieder am Gottesdienst teilnehmen durften. Das Antlassei soll eine natürliche Weihe in sich tragen und Unglück, Unwetter und Hagelschlag fernhalten. Mancherorts wird es unter den Dachfirst gelegt oder in der Erde vergraben, andernorts wird es das ganze Jahr über aufbewahrt.

Von den Speisen des Weihkorbs soll jeder etwas bekommen, auch die Tiere

Wann die guten Gaben gegessen werden, ist von Familie zu Familie verschieden. Die einen verspeisen es nach der Auferstehungsfeier am Karsamstag, die anderen am Ostermorgen oder erst zu Mittag am Ostersonntag. Gleich oder zumindest ähnlich ist hingegen der Inhalt des Weihkorbs. „Gefärbte Eier, Brot oder Ostergebäck, Geselchtes oder Speck, Kren und Salz gehören jedenfalls hinein“, sagt Anni Kohler, Brauchtumskennerin aus Gunskirchen. „Die geweihten Speisen sollen auf die ganze Familie aufgeteilt werden und wichtig ist, dass zusammengegessen wird. Dann wird man im kommenden Jahr nicht an Hunger leiden“, erzählt sie von der überlieferten Bedeutung und fügt hinzu: „Deshalb sollen im Weihkorb auch nicht zuviele Speisen drinnen sein.“ Früher war es außerdem Brauch, „auch den Tieren ein Stückl Brot zu geben, damit auch sie den Segen haben“, sagt Kohler.

Das gemeinsame Essen der Weihspeisen verbindet Johanna Miesenberger, Bezirksbäuerin von Freistadt immer auch mit ihrer Kindheit. „Ich kann mich noch gut erinnern, dass für mich als Kind die geweihten Speisen viel besser geschmeckt haben als jede andere 'normale'“



Jause“, sagt sie. Ihren Weihkorb ziert eine Weihkorbdecke mit Ebenseer Kreuzstich, gegessen werden die Weihspeisen am Morgen nach der Ostermesse zur Jause.

Was wäre Ostern ohne seinen Striezel?

Der süße Germteig – geformt zu Hasen, Zöpfen, Kränzen oder Striezel – darf natürlich am Ostermorgentisch auch nicht fehlen. „Das Backen dieser süßen Köstlichkeiten gehört für mich zu Ostern einfach dazu“, sagt Klaudia Ritzberger, Bezirksbäuerin von Eferding. Pinzen, Striezel, Osterkranzerl und Biskuithaserl zieren den Frühstückstisch der leidenschaftlichen Köchin und Bäckerin am Ostermorgen. Das Festtagsgebäck trägt sogar einen eigenen Namen: Gebildbrot sagt man dazu. Es wird zu festlichen Anlässen – nicht nur zu Ostern – aus süßem Germteig geformt und soll – wie eigentlich alles rund um Ostern – Segen bringen. Und obendrein schmeckt es hervorragend.

Bildtexte: Quelle (alle): privat

Johanna Haider: „Osterbräuche geben Halt und stärken auch in Corona-Zeiten das Gemeinschaftsgefühl“, sagt Landesbäuerin Johanna Haider.

Christina Huber: Osterhaserl und gefärbte Eier – das weckt bei Christina Huber, Bezirksbäuerin von Braunau, Kindheitserinnerungen. Schon mit ihrer Mama hat sie immer Ostereier gefärbt, das macht sie jetzt auch mit ihren Kindern.

Sabine Herndl: Ein echter Osterhase – so kann Ostern bei Sabine Herndl, Bezirksbäuerin von Kirchdorf, ja nur gut werden.

Johanna Miesenberger: Weihkorb, Weihkorbdecke und natürlich die Weihkorbspeisen: Das macht Ostern für Johanna Miesenberger, Bezirksbäuerin von Freistadt, perfekt.

Klaudia Ritzberger: Osterkranz und Osterhaserl – ein Muss am Ostermorgen-Frühstückstisch von Hobbyköchin- und -bäckerin und Bezirksbäuerin von Eferding Klaudia Ritzberger.

Das Weihscheitl: Ein besonderer Osterbrauch in Inzersdorf.

+++

Rückfragenhinweis

DI Anni Pichler

+43 650 4112716

pichler@ooe.bauernbund.at