



## OBERLITAUEN

Oberlitauen ist die größte Region Litauens im östlichen und nordöstlichen Teil Litauens. Die Natur Oberlitauens selbst diktierte schon lange sowohl die Haupttätigkeiten und Vergnügungen der Einheimischen als auch die Vielfalt der Speisen.

Die gastlichen Oberlitauer sorgen immer für ihren Gast: backen Pfannkuchen, tragen etwas hausgebackenes Brot und Weißkäse mit Preiselbeerkonfitüre auf, schenken Honigwein ein und bieten später eine ruhige Erholung in einem abgelegenen Häuschen im Wald an. Eine Bauernfamilie aß in demselben Raum, wo man kochte – in der Bauernstube. Sie bildete den begrenzten Raum eines Wohnhauses, wo ein Tisch dort parallel zur Wand stand. Im Sommer wurde der Tisch oft auf den Hof oder in den Garten hinausgetragen.

Die Küche Oberlitauens ist auch berühmt für ihre Einfachheit. Die Menschen dieser Region können alle Ausländer mit Mehlspeisen, besonders Klößen mit Fleisch, Geflügel, Fisch, Quark, Knödeln, Kartoffelkekse mit Beeren sowie mit Blaubeeren gefüllte Teigtaschen überraschen.

Die Oberlitauer backen zum Frühstück Pfannkuchen und essen sie mit Tunke, zum Mittagessen kochen sie Rote-Bete-, Kohl- oder Gräupchensuppe, Fleisch mit Brot und Sauerkraut, und zum Abendessen gibt es Suppe oder gekochte Kartoffeln mit frischer Milch. Am meisten aßen sie frisches, gesalzenes oder geräuchertes Schweinefleisch. Lamm, Rindfleisch, Kalbfleisch, Wildbret vom Reh, Elch, Wildschwein oder Hasen. Geflügel ist auch populär. Verschiedene, geräucherte Würste sind besonders beliebt.

Zu besonderen Anlässen servieren die Frauen Oberlitauens verschiedene Biersuppen, Milchgemüse-, Mehlpfannkuchen mit Milch, oberlitauische Krebsuppe, im Gurkensaft geschmortes Rindfleisch, geklopfte Fleischschnitzel mit einer Füllung aus geräuchertem Speck und Essiggurken.

Es gibt in Oberlitauen auch Speisen, die man auch auf einer königlichen Tafel finden könnte. Sie würde mit einer gebratenen Gans mit Äpfeln oder mit einem auf oberlitauische Art in Sahne geschmorten Hahn geschmückt. Ein gefüllter Hecht mit sauren Gurken und ein mit Nüssen gefüllter Karpfen sind auch beliebt. Die Kaisermaräne wird geräuchert, in Hanföl eingelegt und mit Estragon gewürzt. Die Oberlitauer können auf das Fettnetz (ein gewürztes und geräuchertes Netz aus Schweinsdarm, womit Suppen, Eintöpfe und Breie gewürzt werden) stolz sein, denn es gibt kein vergleichbares Produkt auf der Welt. Ein echter oberlitauischer Tischschmuck ist Geflügelkuchen, der auch Korovai genannt wird.

Es ist schwierig, sich die Region Oberlitauens ohne Bier vorzustellen. Danach bleibt der Kopf nüchtern, aber die Beine gehorchen nicht mehr... Seit einer Ewigkeit waren und sind die Stadt Biržai und ihre Umgegend berühmt für ihre weit zurückreichenden Bierherstellungstraditionen. Es ist interessant, ob die Oberlitauer zuerst begannen, zu singen oder Bier zu kosten?

Wenn jemand in Litauen fragte, wo die Weinflüsse fließen, würde vielleicht jeder antworten „In Anykščiai!“ Die Einwohner von Anykščiai stellen diesen Wein her und zwar nur aus litauischen

Beeren und Früchten. Die Weinhersteller können verschiedenste schmackhafte Weinsorten anbieten.

Alle Esser ächzen vor Überraschung beim Probieren oberlitauischer Klöße mit verschiedenen Füllungen, Lazanki, Kartoffelkeksen, mit Blaubeeren gefüllte Teigtaschen. Nur die Oberlitauer konnten mit Blaubeeren, Heidelbeeren oder Johannisbeeren gefüllte Teigtaschen spöttisch „Kaltnasen“ benennen. Das ist eine Ritualspeise, die meistens im Herbst zubereitet wurde.

Wenn man über Klöße spricht, ist zu bemerken, dass die Ostoberlitauer Klöße mit Fleischfüllung, die Westoberlitauer mit Hähnchenfüllung, die Nordoberlitauer mit Quark-, Speck- oder Estragonfüllung, die Einwohner von Panevežys mit Kartoffeln und Schinkenspeck, die Einwohner von Zarasai mit Fisch, die Einwohner von Ignalina mit Waldpilzen am meisten mögen. Und wie muss man Klöße kochen? Jede Frau Oberlitauens sagt, das Wasser soll gesalzen sein und etwas Öl enthalten, und es hängt von der Füllung ab, womit das Wasser noch gewürzt wird. Und die Oberlitauer verwechseln nie einen Kloß mit einem Kartoffelpuffer, der mit Beeren oder Früchten gefüllt wird und beim Beißen sogar „pfeift“.

Manche verwechseln Klöße mit Knödeln... Was ist der Unterschied zwischen einem Knödel und einem einfachen Kloß? An erster Stelle ist das seine Größe, denn ein Knödel ist so groß wie eine große Hand. Deshalb ist klar, warum ein hungriger Mann nicht mehr als 4-5 Knödel essen kann. Um einen so großen Knödel zu machen, brauchte man speziellen Teig, der dünn ist, aber beim Kochen nicht zerfällt und beim Herstellen leicht ausgerollt werden kann, damit er sich beim Formen eines Knödels nicht dehnt und nicht schrumpft. Deshalb wurde er aus Vollkornmehl mit Eigelb gemacht und mit Nesselöl gebrüht. Die Knödelfüllung besteht aus in einer Zwiebelbouillon geschmorten, getrockneten Steinpilzen.

Zeit für den Nachtisch! Oberlitauen ist berühmt für unterschiedliche Pfannkuchen. Jeder Gast wird fantastisch schmackhafte Pfannkuchen mit Tunken, Crêpes mit noch unterschiedlicheren Tunken und Soßen sowie den Geschmack der Puffer bewundern. Oberlitauische Hausfrauen bereiten schmackhafte Krapfen und frittierte Teigkringel zu.

Roggenbrot ist eines der ältesten und wichtigsten Lebensmittel Oberlitauens, das täglich zum Frühstück, zum Mittagessen und zum Abendessen gegessen wird. Es gibt zwei traditionelle Brotsorten: einfaches, gesäuertes und gebrühtes Brot. Gesäuertes Brot wird seit einer Ewigkeit und gebrühtes Brot erst seit Anfang des 20. Jahrhunderts gebacken.

Kartoffeln werden das zweite Brot genannt und das ganze Jahr gegessen. Die populärsten Kartoffelspeisen sind Zeppeline, mit Kartoffelmasse gefüllte Schweinsdärme und Puffer.

Wenn man über Milchprodukte spricht, sollte man erwähnen, dass litauischer, frischer oder getrockneter, saurer, süßer oder mit Kümmel gewürzter Weißkäse besonders weitverbreitet in Oberlitauen ist.

Ein exklusives Merkmal der Landesküche Oberlitauens ist ihre Vielfalt. Aber eins trifft auf alle Plätze zu, wo man Speisen probiert: sie alle sind besonders schmackhaft und sättigend. Schließlich liebten die Oberlitauer immer ein gutes, schmackhaftes und, am wichtigsten, sättigendes Essen.

*Um den Ruhm und die Popularität des kulinarischen Erbes Litauens zu erhöhen, setzt der Litauische Tourismusverband für den ländlichen Raum das Projekt „Der Führer durch das traditionelle litauische Essen“ um. Mit diesem Projekt wird die Gesellschaft, insbesondere die junge Generation, mit der interessanten und abwechslungsreichen Ernährungskultur unseres Landes bekannt gemacht und der Respekt für die Leute, die die kulinarische Tradition unserer Grosseltern und Eltern fortführen sowie das Essen nach alten Rezepten und Traditionen vorbereiten ausgedrückt.*

Project promoter



Financed by the European Regional Development Fund.



2014-2020 Operational  
Programme for the  
European Union Funds  
Investments in Lithuania