



## KLEINLITAUEN

In Kleinlitauen sind Speisen wirklich nicht luxuriös, sondern sehr einfach. Die Menschen dieser Region wussten nichts über ausgezeichnete Speisen; das Essen war oft ähnlich: Blättersuppe oder saure Graupen, manchmal eine Gručkos genannte Suppe oder Rote-Bete-Suppe. Man sagt, dieselbe Speise wurde auf den Tisch drei Mal am Tag serviert. Das Hauptessen bestand aus Pellkartoffeln, Rote Bete, Sauerkraut und Soßen mit Hanf oder Schinkenspeck. An Feiertagen aßen sie nicht so einfach und ärmlich; sie probierten Kissel, gefüllten Schweinemagen, Eintopf aus Innereien und zermahlene Knochen, Kartoffeleintopf, der mit weißen Erbsen zubereitet wurde.

Brot wurde aus Roggen- und Kuchen aus Weizenmehl gebacken. Brot wurde alle vier Wochen gebacken. Sie konnten sehr gut Fleisch zubereiten. Nachdem sie Schafe, Schweine, Gänse geschlachtet hatten, zerlegten sie sie und pökelten alles in einem Bottich, und sie hängten Speck zum Räuchern in den Schornstein. Die Einwohner Kleinlitauens hielten den auf eine Korbweide aufgespießten und über dem Feuer gebratenen Hering für einen Leckerbissen. Und nicht zu vergessen sind süße Speisen – Kissel, Brötchen, Waffeln – und Kaffee.

## AUSFÜHRLICH

Kleinlitauen besteht aus der Kurischen Nehrung, den Kreisen Šilutė und Klaipėda sowie dem südlichen Teil des Bezirkes Tauragė. Die Bewohner Kleinlitauens nannten sich Lietuvininkai und unterschieden sich damit von den Litauern des Großfürstentums Litauen. Die ältesten Kenntnisse über die in Kleinlitauen zubereiteten Speisen gelangten aus der preußischen Zeit zu uns.

Kleinlitauen ist seit einer Ewigkeit berühmt für Milchprodukte. Ein aus Sahne hergestellter Brotaufstrich, genannt Kastinys, Quark, Käse und Butter wurden von den Küstenbewohnern ähnlich wie in Niederlitauen hergestellt. Die Lietuvininkai liebten sehr gekochten Käse zum Frühstück: sie gaben nicht ausgepressten Quark in kochende, frische Milch, zuvor hatten sie Eier untergemischt. Dieser Käse wurde gekocht und dann war er gut, um auf Brot aufgetragen zu werden. In der Region Klaipėda wurde auch fermentierter Käse hergestellt. In diese Region brachte man aus Deutschland schon vorbereitete Teile des Magens eines Kalbs. Meistens wurde der Käse nicht fermentiert, nur in einen Kalbsmagen gezogen, filtriert, gepresst und noch frisch gegessen.

In Kleinlitauen bestanden ähnliche Brotbackentraditionen wie in Niederlitauen. Die Hausfrauen dieser Region backten ein weiches, süßsaureres und gebräuhtes Roggenbrot. Ihre Brottröge waren rechteckig, ausgehöhlt und später aus Laubbaumholz angefertigt. Brot, das mit nach der Herstellung des Gerstenbiers übrig gebliebenem Salz gebacken wurde, wurde abends gegessen, weil es die Eigenschaft hatte zu beruhigen.

Die Frauen Kleinlitauens mochten es auch, rundes Brot zu backen, deshalb legten sie einen gerade aufgegangenen Laib in Strohkörbe, damit er eine schöne runde Form bekam. Brot wurde oft mit einem solchen Korb in den Ofen geschoben. Die Küstenfrauen backten auch Brotlaibe in Größe einer männlichen Handspanne und nannten sie Bälle. Damit der untere Teil des Brots nicht klebt, bestreuten sie den Ofenboden mit Weizenschrot und bedeckten ihn mit Ahorn- oder Farnblättern.

Das Brot dieser Region hatte eine dicke Kruste, aber es hielt sich lange Zeit. Sie backten auch flaches Brot mit Speck. Zu Ostern backten sie auf einem Ahornblatt oder auf einem getrockneten Kohlblatt kleine Laibchen mit Gewürzen: getrocknete Beeren, Äpfel, Schinkenspeck... Das nannten sie Hasenbrot.

Kuchen, Süßigkeiten sind exklusive Speisen der Lietuvininkai. Die Tradition, verschiedenste Süßigkeiten herzustellen, kam aus der germanischen Kultur. Vor dem Krieg war die Region Kleinlitauens berühmt für verschiedenste Gebäcke und Süßigkeiten, die in kleinen Bäckereien, Patisserien und Cafés hergestellt wurden: Mohnrolle und Storchennestkuchen. Im Sommer wurden zu Hause bei vielen Lietuvininkai „Zerdrückte (zerquetschte) Kirschen“ zubereitet. Man musste süße, aber nicht aufgekochte Milch über zerdrückte Kirschen und gekrümeltes Brot gießen.

Kafija ist das wichtigste Getränk der Lietuvininkai, das von den Deutschen übernommen wurde. Es wurde so populär unter den Lietuvininkai, dass es sogar die Frühstücksuppe ersetzte. Es wird aus der Wurzelzichorie hergestellt. Das Kafija-Getränk ist nicht nur ein ausgezeichneter Ersatz für Kaffee, sondern ein Reservoir nützlicher Eigenschaften. Dazu gab es immer Kuchen, Brot mit Butter und Marmelade, Waffeln und Krapfen (kleine Kuchen aus Weizenmehl, die im kochenden Fett frittiert wurden).

Die Einwohner Kleinlitauens stellen keinen Hausschnaps her, aber sie tranken Fruchtwein aus Äpfeln oder Johannisbeeren. In ganz Kleinlitauen war auch der Likör Krupnikas populär, aber er wurde hier Bärenlikör genannt. Je nach der Menge Honig, unterschiedlicher Sorten von Kräutern und anderen Gewürzen ist seine Farbe unterschiedlich; viele Rezepturen entstanden, besonders in der Zwischenkriegszeit. Eine große Menge Honig und eine spezifische Herstellungsweise sind für sie alle charakteristisch: Als Kräuteraufguss wird starker Schnaps verwendet und meistens in Eichenbottichen gelagert, dann mit Honig vermischt, filtriert und wieder gereift.

Seit einer Ewigkeit ist Schweinefleisch in der Region der Lietuvininkai sehr populär. Schweine wurden im späten Herbst geschlachtet, Eintöpfe und Rote-Bete-Suppen wurden mit Fleisch aus der Schlachtung aufgewertet. Das Fleisch kleiner Ferkel ist eine Delikatesse. Die Einwohnerinnen dieser Region bereiteten auch den Skilandis, einen gefüllten Schweinsmagen, zu, kochten schmackhafte Blutsuppen mit Früchten, aber ihre herrlichste Schlachtungsspeise sind Blutwürste. In kleinen Stückchen geschnittener Speck wurde mit kochendem Wasser übergossen, der geschwollene Speck wurde mit Blut übergossen, Majoran, Salz und viel Pfeffer wurden hinzugefügt. Die vorbereitete Masse wurde in Därme gepresst und im Wacholderrauch geräuchert. Leberwürste wurden auch gefüllt, aber Leber wurde bevor etwas geschmort, zerkleinert, Speck und gebratene Zwiebeln wurden geschnitten hinzugefügt.

In ethnographischen Beschreibungen wurden Fakten gefunden, dass die Fischer den ersten gefangenen Fisch noch im 20. Jahrhundert roh aßen. Sowohl die Küstenbewohner als auch Fischer vieler großer Seen und fischreicher Flüsse liebten solchen Fisch. Meistens wurden Hecht, Schlei, Quappen und andere schuppenarme Fische gegessen. Sie begannen, die Haut vom Schwanz her abzuziehen, dann nahmen sie die Eingeweide heraus – und dann in den Mund...

Eine alte Zubereitungsart von Fisch ist das Braten des Fangs, nachdem die Eingeweide entfernt wurden, auf einer Weidenrute über dem Feuer. Um das Abendessen noch leckerer zu machen, legte man Brot unter den gebratenen Fisch, um das wegen der Hitze abtropfende Fett aufzufangen. Das Braten eines lebendigen Fisches in einem Lehm mantel in heißer Kohle ist auch bekannt. Nach dem Braten zerbrachen sie einfach den Lehm und entfernten ihn zusammen mit den Schuppen und der Haut. Diese Speise wurde ohne Brot, nur mit Salz gegessen. Der auf diese Weise gegarte Fisch wurde für einen Leckerbissen gehalten.

Die Lieblingsfische der Küsteneinwohner waren geschmorte Stinte, gegrillte Neunaugen und in Milch gekochte Aalquappen. Man begann erst nach dem Ersten Weltkrieg, Fische in Pfannen zu braten. Die Fischer aus den Dörfern des Kurischen Haffs kochten seltener Fischsuppe, aber sie liebten es, Fisch im Brotbackofen zu schmoren.

Um Fisch länger haltbar zu machen, wurde er gesalzen, getrocknet und geräuchert. Die Lietuvininkai trockneten Fisch im Schornstein ihres Hauses, aber sie hatten ihn zuvor gesalzen und in einem Holzbottich einige Wochen aufbewahrt. An der Küste gab es eine Tradition, Fisch auch im Freien zu trocknen. Das Fischräuchern wurde erst Anfang des 20. Jahrhunderts populärer, als man begann, Fischräuchereien in den Küsten-, Seedörfern zu bauen.

Die Lietuvininkai züchteten Gänse auf jedem Bauernhof. Es gab seit einer Ewigkeit die Tradition, den Dienern ihren Lohn am St.-Martins-Tag auszuzahlen und unbedingt jedem von ihnen eine lebendige Gans zu schenken. In Kleinlitauen waren Gänsemärkte populär. Sie begannen am St.-Andreas-Tag, am 30. November, in den Regionen Klaipėda und Königsberg. Während der Adventszeit gab es jedes Wochenende Gänsemärkte.

*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