



SUVALKIJA

Ein Wort zuvor: Die Suvalkija (auch Sūduva genannt) ist eine Region im südlich-südwestlichen Teil Litauens (ausgenommen der Kreis Lazdijai). Man konnte verschiedenste Speisen – vom Skilandis bis zur dünnen Hafergrütze auf dem Mittagstisch der Bewohner der Suvalkija finden. Viele Speisen, die nur für diese Region charakteristisch waren – außergewöhnlich schmackhafte, geräucherte Fleischprodukte, Zeppeline, Kartoffelwürste usw. – verbreiteten sich später in ganz Litauen, wie auch der Dialekt der Suvalkija, der zur allgemeinen Sprache wurde.

In der Suvalkija waren auf einem abgetrockneten Kohlblatt gebratene Kartoffelpuffer – die „Bandos“ – die erste unter den populärsten Speisen. Die Hausfrauen brieten diese einfache Speise im Ofen.

Nach Abschaffung der Leibeigenschaft ging es den Menschen langsam besser, und es gab eine Möglichkeit, abwechslungsreicher und sättigender zu essen. Von den Adligen wurde die Mode übernommen, zum Frühstück Tee, Kaffee mit Brot und Butter oder Omelett statt Suppe oder Brei zu nehmen. Immer öfter gab es auf dem Mittagstisch Rollbraten, die auch Rouladen genannt wurden, Schnitzel und andere Fleischspeisen statt des in der Suppe gekochten Fleisches. Und natürlich Würste und der Skilandis, wofür die Bewohner der Suvalkija besonders vor dem Krieg in ganz Europa berühmt waren. Also, gehen wir einen Schritt zurück ...

Die Bauern, die in den fruchtbaren Landstrichen der Suvalkija lebten, aßen öfter Fleisch als die Bewohner anderer Regionen. Eine traditionelle Speise dieser Region ist die Rote-Bete-Suppe mit Skilandis. Die Rote-Bete-Suppe ist eine Suppe, doch der Skilandis verdient mehr Aufmerksamkeit. Um ihn herzustellen, nahmen die Bewohner der Suvalkija nur Schinkenfleisch und harten Speck. Sie hackten alles klein, würzten es mit Salz und zerstoßenem Pfeffer. Das in dieser Weise für den Skilandis vorbereitete Fleisch wurde in einen gut ausgewaschenen Schweinemagen so eingepresst, dass keine Hohlräume blieben. Das abgebundene Produkt wurde in einem speziellen Holzschrank – meistens aus Weidenholz – mit dem Rauch, der aus dem Schornstein dorthin geleitet wurde, kalt geräuchert.

Ähnlich wurde der „Kindzelis“ hergestellt, jedoch nur mit einer Schweinsblase. Er wurde meistens zur Kartoffelernte angeschnitten, doch zwischenzeitlich wurde der mehr als ein Jahr aufbewahrte Skilandis zur Roggenernte gegessen. Vor dem Krieg erreichten die in der Suvalkija hergestellten Skilandis auch Westeuropa. Die Region war auch berühmt für ihre geräucherten Würste und den Speck. Noch jetzt suchen Menschen aus anderen Orten Fleischerzeugnisse in der Suvalkija, weil sie glauben, dass sie hier am schmackhaftesten sind, so dass alle alten Traditionen erhalten werden.

Die Frauen der Suvalkija liebten es, zu Ostern und Weihnachten fette Fleischspeisen zuzubereiten: sie kochten Sülze, einen Schweinskopf und Eisbein. Ein Schwein, das meistens zur weißen litauischen Rasse gehörte, wurde im November unter Rücksichtnahme auf die Mondphasen

geschlachtet. Am besten geeignet war der Zeitraum vom Ende des Vollmondes bis zum Beginn des Neumondes. Man sagte, dass das Schlachtfleisch dann schmackhaft und weich sei und dass der Speck nicht verderben würde. Es wurde immer auch das gesamte Blut verwendet, aus dem eine süße Suppe – die Juka, eine Köstlichkeit des Schlachtens – gekocht wurde.

Traditionell dampften unterschiedliche Suppen auf dem Tisch der Bewohner der Suvalkija, die sogar drei Mal pro Tag gekocht wurden. Suppen wurden aus Gemüse und Feldkräutern mit verschiedenen Gewürzen zubereitet. Meistens wurde Rote-Bete-Suppe gekocht, und zwar aus gesäuerter Roter Bete und ihrem Saft. Jede Hausfrau konnte eine leckere Suppe kochen. Eine fette Suppe mit Fleisch wurde oft zum Frühstück gekocht, eine „fade“ Suppe war zur „Anfettung“ der von Pfannkuchen oder Brei beim Mittagessen bestimmt, und es gab noch eine Suppe – zum Abendessen. Im Winter kochten die Hausfrauen meistens Sauerkrautsuppe, die manchmal mit geräucherten Schweinrippchen aufgewertet wurde.

In der Ernährung der Bewohner der Suvalkija dominierte meistens verschiedenes gemahlenes Getreide – Roggen, Gerste, Hafer –, aus dem Breie gekocht wurden. In dieser ethnografischen Region gab es immer Brot auf dem Tisch. Brot wurde immer an der Tischecke, möglichst nah bei den Heiligenbildern, hingelegt. Die Tradition der Herstellung von „Mutinys“ wird in der Suvalkija in der warmen Jahreszeit bis heute bewahrt. Dabei handelt es sich um eine Speise aus Brot, Wasser und Zucker mit unterschiedlichen zerdrückten oder nicht zerdrückten Beeren. An einem heißen Tag erfrischt und sättigt sie.

In der Suvalkija waren auch Milchprodukte populär. Nicht nur frische Milch wurde getrunken, sondern es wurde auch Käse gepresst oder Quark aus Sauermilch hergestellt. Einfacher, saurer, süßer und gesüßter Käse ist charakteristisch für die Suvalkija. Die letzteren wurden von den Hausfrauen gepresst und mit Rosinen, getrockneten Kirschen und Zimt verfeinert sowie mit frischen Minzblättern bedeckt, damit sie duften. Dieser Käse wurde manchmal nicht in einen Käsesack, sondern direkt auf einen Teller oder in eine Form gelegt und mit einer Scheibe Brot oder Kuchen gegessen.

In dieser Region ist der gesüßte Kuhmilchkäse noch heute sehr beliebt. Die Frauen ließen den Käse sogar in der Sonne auf speziellen Brettchen an allen Hausenden trocknen. Sie nahmen getrockneten Käse auf längere Reisen mit, beschenkten die Verwandten, die von weither gekommen waren – sie sollten mindestens einen Käse mit auf die Reise mitnehmen. Im Sommer brauchten die Frauen der Suvalkija ziemlich oft ein Schlagwerkzeug. Sie schmolzen Butter, füllten sie in Lehmtöpfe, stellten sie in ein kühles Zimmerchen und ließen sie dort sogar bis zu vier Monaten.

Ein Wort zuvor: Die Jahreszeiten hatten auch einen großen Einfluss darauf, was auf dem Frühstücks-, Mittags- oder Abendbrottisch der Bewohner der Suvalkija dampfte. Im Herbst nach der Ernte aßen die Bewohner der Suvalkija meistens Gemüse, besonders frisches Gemüse. Wenn es möglich war, versuchten die Frauen der Suvalkija, auch Pilze in den Wäldern zu sammeln. Man aß sie mit Schinkenspeck und Sahne. Man legte sie ein und salzte sie auch für den Winter. Später, wenn das Wetter kälter wurde, gab es zu einer Mahlzeit schon mehrere Fleischspeisen; das Essen war sättigender. Sauerkraut und Kartoffeln „beherrschten“ im Winter den Tisch. Im Frühling, wenn die ersten Sprösslinge von Sauerampfer, Gänsefuß oder Brennessel erschienen, kochten die Hausfrauen daraus und aus Getreide Suppen.

Sommerspeisen unterscheiden sich besonders von denen anderer Jahreszeiten. Wenn die ersten Beeren reifen, isst man sie roh, aber süße Suppen mit Teigstückchen wurden auch daraus gekocht. Andere aßen Beeren mit Milch, auch Brotstückchen wurden hinzugefügt. Im Sommer aßen die Bewohner der Suvalkija auch kalte Rote-Bete-Suppe mit Kartoffeln. Sie wurden als Pellkartoffeln gekocht, weil man meinte, dass sie so schmackhafter sind und mehr Vitamine erhalten. Die Bewohner der Suvalkija bereiteten die kalte Rote-Bete-Suppe ein bisschen anders zu als in den anderen Regionen. Sie gaben Wasser zur zerkleinerten Rote Bete und deren Saft hinzu, schnitten Gurken und fügten Heringsstücke hinzu. Das waren keine gewöhnlichen, sondern etwas über dem Feuer gebratene Stücke.

Die Süßigkeiten haben in der Suvalkija eine eigene Geschichte. Man begann am Anfang des 20. Jahrhunderts Baumkuchen zu backen. Die Kochkunstspezialisten meinen, dass dieser Kuchen aus Deutschland kam und dank der Suvalkija populär wurde. Die Tradition des Baumkuchenessens ging von den Pfarreien aus, weil es eine Tradition gab, zum St.-Georgs-Fest Eier der Kirche zu opfern. Die Bauern brachten so viele, dass die Kirchendiener nicht wussten, wie diese Eier verbraucht werden sollten, und man braucht sehr viele Eier für einen Baumkuchen! Dann kann der Kuchen sogar ein Jahr aufbewahrt werden und verliert dabei nicht seine Form oder seinen Geschmack.

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