



NIEDERLITAUEN

Obwohl Litauen ein relativ kleines Land ist, essen die Bewohner unterschiedliche Dinge in den verschiedenen ethnografischen Regionen. Jeder Gast, der in unser Land kommt, bemerkt bald, dass es wirklich vielfältig ist. Unterschiedliche Merkmale der Kultur und des Erbes Litauens wurden durch eine sich wandelnde Geschichte unseres Landes geformt. Die Niederlitauer, die in der nordwestlichen Region leben, sind die größten Liebhaber von Breien. Jeder Niederlitauer mag Hanfpeisen und schätzt den traditionellen Kastinys zu gekochten Kartoffeln – keine Nation der Welt kann diese originelle frisch-scharfe Sahnerührspeise herstellen. Sie backen Brot, einen Kartoffelaufguss, der Kugelis genannt wird. Sie kochen Haferkissel, backen anspruchsvolle Kuchen mit Beeren, Früchten oder Konfitüre. Früher kochten sie aus verschiedenen Getreidesorten eine dünne Grütze, genannt Putros. Gekochte Erbsen mit Kartoffeln waren populär, besonders freitags, und sie wurden mit Sauermilch oder Hering serviert. Also, wenn Sie nach Niederlitauen kommen, können Sie alles nach und nach aus unterschiedlichen Zeiten und Epochen sehen, fühlen, hören, erfahren.

AUSFÜHRLICH

Niederlitauen ist die nordwestliche Region, deren Hauptstadt Telšiai ist. Es ist unmöglich, sich diese Region ohne Kastinys mit gekochten Pellkartoffeln vorzustellen. Der Kastinys ist eine einzigartige frisch-scharfe Sahnerührspeise, zu der es nichts Vergleichbares in der ganzen Welt gibt. Man sagt, Kastinys ist am schmackhaftesten, wenn er mit einem Löffel aus Apfelbaumholz umgerührt wird. Um ihn leckerer zu machen, benutzen die Niederlitauer meistens Kümmel. Manchmal fügen sie Knoblauch, Minze, Mohn oder Frühlingszwiebeln hinzu; die Farbe erhält er von der Roten Bete, vom Karottensaft oder Eigelb.

Gira ist ein populäres Getränk in Niederlitauen. Die Kochkunstspezialisten kennen sogar 100 Gira-Rezepte. Es wurde nicht nur aus Getreidemalz, Brot, Rote Bete, sondern auch aus Milch, Honig, Früchten, Beeren, Blüten, Knospen, Kuchen, Samen usw. hergestellt. Die Niederlitauer brauten ihr Gira sogar aus Wachholderbeeren.

Breie wurden in ganz Litauen gegessen, aber die Niederlitauer sind führend im Essen von Breien. Sie bewahrten am längsten in Litauen eine offene Feuerstelle, wo es sehr bequem ist, dünne Putros und andere verschiedene Breie zu kochen. Die Niederlitauer begannen den Morgen meistens mit Brei. Wenn sie fragen wollten, ob jemand schon das Frühstück gegessen hat, fragten sie: „Schon nach Brei?“ Die Niederlitauer aßen Brei aus einer gemeinsamen Schüssel, machten eine

Vertiefung in der Mitte und gossen Soße hinein, z. B. Schweinefett, Gänsefett. Sie aßen den Brei mit einem Löffel, in kleinen Bissen, die mit Fett bedeckt waren.

Die Niederlitauer und Lietuvininkai waren die ersten, die begannen, Sauerampfer im Gemüsegarten zu züchten. Sie nannten die Sauerampfersuppe Rūgštynynė und kochten sie mit oder ohne Fleisch. Als kalte Suppen waren Zwiebelsuppen und Suppen mit auf Kohle gebratenem Hering am populärsten. Šiupinys, eine Suppe aus Hülsenfrüchten und Schweineschwarte, wird zu Fastnacht und am ersten Weihnachtstag gekocht. Und wenn heiße Sauerkrautsuppe auf den Tisch kommt, dann bedeutet das noch heute, dass die Hochzeit zu Ende ist.

In Niederlitauen ist der niederlitauische Schweinerücken gut bekannt. Er wurde mit Gewürzen wie scharfem und Gewürzpfeffer, zerkleinertem Lorbeer, Zucker, Knoblauch, Minze und Salz eingerieben, mit heißem Blut übergossen und 3 oder 4 Tage stehen gelassen, täglich gewendet. Dann wurde der Schweinerücken getrocknet, etwas geschlagen, um ihn mürbe zu machen, in einen Darm gefüllt und geräuchert. Zum Räuchern wurden in der Region Klaipėda Räume wie Schornsteinküchen mit Pfählen und Haken benutzt, um das Fleisch aufzuhängen.

Die Schweineschlachter Niederlitauens mochten es, frisches Blut zu trinken. Die Hausfrauen backten Kruvainiai aus Blut. Das Blut eines geschlachteten Tieres wurde nur mit Gerstengraupen vermischt, doch wenn Roggenmehl mit den Graupen vermenget und ein bisschen mit Wasser aufgegossen wurde, konnte etwas Ähnliches wie Brot aus diesem Teig gebacken werden, aber es wurde nicht gesäuert. So sah dunkelbraunes Brot aus. Speck wurde getrennt gesalzen, ohne andere Gewürze. Ein Bottich mit gesalzenem Fleisch wurde in der Scheune, in einem für Fleisch bestimmten Raum, einer Art Speisekammer, aufbewahrt. Drei bis vier Wochen später ließ man es abtropfen, um es dann im Schornstein zu räuchern. Hier hing das Fleisch, bis es gegessen wurde.

Die Litauer begannen schließlich, wie andere Nationen auch, perfektere Brotbacköfen auf den Höfen ihrer Gehöfte zu bauen, doch erst im 18. Jahrhundert wurden diese Öfen in die Wohnräume verlegt. Die Niederlitauer backten Brot in zu diesem Zweck bestimmten Häuschen noch lange. Die Qualität des Brotes hing nicht nur von den Backenfertigkeiten einer Hausfrau, den Rohstoffen oder vom Ofen, sondern auch von Backenritualen ab, die mit der ersten Vorbereitungsminute begannen.

Am häufigsten wurde von den Niederlitauerinnen die Hefe mit Roggenmehl zum Teig verarbeitet. Statt der Hefe benutzten sie auch eine alte Brotscheibe, die in die abgekühlte Mischung gelegt wurde. Zuerst wurde das Brot gemischt. Obligatorische Komponenten des niederlitauischen Brotes waren Kümmel und Salz. Manchmal wurden Leinsamen oder Zucker dem Roggenbrotteig hinzugefügt.

Wenn die Niederlitauer einen Mangel an Roggen hatten, backten sie auch Haferbrot. Man sagt, dass dieses Brot auf dem Tisch schön aussah, aber es zerkrümelte beim Schneiden. Die Niederlitauer waren überzeugt, dass je älter das Brot ist, desto leckerer ist es, weswegen nicht alle Bauern auf das Anschneiden des letzten Brotlaibes warteten, denn sie begannen dann neu zu backen, wenn sie eine Hälfte des alten Brots aufgegessen hatten... Ein kleiner runder Laib für Kinder wurde mit Speck- oder Hanffüllung gebacken. Brotkuchen wurde aus feinem Roggenmehl

gebacken. Er wurde in Milch vermischt, dann wurden Butter oder Gänsefett und Zucker hinzugefügt. Den Brotkuchenteig ließ man mit hausgemachter oder fertiger Hefe gehen.

Das Osterfest war berühmt für Kuchen, und die Hausfrauen versuchten möglichst hohe Kuchen zu backen. Man glaubt noch heute, dass je höher der Osterkuchen ist, desto besser fällt die Weizenernte aus.

Die Bauern Niederlitauens, die ausgezeichnete Viehweiden und Vieh deutscher Sorten hielten, verbrauchten mehr Milchprodukte und bereiteten verschiedenere Speisen als andere Litauer zu. Sie brachten gereifte Milch mit Kümmel, Quark, süße, frische oder etwas getrockneten Käse auf den Tisch. Die Niederlitauer hatten es gern, sie auf dem Hof auf Zaunpfählen oder in der Küche auf speziellen Regalen zu trocknen. Sie hängten auch einen Korb mit Käse in den Schornstein.

Zährten – die bei den Niederlitauern beliebten Fische – wurden ziemlich einfach zubereitet: mit Salz und Pfeffer bestreut, und ihre Seiten wurden schräg eingeschnitten. Spieße mit vorbereitetem Fisch wurden in den Boden im Abstand von 1 m vom Feuer aus Laubbaumholz gesteckt. Es scheint einfach, aber man musste die Zährten mindestens 3 Stunden backen und die Spieße immer drehen. Schließlich wurden die Fische gebraten, wenn die Spieße näher an das Feuer gesteckt wurden. Die Fische wurden auch auf der Glut des Scheiterhaufens, auf heißen Steinen oder in der Asche gebacken.

Man kann anhand der Quellen des 17. Jahrhunderts vermuten, dass die Niederlitauer, die Malzbier brauten, eine Hälfte Gerste und eine Hälfte Hafer mischten. Im 16. Jahrhundert wurde Malzbier aus Wasser, Getreide und Hopfen in Baumrindengefäßen gebraut. Heiße Steine wurden in diese Gefäße eingelegt, und die Bierwürze wurde schon am nächsten Tag getrunken. Bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts wurde gutes Gerstenbier in diesen Gegenden gebraut, die Menschen tranken es gern, konsumierten es zu Hochzeiten und Beisetzungen. Aber der Bierkonsum ging zurück, nachdem sich die Ideen der Abstinenzlerbewegung verbreiteten. Statt des Bieres fermentierten die Menschen Gira aus Brot, fügten Hopfen hinzu und bekamen ein bierähnliches Getränk. Starkes Malzbier verschwand in Niederlitauen auch aus anderen objektiven Gründen. Die europäische Getränkekultur hatte einen großen Einfluss auf ganz Westlitauen, es gab fertiges Bier oder Schnaps in den Läden der Städte und Gemeinden zu kaufen. Bier wurde in Niederlitauen auch aus Mangold gebraut. Er wurde gekocht, mit Roggen- oder Gerstenmehl vermischt, im Ofen gebacken, zerkleinert und in ähnlicher Weise wie Bier aus Brot hergestellt.

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