



München, Erntemond 2006

Jahrgang 57 / Folge 08

Termine:

-Landestreffen in Ellwangen
23./24.09.06

**!!! Achtung: Aus technischen Gründen ist der
Einsendeschluss der 1. des Vormonats !!!
e-mail: januschko@t-online.de**

Neun Kreuz' und neun Mond'

Ein armer Köhler brachte sein ganzes Leben in der Böhmerwaldeinsamkeit zu. Er war anders als die übrigen Köhler, still und bescheiden, und er galt bei seinesgleichen wenig, weil er nicht unter die Leute ging. Er war gutherzig und fromm wie ein Kind. Während die anderen Waldleute beispielsweise den Zwergen und deren Geheimnissen verbissen nachstellten, nahm er sie bei jeder sich bietenden Gelegenheit in Schutz vor den Menschen.

Die Böhmerwaldzwerge waren ihm dafür dankbar. Einmal wollten sie ihm auf ihre Art eine Freude berei-

ten und legten ihm ein Messer, das wunderbare Kräfte besaß, in seinen Verschlag. Als es der Köhler eines Tages fand, hatte die Klinge schon dicken Rost angesetzt. Er fegte und polierte den Fund mit Sand und gab ihm auf dem Schleifstein auch einen guten Schliff. Dabei entdeckte er auf der Klinge neun Kreuze und neun Monde und ahnte sogleich, dass es kein gewöhnliches Messer sein konnte, denn er hatte noch nie und nirgends ein Messer von dieser Art und mit diesen Zeichen gesehen. Die Klinge behielt immer den scharfen Schliff, wenn er das Messer auch noch so oft benützte. Fleißig schnitt er damit Späne fürs Herdfeuer, spitzte Stöcke

und Pflöcke zur Meilerarbeit und zerteilte damit auch die schwarzen, festen Knödel beim Mittagessen.

Bald merkte der Köhler, dass ihm alles, was er mit dem Messer tat, allerbestens gelang: Die Späne brannten sofort lichterloh, seine Pflöcke und Stöcke hielten im Meiler weitaus sicherer als die der anderen Gesellen, und die Roggenmehlknödel schmeckten so gut wie vorher nie. Als sich der gutherzige Köhler eines Tages zum Spanschneiden auf einen morschen Baumstrunk niederließ, fiel ihm das Messer aus der Hand und rutschte in einen Spalt des hohlen Strunkes. Der Spalt war

aber so eng, dass er mit der Hand nicht hineinlangen konnte. Ärgerlich sagte er laut zu sich: „Ist das Messer hin, freut mich gar nichts mehr!“

Kaum hatte er die Worte ausgesprochen, stand ein Bergwichtel vor ihm, kaum größer als vier Spannen hoch. „Du musst nicht weit in der Welt herumgekommen sein, weil du um das Messer so einen Jammer hast“, sagte das Wichtelchen. „Kauf dir doch eines unten im Tal. Bald ist in Ulrichsberg Kirchtag, in Untermoldau ist er ein paar Wochen später. Da kommen die Messerer mit ihren Waren hin“, ermunterte ihn der Zwerg.

„Ich geh nicht nach Ulrichsberg und nicht nach Untermoldau. Und so ein Messer, wie dieses da, so eins krieg ich nie mehr. Es hat neun Mond' und neun Kreuz'. So eines macht kein Messerer“, antwortete der Köhler. Da hatte das Manderl Mitleid, hüpfte in den tiefen Spalt und holte das Messer heraus. Der Köhler dankte artig und steckte es behutsam zu sich. Der Zwerg aber blieb auf dem Strunk stehen und zeigte mit der Hand in den Spalt: „Schau, da funkelt es von Gold und Sil-

ber!“
So viele Gulden und Dukaten, wie sie da im morschen Strunk staken, hatte der Köhler sein Lebtag nicht gesehen. Er zog jedoch sein Messer wieder aus der Tasche und betrachtete es lange. Nicht im entferntesten dachte er daran, den Zwerg zu biten, ihm das Geld aus dem Spalt zu holen. „Bin ich froh, dass ich mein Messer wieder hab“, sagte er, hob den Zwerg vom Strunk und wollte wieder an seine Arbeit gehen. Aber der Wichtel hielt ihn an einem Hosenbein fest und sagte: „Du bist ein seltsamer Gesell! Andere hätten mich gefangen, damit ich ihnen das Geld herashole, und du redest nicht einmal davon!“ Der Köhler lachte ein wenig, trat einen Schritt zurück und meinte: „Das Geld wär' bald dahin. Das seh' ich bei den anderen, die es an den Feiertagen unten im Tal bei Kartenspiel, Suff und Kegelscheiben anbringen. Das Messer aber, das ist mir bei jeder Arbeit von Nutzen. Ich hab' noch nie so eines gehabt!“

Kichernd kroch der Wichtel ins Gebüsch, wo ein Weg in die Tiefe des Berges führte, denn er muss-

te seinen Wichtelbrüdern berichten, dass ihr Messer kein Unwürdiger bekommen hatte.

(aus: „Sagen aus dem Böhmerwald“ von Fritz Winkler, erschienen 1974 in Linz)

Kochtipps

Vielleicht fährt ja der eine oder andere von Euch in eine Gegend, in der man Heidelbeeren, oder wie sie im Böhmerwald genannt wurden „Schworbirl“ wachsen. Natürlich kann man sie auch kaufen, um daraus sehr leckere Gerichte zu machen.

Hier ein paar Rezepte, die in „Die Kost der Böhmerwäldler“ stehen. Viel Spaß beim nachkochen und genießen!

Schworbirlwacka

Zutaten:
200 – 300 g Heidelbeeren,
¼ lt. Milch,
175 g Mehl,
3 Eier,
10 g Hefe,
Salz, Zucker,
100g Butterschmalz,
Rahm

Zubereitung: Milch und Eier mit einer Prise Salz und einer Prise Zucker verrühren, die Hefe einbröseln, mit dem Schneebesen gut durchschlagen. Sodann das Mehl nach und nach zugeben bis ein glatter Teig entsteht. In der Zwischenzeit das Butterschmalz in einer Reine zerlaufen lassen. Den Teig in die Reine geben und nach Belieben 200-300g Heidelbeeren darauf streuen. Bei 150 – 170 Grad ungefähr 15-20 Minuten im Rohr backen. Kurz vor dem Herausnehmen etwas Rahm und Staubzucker darüber streuen und goldgelb fertig backen.

Schworbirl Pfannkuchen

Zutaten:
500 g Heidelbeeren,
125 g Mehl,
1 Prise Salz,
3 Eier,
1 Päckchen Vanillezucker,
¼ lt. Milch,
50 g Butter,
Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung: Die Zutaten zu einen glatten Teig verrühren. Anschließend die Beeren darunter geben und in der Pfanne auf bei-

den Seiten hellbraun backen. Die Pfannkuchen werden besonders Locker, wenn man das Eiweiß zu Schnee schlägt. Nach dem Backen zusammenrollen und mit dem Staubzucker bestreuen.

Schworbirl Torte

Zutaten:
100 g Mehl,
150 g Zucker,
2 Eier,
100 g gemahlene Mandeln,
½ Teelöffel Backpulver,
3 Esslöffel Obstwasser,
8 Blatt Gelatine,
1 Becher Dickmilch,
1 Becher Schlagsahne,
20 g Mandelblättchen,
300 g Schwarzbeeren

Zubereitung: Eiweiß mit 2 Löffeln kaltem Wasser steif schlagen. 100 g Zucker unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Eigelb unterziehen, Mehl, Mandeln und Backpulver unterheben. Den Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Form füllen. In den kalten Backofen schieben, auf 175 Grad ca. 30 Min. backen. Boden aus der Form nehmen und auskühlen lassen. Mehrmals mit einem Holzspieß einstechen und mit Obstwasser beträufeln. Für die Creme Gela-

tine in kaltes Wasser einweichen. Die Heidelbeeren mit einem Mixer grob zerkleinern, einige Früchte zum Verzieren zurücklassen. Dickmilch, Heidelbeeren und den restlichen Zucker verrühren, Gelatine in 3 Esslöffel heißem Wasser auflösen und unterrühren. Creme im Kühlschrank halbfest werden lassen. Die steifgeschlagene Sahne unterheben. Um den Tortenboden den Springformrand legen und die Creme auf den Tortenboden streichen. Die Oberfläche mit den restlichen Beeren verzieren und um den Rand die Mandelblättchen streuen.

Guten Appetit!

Basteltipp für die Ferien

Bestimmt ist dort, wo Ihr hinfahrt ein See, das Meer oder auch nur ein kleiner Bach. Aber überall kann man sicher kleine Schiffchen fahren lassen. Hier eine Anleitung für schnell gebaute Segelboote.

Material:

-1 dreieckiger Joghurtbe-

cher pro Boot
 -½ Schaschlikspieß pro
 Boot
 -Tonpapier (8 x 11 cm)
 für das Segel
 -Tonpapierrest für den
 Wimpel
 -Knetmasse
 -Schere, Lineal
 -Evtl. Holzperle

Anleitung:

1. Schneide für den Schiffsrumpf das größere Dreieck des Joghurtbechers ab und runde die Ecken ab.
2. Für das Segel zeichnest du ein 8 x 11 cm großes Rechteck auf Tonpapier und schneidest es aus. Nimm dazu am besten ein Lineal zu Hilfe.
3. Steche mit der Scheren- spitze in der Mitte des Segels zwei kleine Löcher, die jeweils 1 cm vom oberen und unteren Rand entfernt sind. Achte darauf, dass sie nicht größer sind als der Durchmesser eines Schaschlikspießes. Halbiere den Schaschlikspieß und schiebe ihn durch die beiden Löcher.
4. Schneide aus dem anderen Tonpapier ein kleines Dreieck aus und befestige es mit Klebstoff am oberen Ende des Schaschlikspieß-Mastes.
5. Forme ein Stück Knete zu einer Kugel. Stecke



den Schaschlikspieß mit dem Segel und dem Fähnchen hinein und drücke die Knete in der Mitte des Joghurtbechers fest.

Spiel-Tip:

Du kannst dein kleines Segelboot in einer Pfütze, in einer Plastikwanne, in der Badewanne oder im Planschbecken schwimmen lassen. Richtig in Fahrt kommt es, wenn du gegen das Segel pustest. Vielleicht hast du Lust, mit

deinen Freunden eine Segelregatta zu veranstalten? Welches der Segelboote ist zuerst am Ende des Planschbeckens angelangt?

Redaktion
 Wanderstecken
 Sabine Januschko
 Bäumlstr. 55
 82178 Puchheim
 Tel. 089/89020822
 Fax. 089/84008730
 e-mail:
 januschko@t-online.de