

Unsere Kochserie geht weiter: Menschen aus verschiedenen Kulturen stellen Rezepte vor



So isst Augsburg

Augsburg is(s)t bunt: In unserer Stadt leben Menschen aus über 140 Nationen, fast jeder zweite Augsburger hat familiäre Wurzeln im Ausland. In einer Serie stellen wir Augsburger aus verschiedenen Kulturen und ihre Lieblingsgerichte vor.

Heute (Folge 10) gibt es Einblicke in die Küche der Sudetendeutschen.

Nächste Woche kochen wir afrikanisch.



Die Fahne der Sudetendeutschen (ohne Wappen).



Horst Woppowas sudetendeutsches Herz schlägt höher, wenn seine Frau Christa Liwanzen zubereitet. Man kann die Pfannküchlein zu salzigen Gerichten (etwa Kartoffelsuppe) oder als Süßspeise verzehren. Fotos: Anne Wall

Liwanzen: Liebe auf den ersten Biss

Serie (10) Christa und Horst Woppowa lassen die Tradition der sudetendeutschen Küche fortleben. Die Hefe gehört dazu

VON ALFRED SCHMIDT

Liwanzen. Nie gehört? Wer sie nicht kennt, hat etwas verpasst. Das steht nach dem Lokaltermin bei den Woppowas in Lechhausen fest. Christa Woppowa, die fröhliche Gastgeberin, bereitet die Pfannküchlein der Sudetendeutschen in ihrer modernen Küche zu. Gerade rührt sie mit der Routine einer guten Köchin den Teig. „Schauen Sie, jetzt bilden sich die Blasen“, wendet sie sich an die Testesser und legt den elektrischen Mixer zur Seite.

Kochtermin bei Christa und Horst Woppowa in ihrem gemütlichen Zuhause in der Robert-Bosch-Straße: Es ist ein Ausflug in die böhmische Küche, die Sudetendeutsche nach dem Krieg in ihre neue schwäbische Heimat gebracht haben.

„Die Mama brauchte kein Rezept“

„Das Kochen hab' ich als junge Frau angefangen“, erzählt die 60-Jährige, während sie beginnt, die Kartoffelsuppe vorzubereiten, die es heute Mittag als Hauptgang geben wird. So viel sei schon verraten: Die Pfannküchlein, die zu salzigen und süßen Gerichten passen, werden später von den Gästen bereits zur Suppe verspeist. Und dann noch einmal zum Nachtisch.

Doch vor dem Vergnügen kommt die Küchenarbeit: Der Teig für die Liwanzen ist fertig. Er muss eine Zeitlang ruhen und aufgehen, denn er ist mit Hefe versetzt. Der Schwabe stutzt: Hefe im Pfannkuchen? Die Köchin klärt auf: „In der böhmischen Küche wird viel mit Hefe gemacht – sogar die Knödel.“

Die Zubereitung der Liwanzen hat sie von ihrer Mutter gelernt. „Ich hab's abgeschaut. Die Mama brauchte kein Rezept.“ Die Tochter hat sich ein Rezept aufgeschrieben, als sie sich nach anfänglichem Zögern herantraute an den Hefeteig. Und: „Zu Gerichten mit Soßen gehören für uns Hefeknödel dazu“, erklärt Christa Woppowa die Tradition der angestammten Küche.

Die gelernte Einzelhandelskauffrau ist seit 40 Jahren mit Horst Woppowa verheiratet. Auch er stammt aus dem Sudetenland. Mit ihrer Familie kam sie als Spätaussiedlerin 1967 nach Bayern. Er war zu diesem Zeitpunkt bereits ein Jahr in Augsburg. Noch im Jahr ihrer Ankunft lernten sich die beiden kennen. Sie wohnten im selben Häuserblock in der Stadtberger Straße. Aufs Essen freut sich Horst Woppowa an diesem Wintertag so sehr wie die beiden neugierigen AZ-

Reporter. Zu Liwanzen, mit Zimt und Zucker bestreut oder mit Marmelade versehen, würde er niemals nein sagen.

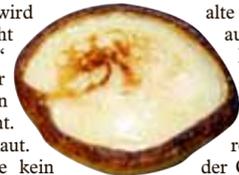
Das harmonische Ehepaar hat den Kontakt zur alten Heimat nie ganz abreißen lassen. Beide sprechen fließend Tschechisch. Sie führen schon regelmäßig in die Gegend von Pilsen und Neudeck, als der Eisenerne Vorhang Europa noch in zwei gegensätzliche Welten trennte. Nach dem Ende des Kommunismus wurden die Reisen intensiviert, viele neue Freundschaften entstanden.

Als langjähriger Organisationsleiter beim Verein Kanu-Schwaben-Augsburg, den er seit 1978 führt, hat Horst Woppowa noch viel mehr gesehen von der Welt. Momentan bereitet der 63-Jährige die Kanu-Europameisterschaft vor, die im Mai in Augsburg stattfinden wird. Der vor vier Jahren pensionierte Berufsfeuerwehrmann hat sozusagen einen ehrenamtlichen Vollzeitjob. Bei großen Sportveranstaltungen im Kanu-Leistungszentrum am Eiskanal bringt Christa Woppowa ihre Küchenerfahrung für die Verköstigung von täglich hunderten Menschen ein – allerdings ohne die böhmische Note.

Die gibt es zu Hause zwingend an Weihnachten. Denn der Nachwuchs (zwei Töchter, fünf Enkelkinder) ist der Küche aus der alten Heimat zugewandert. Zu Weihnachten wird die Ente nicht gefüllt, sondern mit Kümmel, Salz und Pfeffer gebraten. Dazu gibt es süß-saures Kraut und – man vermutet es schon – natürlich böhmische Hefeknödel. Ein paar alte Küchengeräte wurden aus der sudetendeutschen Heimat mitgebracht: Die antikerne Küchenwaage mit den Gewichten, die ein Wandregal ziert, stammt von der Oma. Aus dem Schrank holt Horst Woppowa eine alte Handmühle, mit der er den Mohn für Mohnnudeln mahlt. Das sind süße Nudeln mit Zimt, Zucker, Mohn und Butter.

Die Kartoffelsuppe mit Pilzen, Karotten, Sellerie und Kümmel hat über eine halbe Stunde vor sich hin geköchelt. Der Teig für die Pfannküchlein ist aufgegangen. Christa Woppowa zaubert die Liwanzen aus der heißen Pfanne – eins ums andere – Essen ist fertig.

Und wie es schmeckt. „Du müsstest eigentlich auf dem Christkindlesmarkt einen Stand aufmachen“, sagten Freunde, die Woppowas Liwanzen gekostet haben. Die beiden Gäste von der AZ, die sich gerade mit Wonne den Bauch vollschlagen, würde man an diesem Stand jedenfalls häufig antreffen.



Zutaten für die Kartoffelsuppe.

Rezepte

Liwanzen (Pfannküchlein)

- Für 4 Personen
- 250 g Mehl
- 1/2 Würfel Hefe
- 1/8 - 1/4 l Milch
- 30 g Zucker
- 40 g zerlassene Butter
- 1 Ei
- 1/2 TL Salz
- abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
- Schmalz oder Öl zum Backen
- Zucker und Zimt

● **Zubereitung** Aus Hefe, 1/8 l lauwarmen Milch und etwas Zucker einen Vorteig bereiten und ca. 20 Minuten in der Wärme gehen lassen. Mehl, zerlassene Butter, Ei, Salz und Zitronenschale dazugeben. Das Ganze zu einem zähflüssigen Teig schlagen, bis er glänzt und Blasen wirft. Bei Bedarf noch 1/8 lauwarme Milch dazugeben. Dann ca. 1 Stunde zugedeckt in der Wärme gehen lassen.

In der Pfanne Öl/Schmalz zergehen lassen. 1 EL Teig hineingeben und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun backen. Noch heiß in der Zimt-Zuckermischung wälzen oder mit Powidl (Pflaumenmus) bestreichen.

Kartoffelsuppe

- Als Hauptgericht für 4 Personen
- 30 g Butter oder Öl
- 1/4 Stück Sellerie
- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- 1 Handvoll getrocknete Mischpilze
- 4 mittelgroße Kartoffeln
- Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran

● **Zubereitung** Sellerie und Karotten und eine Kartoffel fein reiben. Die restlichen Kartoffeln in 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel, Sellerie, Karotten und die Kartoffelwürfel in einem großen Topf andünsten. Die in lauwarmem Wasser eingeweichten Pilze mit der Flüssigkeit hinzugeben und 1 1/2 l Brühe aufgießen. So lange

köcheln, bis die Kartoffelstücke weich sind. Mit der geriebenen Kartoffel die Suppe verfeinern, aufkochen, abschmecken. Mehlschwitze zugeben, einmal aufkochen lassen, abschmecken.

Ursprünglich wurde in einem kleinen Stielpfännchen eine klassische Mehlschwitze (Einbrenne) aus Butter, Mehl und ein wenig Wasser hergestellt. Die Mehlschwitze kommt ins fertige Gericht, um dieses einzudicken. In Kriegszeiten wurden damit die Speisen sättigender gemacht.

AZ-Leseraktion

Machen Sie mit!

» Sie haben im Urlaub ein tolles Gericht kennen gelernt? Sie haben ein Gericht aus Ihrem Heimatland, das Sie auch in Deutschland gerne kochen? Es gibt ein echt schwäbisches Rezept, das alle Welt kennen sollte? Dann schicken Sie es uns!

» Im Rahmen unserer Serie „So isst Augsburg“ veröffentlichen wir einmal im Monat auf einer Sonderseite die leckersten, ungewöhnlichsten Rezepte unserer Leser.

» Einsendungen schicken Sie bitte an Augsburg Allgemeine Lokalredaktion Stichwort: So isst Augsburg Maximilianstraße 3 86150 Augsburg oder lokales@augsburger-allgemeine.de

» Unter den Teilnehmern verlosen wir die Teilnahme an einem Kochkurs mit internationalen Gerichten.



Das Kochbuch von Christa Woppowas Mutter. Hausfrauen aus dem Sudetenland haben es 1927 im Selbstverlag herausgebracht.

In Wien das Kochen gelernt

Sudetendeutsche Vorliebe für böhmisch-österreichische Küche. Massenschicksal: die Vertreibung

Anita Donderer kam zusammen mit ihren Eltern 1946 als Sechsjährige aus dem Sudetenland nach Schwaben. Aus Erzählungen weiß sie über die alte Heimat, „dass junge Mädchen, die den Beruf Köchin erlernen wollten, ihre Lehrzeit in Wien absolvierten“. Das war auch in ihrer Familie so. Eine Schwester ihrer Oma, erinnert sich die 72-Jährige an alte Berichte, machte eine Kochlehre in Wien.

„Die böhmische Küche der Sudetendeutschen ist mit der österreichischen Küche nah verwandt“, stellt Anita Donderer fest. Die aktive Seniorin gehört zu den Brücken-

bauern unter den Sudetendeutschen. Seit vielen Jahren hat sie engen Kontakt zu den Menschen in ihrem Geburtsort Neudeck.

Sie weiß aber: „Die Versöhnung fällt denen leichter, die das Schlimmste nicht selbst erlebt haben.“ Sie äußert Verständnis für die Bitterkeit der Menschen, die nach dem Zweiten Weltkrieg und den Nazi-Gräueltaten im Osten 1945/46 Opfer der groß angelegten Vertreibung der Sudetendeutschen aus der Tschechoslowakei wurden.

Etwa drei Millionen Menschen erlebten dieses Schicksal. Allein durch Augsburg wurden etwa

150 000 Vertriebene geschleust und in Schwaben verteilt. In Augsburg siedelten sich rund 30 000 Sudetendeutsche dauerhaft an.



Anita Donderer

Für sie wurde die Stadt zur neuen Heimat. Anita Donderer kam als Kind mit ihren Eltern in Aichach an. In Augsburg wurde sie in der Öffentlichkeit Jahre später als Sekretärin und rechte Hand des legendären Sport- und Sozialmäzens Max Gut-

mann bekannt. Für den Herrenausstatter arbeitete sie bis zu dessen Tod im Jahr 1996.

An die Geschichte der Vertriebenen erinnert seit Sommer 2010 eine Gedenktafel, die sich an der Schallschutzwand nahe der Bushaltestelle Theodor-Wiedemann-Straße im Wolframviertel befindet. Die Tafel zeugt davon, dass Augsburg als der größte Zielbahnhof für Vertriebene aus dem Sudetenland in der amerikanischen Besatzungszone galt.

In dem Gebiet zwischen Friedberger Straße und Sanderstraße lebten nach dem Krieg 2000 Sudetendeutsche in Auffanglagern. (als)