



VON DER FÜNFTEN JAHRESZEIT.....8

Begriffsbestimmung:

Fastnacht–Fasching–Karneval 11

Hochtage der Narretei 13

Süßes oder Saures? Kein Vergleich mit Halloween!.. 16

Narrensprüche und Regeln zur Narrenspeise 18

Der Narr lebt nicht vom Brot allein... 21

Kulinarisches auch zur Fastenzeit...

oder „Flüssiges bricht das Fasten nicht“! 24

Die Brezel – ein Grenzgänger! 27

SCHLUSSBEMERKUNG 106

ERGÄNZENDE LEKTÜRE 107

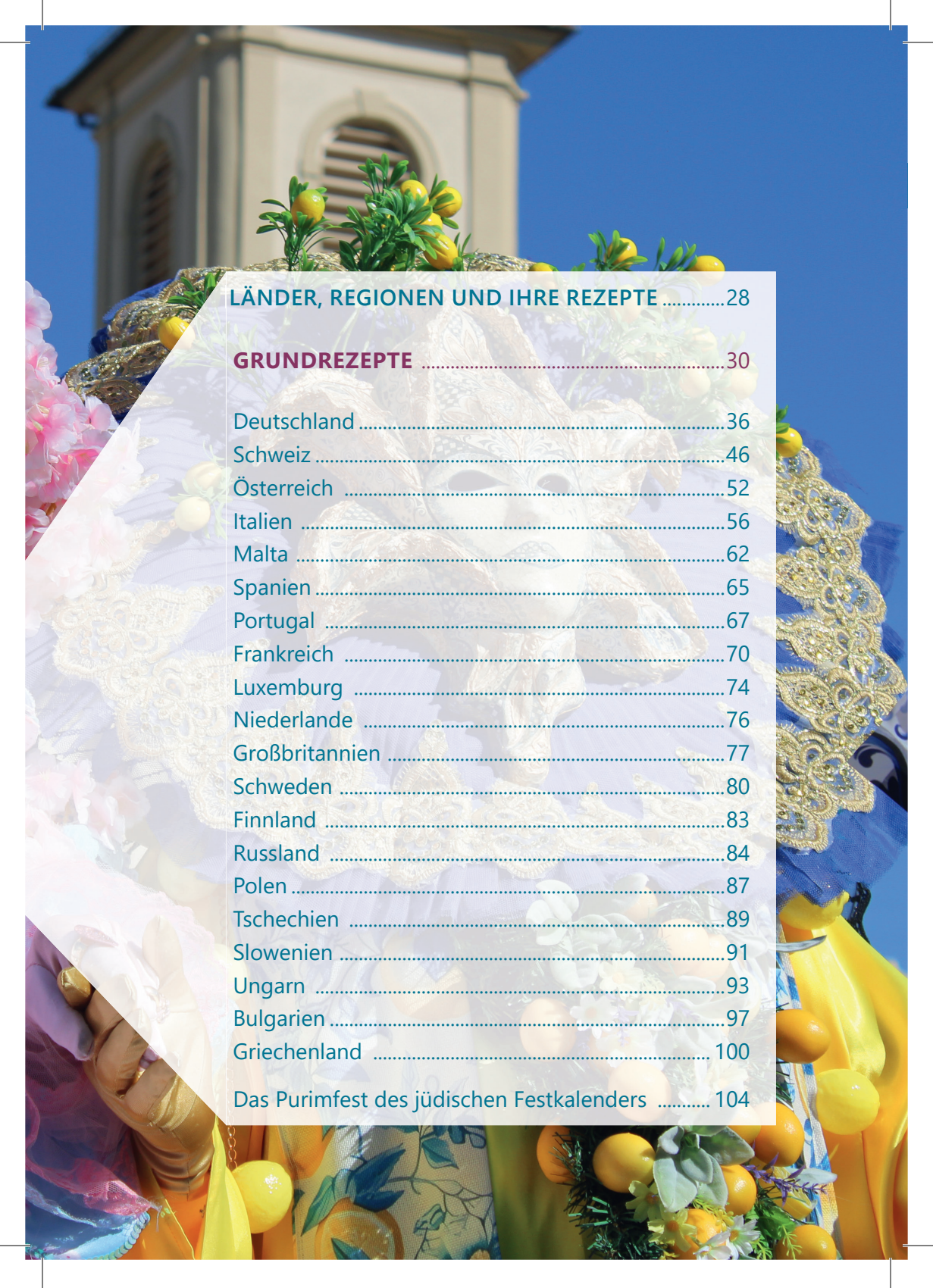
QUELENNACHWEIS 108

REZEPTVERZEICHNIS 109

ÜBER DEN AUTOR 110

NOTIZEN UND FREIRAUM

für Ihr ganz persönliches närrisches Rezept 111



LÄNDER, REGIONEN UND IHRE REZEPTE 28

GRUNDREZEPTE 30

Deutschland	36
Schweiz	46
Österreich	52
Italien	56
Malta	62
Spanien	65
Portugal	67
Frankreich	70
Luxemburg	74
Niederlande	76
Großbritannien	77
Schweden	80
Finnland	83
Russland	84
Polen	87
Tschechien	89
Slowenien	91
Ungarn	93
Bulgarien	97
Griechenland	100
Das Purimfest des jüdischen Festkalenders	104



Karneval auf dem Lande. Otto Schubert, Dresden 1920er Jahre.

Was haben zum Beispiel ein Festmahl, Weihnachtsessen, Hochzeitsessen, ein Ostermahl oder auch eine einfache Geburtstagsfeier gemeinsam? Sie bringen Menschen gesellig zusammen, was den Akt der Nahrungsaufnahme zu einem Fest werden lässt.

Essen und Trinken, oder – wie unsere närrischen Urväter es genannt hätten – Fressen und Saufen, sind ebenfalls wichtiger und unverzichtbarer Bestandteil der Fastnachtsfeier, nicht zuletzt auch aufgrund der Verwertung verderblicher Nahrungsmittel vor der – im Anschluss an die Fastnacht beginnenden – 40-tägigen Fastenzeit.



Der Narrenfraß. Aus: Thomas Murner Schelmenzunft, Frankfurt a.M. 1512.

Der Blick über den deutschsprachigen Tellerrand hinaus zu fastnächtlichen Gerichten, aber auch zu Fastenspeisen offenbart nun einige bemerkenswerte Parallelitäten nahezu identischer Speisen im närrischen Europa, welche aber wohl unabhängig voneinander regional verschieden entstanden sind. Die gemeinsame Triebfeder dürfte die bereits genannte Verwertung verderblicher Nahrungsmittel aufgrund der bevorstehenden Fastenzeit gewesen sein. Beispielhaft lässt sich dies am im deutschen Südwesten regional bezeichneten **Fastnachtsküchle** oder **Kiechle** aufzeigen.

Tierische oder auch pflanzliche Fette, im heimischen Brauch als „Schmotz“ oder „Schmutz“ bezeichnete Zubereitungsmittel, gaben dem **Schmotzigen Donnerstag** seinen Namen. Dieses auch als **Berliner Pfannkuchen** bekannte Gebäck findet

sich in vielerlei Zubereitungsformen im gesamten närrischen europäischen Brauchgebiet. Was dem Badener das **Fastnachtskiechle** ist, schmeckt dem Mainzer oder Frankfurter Narren als **Krebbel**. In Prüm in der Westeifel nennt sich das kalorienstarke Gebäck **Nautzen**. **Quarkbällchen** findet man zwischen Silvester und Fastnacht an so ziemlich jedem Ort. **Mutzen** kennt man im rheinischen Karneval auch als **Maisja** oder **Mäuschen**.



Faschingskrapfen. B. Lonyot.



Narrisappen

Lothar Rohrer

Die Supraporte zeigt die närrischen Grundnahrungsmittel.
Holzschnitt von Lothar Rohrer.

In der Schweiz gibt es eine Vielzahl fastnächtlicher Gebäcke wie etwa die **Schenkeli**, **Fastnachtsküecheli** oder **Chnüüblätz**. Diese Begrifflichkeit hat ihren Ursprung in der hausfraulichen Tätigkeit, den Teig über das Knie („Chnü“) zu ziehen. Eine gebrannte **Mehlsuppe** und eine **Zwiebelwähe** sind unverzichtbare Bestandteile der Basler fastnächtlichen Speisekarte.

In Österreich genießt man die **Punschkrapfen**, in Großbritannien die **Pancakes**, mit denen man gleich auch einen kleinen Wettbewerb, den „Pancake race“ veranstaltet. In Dänemark werden die **Fastenlavensbolla** vertilgt und in Polen die **Faworki**. **Blini** (Pfannkuchen) mit Butter bestrichen sind das unverzichtbare Nahrungsmittel während der russischen **Butterwoche**, der **Masleniza**, dem russischen Karneval. Interessant ist die Tatsache, dass, je nordöstlicher das Verbreitungsgebiet ist, zusätzliche kalorienstarke Füllungen zur Verwendung kommen, wie etwa Sahne und Marzipan. Bemerkenswert ist,

dass ein solches Gebäck in Schweden, das **Semla**, als Fastengebäck serviert wird.

Zum Brauch des Venezianischen Karnevals gehören die **Cas-tagnole**, und die **Graffe** bezeichnen ein neapolitanisches Fastnachtsgebäck. Der französische Narr lässt sich **Crêpes**, **Bugnes**, **Merveilles** oder **Oreillettes** schmecken.

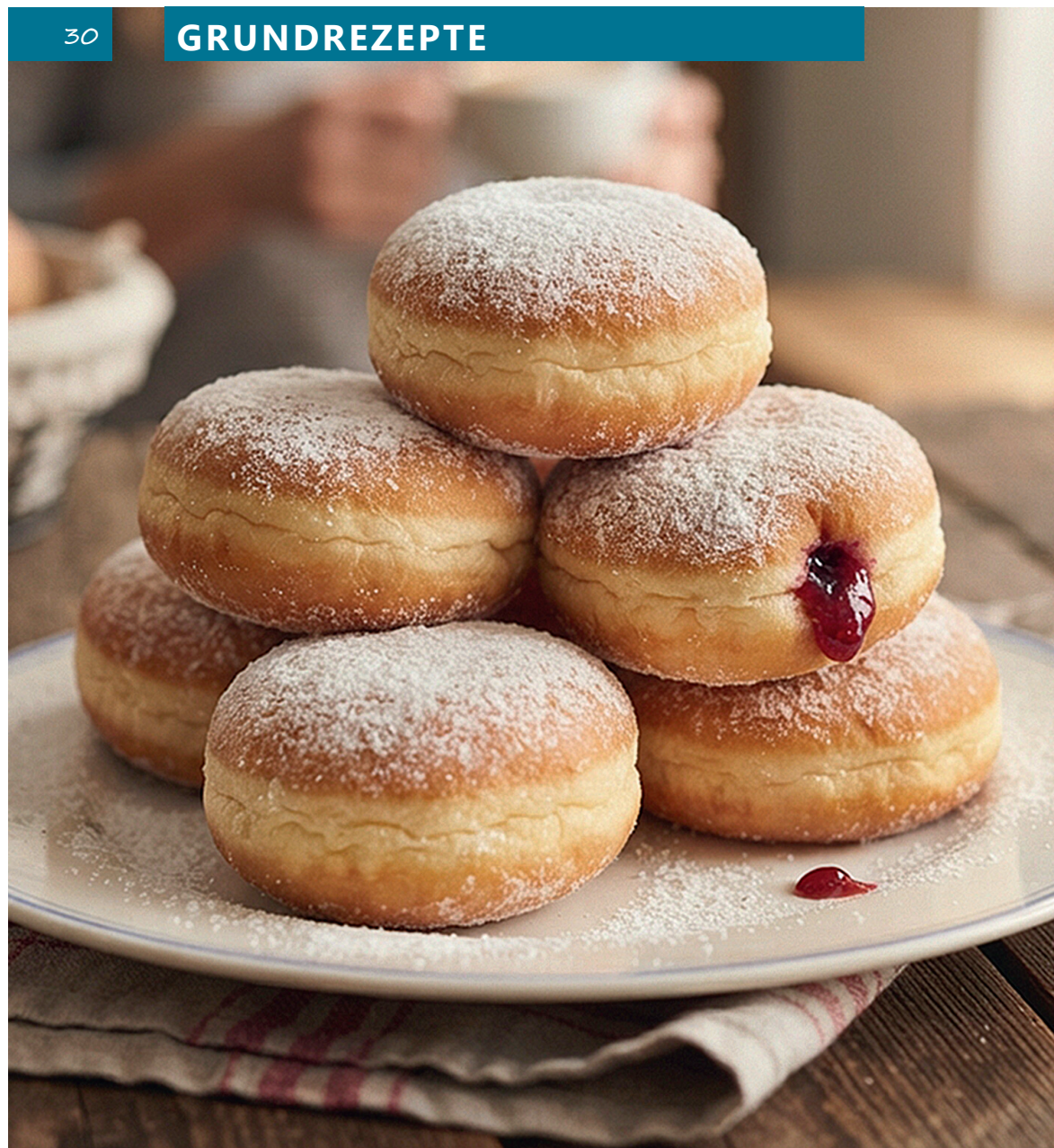
Das **Purimfest**, ein unserer Fastnacht nicht unähnliches Fest des jüdischen Religions- und Kulturkreises, wird bereichert durch die mit Pflaumenmus und Mohn gefüllten **Haman-taschen**. Gefeierte wird in jedem Land, in dem Juden lebten und leben, die Errettung des jüdischen Volkes vor den Persern. Haman war ein hoher Beamter am persischen Hof (Buch Esther). Teigtaschen mit Hackfleisch und Zwiebeln gefüllt bilden als **Kreplach** die deftige Variante des **Purimfestes**.

Regionale und lokale Variationen der hier aufgezeigten Rezepte sind über Generationen mündlich überliefert. Dies dient im Sinne des Spruches **Jedem Narren gefällt seine Kappe** der Vielfalt nährischer Speisen und ist sehr begrüßenswert.

Im Anhang finden Sie Freiraum für Notizen und Ihr ganz persönliches nährisches Fastnachtsrezept.

Illustration von Albrecht
Dürer zum Narrenschiff
von Sebastian Brandt 1494.





FASTNACHTSKÜCHLE, KRAPFEN, KREBBEL, NAUTZEN, BERLINER PFANNKUCHEN & CO

ZUBEREITUNG

Für den Hefeteig das gesiebte Mehl mit der in etwas warmer Milch und Zucker aufgelösten Hefe und den anderen Zutaten zusammen in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken für 5 Minuten kneten.

Danach den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche nochmals 5 Minuten von Hand kneten. Den Hefeteig abdecken und für 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem Teigrädchen Rauten ausschneiden oder Kugeln formen.

Das Frittierfett in einem kleinen Topf schmelzen und auf 180 °C erhitzen, die Fastnachtskrapfen vorsichtig nach und nach frittieren und je 4 Minuten auf jeder Seite goldbraun ausbacken. Danach auf einem Stück Küchenpapier das überschüssige Fett auffangen.

Nach Wunsch oder regionalem Geschmack mit Hilfe einer Spritztülle mit Konfitüre füllen.

Die noch warmen Krapfen in Zucker wälzen und servieren.

ZUTATEN (für ca. 20 Stück)

500 g Mehl
250 ml lauwarme Milch
1 Würfel frische Hefe
75 g und 5 EL Zucker
50 g weiche Butter
1 Prise Salz
4 Eigelb und 1 Eiweiß

Zum Frittieren:

1½ kg Butterschmalz
(alternativ Öl)

Zum Befüllen:

Konfitüre je nach Wahl oder
regionaler Tradition

