

Schafzucht in der Slowakei

(Dr. Katarína Grunwald)



Schafe meine Schafe
habt goldene Glöckchen
wenn ihr geht unter Hain
ganz schimmert er

Wer würde in der Slowakei die Brinsennockerl, Schafskäse oder Käsemilch nicht kennen? Die Glockenklänge und die weißen Schafsherden auf den Bergwiesen gehören schon seit Jahrhunderten zum Kolorit des Landes unter der Tatra. Die Schafzucht gehört zu den ältesten landwirtschaftlichen Tätigkeiten in der Slowakei und der Mensch widmete sich ihr schon lange vor unserer Zeitrechnung. Die osteologischen Befunde geben uns ein Zeugnis über Schafzucht in den ältestbesiedelten Gegenden der Slowakei. Die eigentliche Schafzucht unterschied sich nicht von der entwickelten Zuchtkultur der anderen Gebiete der Mittel- und Westeuropa. Das Schaf gehörte schon bei den alten Slawen zum meistnutzbaren Vieh, als sie dem Mensch den allseitigen Nutzen bot – das Essen in Form von Milch und Käse, die Wolle und Pelze als Kleidungsquelle, was unseren Ahnen ermöglichte, in den unwirtlichen, für die Landwirtschaft rauen Bedingungen zu überleben und sich einzusiedeln.

Die Schafzucht ist ein Phänomen der slowakischen Geschichte mit einer großen Perspektive. Die walachische Schafzucht brachte schon vor Jahrhunderten in unsere Gegend spezifische Elemente mit sich, die auf die Dauer die Lebensweise, die Wirtschaftsführung, die Bekleidung oder die Ernährung beeinflusst haben.

In 13. und 14. Jahrhundert trug die Schafzucht bedeutend zur Bildung der verschiedenen Zünfte wie z.B. Kürschnerei, Gerberei, Schusterei und andere bei. Bedeutend ist die sog. "Zeit des goldenen Vlies" am Ende des 18. Jahrhunderts mit dem Einführen der Zucht der feinwolligen Merino-Schafe, was zur Aufschwung der Industrieverarbeitung der Wolle geführt hat.

In der Vergangenheit hielt man die Schafzucht für einen der Hauptzweige der Viehwirtschaft und das in allen Produktionsgebieten. Darüber zeugen nicht nur die Ortschafts-, Gemeinde namen und Territoriallokalitäten, die eine Beziehung zur Schafzucht, die bis heute tradiert wird, haben, sondern auch historische Gemälde, Gobelins, Stickarbeiten, Trachten, bemalte Keramik, Holzschnitzereien und weitere Gebrauchswertgegenstände als bildnerischer Ausdruck bekannter und unbekannter Künstler, durch die unsere Kultur bereichert ist. Die Bekleidungsteile der Schäfer und die Artefakten die den Schäferberuf charakterisieren besitzen einzigartige Merkmale. Es waren mehrschaliger Gürtel, reichbeschrückte Hirtentäschel, Volksschmuck – Ringe, Agraffen, Spangen, aber auch Schäferäxte, Stöcke und andere Dinge des persönlichen Gebrauchs. Die Schafswolle war eine der Grundprodukte der wirtschaftlichen Schafsnutzung. In der traditionellen Umgebung hat man aus ihr verschiedenartige Zudecke verfertigt, nähte Bekleidungsteile, besonders Hosen, Joppen und zottige Schafsoberbekleidung (guby). Aus der Schafswolle hat man auch große Hirtentäschel mit Träger geknüpft, in welchen man auf dem Rücken die nötige Sachen für die Sennhütte getragen haben. Die Hirtengeschicklichkeit äußerte sich am deutlichsten in der ästhetischen Verzierung und in der künstlerischen Holzformung, besonders des Hirtengeschirrs. Es waren vor allem handgemachte traditionell verzierte Holzpötte zum trinken der Käsemilch – črpaky, die Formen für Schafskäse (wie oštiepky etc.) und Kochlöffeln.

Einen eigenständigen, unabdenkbaren Teil der Hirtenkultur auf dem Gebiet der Slowakei bildete die Musikfolklore. Unter spezifisch slowakische gehören mehrere Musikinstrumente. Es sind verschiedene Pfeifen, Signaltrompeten, archaische Muldenstreichinstrumente. Unter die bemerkenswerte gehören Dudelsäcke (gajdy und gajdice). Ein unikates Musikinstrument ist fujara – Binsenflöte, die in den Händen der geschickten Hersteller außer Tonperfektion zu einem außergewöhnlich verziertem Kunstwerk geworden ist. Fujara wurde im Jahr 2005 in die UNESCO- Weltkulturerbeliste aufgenommen.



Die Schäfer zusammen mit ihren Schafsherden verbrachten ihr Leben hoch in den Bergen – in den Almen, inmitten der duftenden Weiden. Sie lebten in den hölzernen Almhütten – koliba, in deren Nähe sie die Einfriedung für die Schafe - košiare gebaut haben. Die Almhütte zusammen mit der Einfriedung stellte die eigentliche Alm dar. Das Hauptwort hatte der Haupthirt – bača. Bača war verantwortlich für die Käseproduktion, er mußte ein großes Wissen über die Schafzucht besitzen, aber auch organisatorische Fähigkeiten um die Almwirtschaft leiten zu können. Die spezifischen Delikatessen aus der Schafsmilch sind bis heute in der slowakischen Küche geblieben. Die Brinsennockerln sind das slowakische Nationalessen geworden. Brinsen – bryndza, ursprünglich ein ungesalzener Schafskäseklumpchen läßt man reifen, nach dem Ausreifen wird es gesalzen und handgerollt werden sie in die Form eines Klumpens geknetet. Statt des Schaffelles von früher lagert und verpackt man später den Brinsen in die Fässer aus Tannenholz, die die Vorgänger der heutigen speziellen Holzbehälter – geletky sind. Auf dieser Weise bearbeiteter und in die Fässer verpackter Brinsen war für das Schneiden hart, sog. šnajdka, denn die heutige Produktionsart, sog. weicher Brinsen war noch unbekannt. Die Kenner wissen, daß der Maibrinsen der beste ist. Im 18. und 19. Jahrhundert war der Brinsen aus Liptau in die schöne Holzfässer aus Lupča gefüllt und auf den Flößen auf dem Fluß Waag bis nach Sered' gebracht, von wo sie zu den Feinschmeckern in Wien transportiert wurde. Den Liptauer Brinsen haben auch die Mitglieder der kaiserlichen Familie auch gemocht. Heutzutage wie Brinsen so auch andere Köstlichkeiten vom Schafskäse gewinnen immer mehr Konsumenten.



Bryndza ist aus historischen Sicht eine der wenigen Lebensmittelprodukte des ungefälschten slowakischen Ursprungs. Nach den schriftlichen Berichten hat Ján Vagač schon im Jahr 1787 die erste Gewerbebrinserei in Detva errichtet. Bryndza hat nicht nur ihren kaufmännischen und Ernährungswert, sondern auch historischen und kulturellen. Bryndza ist ein slowakischer mikrobieller Phänomen, ein unikater Patent der Natur, die Naturkonserve, die alle ursprüngliche Schafsmilchelemente beihält. Bryndza ist das Weißgold.



Darum, kommen sie zu uns sich an unseren Spezialitäten, beim Gläschen Wein, guter Musik und in angenehmer Atmosphäre zu belaben. Sie sind herzlich eingeladen. Guten Appetit.