

Das süße Runde im Rechteck verborgen

Berchtesgadener Land: (15. September 2005) - Die Grenzen sind nach wie vor scharf gezogen, rein geografisch gesehen. Im nördlichen Landkreis Berchtesgadener Land sucht man vergeblich nach Stuck, und die sonst so auf »Mehlspeisen« erpichten Österreicher bieten auch keine hellbraunen, nach Zimt duftenden Gebäckkugeln an. Die zeitlichen Grenzen haben sich aber längst verschoben. Was in früheren Zeiten noch auf die Tage um Allerseelen beschränkt war, gibt es heute schon im Spätsommer. Kurz vor Schulbeginn starten die Berchtesgadener Bäcker mit ihrer Spezialität - also bereits Anfang September. Zur Freude der Kunden, die oft schon ungeduldig auf das erste Stuck des Jahres warten.



»Wann gibt's denn endlich Stuck?«, fragten bei den Bäcker Brüdern Neumeier viele Kunden, die zu den Fans von Korinthen und Zimtgeschmack zählen.

Ein Rundgang des »Berchtesgadener Anzeigers« durch den Markt Berchtesgaden am ersten Schultag erbrachte ein flächendeckend geschlossenes Stuckbild. Keine Bäckerei, wo nicht die hellbraunen Tafeln appetitlich in der Auslage gestapelt würden. Daneben noch der Zwetschgendatschi als Saisongebäck im Herbst. Aber noch keine Plätzchen, immerhin. »Unsere Kunden fragen uns schon im Hochsommer, wann es denn endlich wieder Stuck gibt«, heißt es bei der Bäckerei Zechmeister. Wenn das Wetter zu schön und spätsommerlich warm ist, vergeht der große Appetit auf das zimtige Backwerk allerdings wieder (vorläufig).

Vom richtigen Zeitpunkt

Stuck ist dabei nicht nur bei den Berchtesgadenern beliebt, sondern auch bei Urlaubsgästen. Touristen zeigen bereits im Sommerurlaub Appetit auf das Roggen-Gebäck, das mit Korinthen und Zimt sowie anderen Gewürzen abgeschmeckt wird. »Wann habts denn endlich wieder an Stuck«, hieß es beim Zechmeister letzte Woche aus dem Mund eines Einheimischen. Und dann, als die Stucktafeln sich endlich stapelten, kam derselbe Herr wieder, um den Verkäuferinnen zu erklären: »Jetzt gibt's scho an Stuck? Des is ja vui zu früa!«.

Die Frage des richtigen Zeitpunkts klärt inzwischen der Markt. »Wir könnten es uns gar nicht leisten, jetzt kein Stuck anzubieten, wenn es alle anderen Bäcker schon im Sortiment haben«, hieß es in der Filiale der Bäckerei Niedermayer. In

Ramsau bietet das Unternehmen ebenfalls schon das Gebildebrot an, dort waren allerdings die kritischen Stimmen lauter als im Markt. Doch die Zeiten ändern sich, und das Stuck muss mit. Auch wenn dann dank früherem Start ab etwa Mitte Oktober die Nachfragekurve deutlich flacher wird. Viele Kunden scheinen zudem eine gewisse Selbstdisziplin in Sachen kulinarisches Brauchtum an den Tag zu legen: »Gibt's schon Stuck? Gut, aber ich kann mich noch beherrschen«, hört die Verkäuferin der Bäckerei Ernst in den ersten Tagen, seitdem die runden Gebäckstücke, die sich im Gesamten zu einer rechteckigen Tafel vereinen. Auch die Bäckereien Kruis und Neumeier richten sich nach den süßen Kundenwünschen und offerierten Stuck sogar schon einige Tage vor dem Schulbeginn - der August ist dabei noch immer die zeitliche Schallgrenze. Zumindest bis zum Herbst 2006 ...

Rudolf Kriss oder Franz Rasp erinnern sich in ihren Volkskunde- und Mundartbüchern über Berchtesgaden noch aus eigener Erfahrung an das »Shtuckgeh« und an den »Shtuckabm«, den Vorabend vor Allerheiligen, wie man ihn in der Au kannte. »Mir ist der Allerseelentag auch deswegen gut im Gedächtnis, weil dem Brauch entsprechend an diesem Tage der Tauf- und Firmpate sich gleichfalls mitm Stuckgaöd, je einer silbernen Mark, einstellte, die ich der Mutter bringen durfte, damit sie mir wieder etwas Notwendiges kaufen konnte«, schreibt Franz Rasp in der »Berchtesgadener Mundart« (Verlag Berchtesgadener Anzeiger).

Pikante Stuck als Zukunftsvision?

Rudolf Kriss schildert in seinem Brevier »Sitte und Brauch im Berchtesgadener Land« das Betteln armer Kinder um Stuck. Sie zogen von Haus zu Haus und brachten immer wieder den Vers vor: »Bitt goar schö um a Stuck.« Was von anderen Kindern zum Spottreim abgeändert wurde: »Bit goar schö um a Stuck, dass 's Katzerl net zuckt, und 's Hunderl net beißt, dass Sackerl net zreißt.« Auch ältere Leute baten um Stuckbrot und beteten

dabei laut. Die Stuck-Bettler wurden meist reichlich versorgt, so Kriss, vermutlich um für die Armen Seelen recht viele Vergelt's Gott zu bekommen. Schon 1731 habe sich der Pfarrer von Schellenberg beschwert, dass die Leute wegen des Stuckeinsammelns den Gottesdienst versäumten. Das erste Gebäck, das aus dem Stuckteig entstand, wurde früher auch manchmal den Armen Seelen gewidmet und zum Verbrennen in den Ofen geworfen. Stuck gilt als Abwandlung des weiter verbreiteten Seelenzopfs (Striezel), der wiederum auf die Sitte eines Haaropfers zurückgeht. Haar als Sitz der Seele zu betrachten, ist ein Stück alter Volksglauben.

Zehn Pfennig hat eine Tafel Stuck einmal gekostet, berichtet Rudolf Kriss. In diesem Jahr muss man 45 Cent pro Stuck ausgeben, liegt damit sozusagen in »Brezen-Reichweite«. Wer sich heute auf Berchtesgadener Stuck-Reise begibt, entdeckt einige Unterschiede. Variationen gibt es in der Größe, Konsistenz des Teiges und dem Gewürzreichtum sowie im Aussehen: Glasiert oder nicht, das muss je nach Gusto entschieden werden. Puristen essen Stuck ohne weitere Zutaten, direkt frisch vom Bäcker. »Zu trocken«, finden andere und lieben die braunen Teilchen nur mit Butter (oder gar noch mit Marmelade und Honig, das ist allerdings nur für Super-Süßschnäbel zu empfehlen).

Wer sich genau durchliest, was Rudolf Kriss über die alten Rezepte für Stuck geschrieben hat, entdeckt auch inhaltlich Überraschungen: »Bei den Bauern ist das Stuck ganz schwarz und ohne Weinbeeren, doch dafür mit Zimt und Pfeffer gemischt.« Aktuelle Feldversuche in Richtung »pikanter Stuck« wurden bisher noch nicht bekannt, doch die Experimentierfreude und Innovationslust der heimischen Bäcker in Sachen »Pausensnack« ist ja bekannt. Nachdem die Zeitgrenzen längst gesprengt wurden, Stuck statt Anfang November schon Anfang September angeboten wird, wäre vielleicht diese Form der Stuck-Variation noch ein zukunftssträchtiges Expansionsfeld.

Iris Melcher

Fenster schließen