

HERSTELLUNG UND GENUSS VON GEBRANNTEN ALKOHOLISCHEN GETRÄNKEN IN DER MITTEL-THEISSGEGEND

(Auszug)

Die ungarische ethnographische Forschung hat keine Monographie von der Herstellung und Genuss der gebrannten alkoholischen Getränke und von den Glauben, Sitten, die sich an ihn knüpfen. Deshalb ist es wichtig, dass mehrere regionale Beschreibungen entstehen.

Die ersten Daten von den gebrannten alkoholischen Getränken in Ungarn stammen von der Mitte des 14-ten Jahrhunderts. Das war das aqua vitae, das in ganz Europe bekannt war und als Arznei verwendet wurde. Die ersten schnapsartigen Getränke waren die sogenannten Branntweine, das heisst, die Getränke, die aus Wein, Treber und Hefe gemacht wurden. Das Wort „pálinka“ (Schnaps) kommt das erste Mal in Dokumenten aus dem Jahr 1630 vor. Das ist ein slawisches Lehnwort und bedeutete anfangs den vom Norden stammenden Kornschnaps. Vom Obstbranntwein haben wir vom 17-ten Jahrhundert an Daten. Kartoffelbranntwein in Ungarn wurde das erste Mal 1769 und Maisbranntwein 1771 gebrannt.

In einigen an Obst armen Siedlungen der Mittel-Theiss-Gegend (in Mezőcsát, Ároktő, Tiszadorogma, Tiszacsege, Tiszafüred) hatte der aus Weizen gemachte Schnaps Traditionen. Heute macht man Schnaps ausschliesslich aus Obst, aber natürlich ist auch der Treberbranntwein zu finden. Ausserhalb der engeren Gegend ist der Pflaumenbranntwein von Csege und Dorogma bekannt, man hält für eine Seltenheit den duftigen verhältnismässig neueren Maulbeerbranntwein.

In dieser Gegend gilt als persönliche Innovation der Akazienblütenbranntwein. Der in den Gebirgsgegenden öftere Hartriegelund Wacholderschnaps ist hier eine Rarität. Die aus Wildobst hergestellten Schnäpse, die einst viel bedeutender waren, spielen heute eine immer geringere Rolle. (Waldbirne, Hagebutte). Die Schnapsherstellung der Mittel-Theiss-Gegend ist selbstversorgend. Manchmal wird vom Überschuss verschenkt oder verkauft. Vor einigen Jahren haben die Kneipwirte von Bükkalja und Jászság den Pflaumenbranntwein in Dorogma gekauft. Heute kaufen sie lieber den billigeren Apfelbranntwein in Nyírség. In dieser Gegend ist das „schwarze Brennenkochen“ zurückgedrängter als in den anderen Gegenden der Tiefebene. Die Brauerei in Dorogma hat eine grosse Anziehungskraft.

Der Schnaps wird in Tiszadorogma traditionell in Holzfässern und geflochtenen Krügen, am linken Ufer der Theiss in Töpferkrügen gehalten. Das Keramikzentrum von Mezőcsát und Tiszafüred hat diese Gegend mit Schnapsflaschen versehen.

Die Mittel-Theiss-Gegend gilt als ein spezifisches Übergangsgebiet zwischen den ungarischen Wein- und Schnapsgegenden aber der Schnaps spielt eine wichtigere Rolle als die anderen alkoholischen Getränke. Der Alkoholgehalt des Schnapses beträgt hier dem Landesdurchschnitt entsprechend 51–53 Grad aber Daten beweisen, dass früher in der Tiefebene Schnäpse mit kleinerem Alkoholgehalt hergestellt wurden.

Géza Balázs