

# Hatzenbacher Bunte Mischung



## *Frisches Grün und Sonnenschein...*

...was kann das Herz noch mehr erfreuen?

Eh man sich´s versieht, ist das Grau des Winters wieder überwachsen und mit neuem Tatendrang geht´s an künftige Projekte!

In einem Gespräch zwischen Dorferneuerungsverein und Hatzenbacher Gemeinderäten und Gemeinderätin wurden die Pläne für den zu gestaltenden „Umkehrplatz“ diskutiert und dabei ist besonders die Grünraumgestaltung ein großes Anliegen. Wir alle wünschen uns Plätze für gesellige Zusammenkünfte: Der „Umkehrplatz“, der Platz rund um Dorfhaus, Kapelle und Feuerwehrhaus und der Platz bei der alten Eiche, - hier sind Orte der Begegnungen. Eine schöne Aufgabe wird es sein, diese Plätze zu gestalten und vielleicht auch den einen oder anderen Baum wieder in unser Dorfbild zu pflanzen.

*Irene Stursa*

**Die nächsten Treffpunkte für geselliges Beisammensein:**  
*Die Freiwillige Feuerwehr Hatzenbach lädt auch heuer wieder ein:*



## Maibaum Aufstellen

**Donnerstag, 1. Mai 2014, ab 10h**  
 beim Dorfhaus Hatzenbach.

Zu Mittag gibt´s **Grillhendl und Fassbier!**

Hendl bitte bis spätestens 27. April bei Ernst Tvrz, Tel.: 0680-2413885 bestellen!



## Dorffest der FF Hatzenbach

**Samstag, 5. Juli und Sonntag, 6. Juli 2014**

beim Dorfhaus Hatzenbach.



Der Dorferneuerungsverein wird wieder einen **Flohmarkt** machen!

**Wir freuen uns über Spenden für den Flohmarkt! Vielleicht tauchen ja beim Frühjahrsputz allerhand Schätze auf, die man selbst nicht mehr brauchen kann, die aber für manch Anderen noch von Wert sind!**

## **Palmbuschen und Osterbrauch**

Am Sonntag vor dem Ostersonntag feiert man den Palmsonntag, in Erinnerung an den Einzug Jesu in Jerusalem. Zum kirchlichen Brauch zählt die Palmweihe. Ein Palmbuschen sollte aus Weidenkätzchen, Buchs, Kranewett (ein Wacholder), Stechpalme, Eibe, Zeder und Segenbaum-Wacholder (Kriechwacholder) bestehen. Diese Buschen werden dann auf Haselnuss Stecken gebunden und mit bunten Papierblumen geschmückt. Seit wann es in Hatzenbach den Brauch gibt, die Palmbuschen auszutragen, weiß leider niemand mehr so genau. Seit jeher trugen die Buben die Palmbuschen zu den Familien und bekamen dafür etwas Süßes oder Geld. Später gingen auch die Mädchen von Haus zu Haus.



**Sophie und Matthias Litsch mit den Palmbuschen.**

Ein alter, aber fast schon vergessener Brauch ist es, die Palmbuschen in der Osternacht, von Karsamstag auf Ostersonntag, zu stehlen, wenn die Buschen von den Hausbewohnern nicht schon vorher weggeräumt worden waren.

Hatte man einen solchen Buschen erwischt, brachte man ihn am Ostersonntag wieder zurück und bekam dafür ein rotes Ei.

Ein anderer Brauch war es, einzelne Palmzweige am Ostermontag auf die Felder zu tragen und um ein gutes Jahr zu bitten.

Was vom Palmbuschen übrig blieb, wurde meist zum Schutz des Hauses am Dachboden aufgehoben und im nächsten Jahr zu Ostern verbrannt.

**Text: Klementine Litsch**

**Foto: Familie Litsch**

*In früheren Zeiten wurden in den Kirchen am Ostermorgen hart gekochte und rot gefärbte Eier verschenkt. Das harte Ei ist ein Zeichen für das kalte Steingrab in dem Jesus tot lag. Die rote Farbe des Eies steht für das Leben, wie der Lebenssaft Blut, damit wird der Moment ausgedrückt in dem Jesus durch seine Auferstehung den Tod besiegt hat. In Russland wird erzählt, dass Maria Magdalena dem römischen Kaiser Tiberius am Tag der Auferstehung ein Ei geschenkt hat. Dazu sprach sie: „Christus ist auferstanden!“ Doch Tiberius, der das nicht glauben wollte, antwortete: „So wenig wie ein weißes Ei rot werden kann, so wenig kann ein Toter wieder auferstehen.“ Doch kaum hatte er die Worte gesprochen, verwandelte sich das weiße Ei in ein rotes Ei.*

[http://www.kidsweb.de/ostern/ostern\\_wusstest\\_du.html](http://www.kidsweb.de/ostern/ostern_wusstest_du.html)



**Sophies Osterhase**

***Nachdem jetzt bald die Fastenzeit vorbei ist, wenden sich viele wieder den fleischlichen Genüssen zu. Dabei blendet man allzu gerne aus, wie das Schnitzel auf den Teller gekommen ist.***

***Fritz Rieder erzählt, wie am Bauernhof vor nicht allzu langer Zeit noch sehr intensiv mitzuerleben war, woher das Fleisch kommt:***

### ***Sau ostechn vor 60 Jahren***

Das zu schlachtende Schwein wurde am Vortag nicht mehr gefüttert, am Schlachttag wurde es mit einem Strick im Maul unter kräftigem Schubsen von zwei Männern in den Hof gezerrt. Nach einer Beruhigungsphase wurde es mit einem Schlachtapparat in die Stirn geschossen. Bei Seitenlage wurde mit einem Messer die Schlagader durchtrennt und das ausfließende Blut in einem Gefäß (Weidling) aufgefangen, dies diente zur Blutwurstherstellung.

Das verendete Schwein wurde mit Saupech (Clophonium) eingerieben, in den Sautrog gelegt, mit siedendem Wasser übergossen und im Trog mit zwei Ketten so lange gedreht, bis die Haut mit den Borsten sich leicht entfernen ließ (mit alten Löffeln oder „Glocken“).



***Die „Glocken“ sind hier auf einem alten Bottich präsentiert, - auch dieses Holzgefäß wurde verwendet, - darin wurde Fleisch eingesalzen und zur Lagerung vorbereitet.***

Anschließend wurde ein Brett über den Trog gelegt, das Schwein wurde rasiert (die restlichen Borsten entfernt) und die Klauen wurden gezogen. Nach einer Wasserdusche wurde das Schwein auf dem „Saurehm“ aufgehängt:



Nach nochmaliger Wäsche wurde die Bauchdecke des Schweines geöffnet und die Innereien wurden entnommen, das Rückgrat wurde durchtrennt, es entstanden zwei Schweinehälften. Die Gedärme und der Magen wurden sauber gewaschen und zur weiteren Verwendung in Wasser gelegt (ausgewässert): Verwendet wurden die dünnen Därme für Bratwürstel, die dicken Därme für Blunzen und der Magen für Presswurst. Wenn der Schlachtkörper abgekühlt war, wurde er zerlegt, beziehungsweise die Fettschicht von der Schwarte abgezogen (3-5 cm dick).

Es ergaben sich:

Fleischstücke vom Schlögl, - Schnitzel und Geselchtes, Bauchfleisch, – zum Kochen oder Selchen, vordere und hintere Stelze, - zum Braten oder Kochen, aus dem Fett entstanden Schweineschmalz und Grammeln, aus der Lunge Lungenstrudel als Suppeneinlage. Kopf, Füße, Herz, Zunge und Abfallfleisch wurden gekocht und mit diversen Gewürzen versehen und zu Bratwürstel, Blunzen oder Presswurst verarbeitet, das Bauchnetz für Saumeisen verwendet.

Es gab noch keine Gefriergeräte, um Fleisch haltbar zu machen. Die einzigen Möglichkeiten waren das Selchen und Pökeln (Einsalzen).



So ein Schlachttag war in jedem Bauernhaus eine aufregende Tätigkeit, aber auch eine seltene Gelegenheit, ein frisches Schnitzerl zu bekommen. An diesem Tag wurde auch immer ein „Kotzenschroa“ gekocht (Leber mit Fleisch), das bei Mensch und Tier großen Anklang fand. Aber auch Niere und Hirn mit Ei waren sehr beliebt!



**Der Sautrog hat heute im Hause Rieder andere Verwendung gefunden.**

**Text: Fritz Rieder  
Fotos: Irene Stursa (alle Geräte und Werkzeuge von Fritz Rieder zur Verfügung gestellt.)**



## „Who is who“? in Hatzenbach

**Unter diesem Motto wollen wir  
regelmäßig Hatzenbacherinnen und  
Hatzenbacher vorstellen.**

Ein ganz besonderes Hobby hat Robert Trummer jun.: er erforscht seit Jahren die eigene Familiengeschichte und seit einiger Zeit auch die Geschichte des Dorfes Hatzenbach. Dabei interessieren ihn besonders die Menschen des Dorfes und in welchen verwandtschaftlichen Beziehungen sie zueinander stehen.

Begonnen hatte alles vor etwa 25 Jahren, als er als junger Mann auf Dokumente aus seiner Familie stieß und begann, alles, was er finden konnte, zu sammeln und aufzuschreiben.

Familienerbstücke, wie zum Beispiel eine alte Wanduhr, haben für ihn eine besondere Bedeutung und er hegt und pflegt sie.

Seit etwa 10 Jahren ist ihm das Internet eine große Hilfe, - immer mehr Daten sind hier zu finden, da die Pfarrchroniken nach und nach ins weltweite Netz gestellt und somit viele Informationen aus Geburten-, Hochzeits- und Totenbüchern einsehbar wurden. Seit mehr als einem Jahr steht dort auch die Leitzersdorfer Pfarrchronik und Robert Trummer wurden damit Tür und Tor für die Hatzenbach Forschung geöffnet!



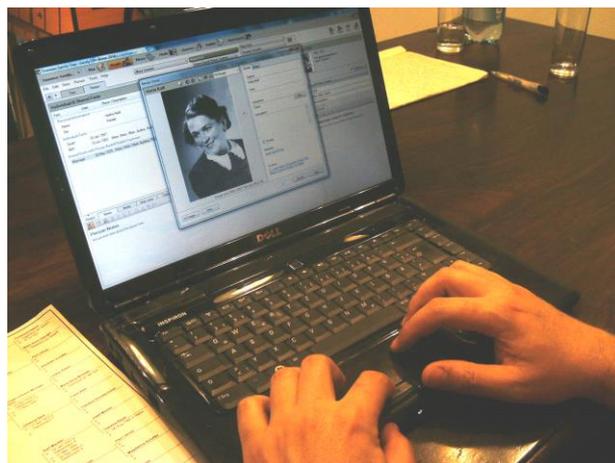
### **Interessante Informationen erhalte ich von ihm:**

Seit 1784 werden genaue Aufzeichnungen in den Pfarren geführt, für die Zeit davor ist die Recherche schwierig. Aufgrund des Datenschutzes sind Personendaten der vergangene hundert Jahre im Internet nicht oder nur teilweise zu sehen, - diese Daten kann man nur direkt in den Original Pfarrchroniken nachlesen.

### **Was sind nun Roberts Motivationen für seine Forschungen, die er zeitweise so intensiv betreibt, dass er eine Woche lang vom Computer kaum weg zu bringen ist?**

Er erstellt einen Familienstammbaum, den er an seine Kinder weiter geben will.

Die Dorfgeschichte würde er gerne einmal in einem Dorfmuseum präsentieren, oder zumindest allen Interessierten weiter geben. Ihn interessieren auch Gespräche mit Dorfbewohnern und Dorfbewohnerinnen, um deren Familiengeschichten mit ihnen gemeinsam zu rekonstruieren und damit auch die Geschichte der Häuser kennen zu lernen. Seine Vision ist es, eine bildliche Darstellung der Vernetzungen zwischen den Menschen und Häusern zu präsentieren.



### **Roberts Urgroßmutter hat auch schon ihren Platz am Bildschirm gefunden.**

**Wer selbst forschen oder Daten sehen will:**

[www.search.ancestry.de](http://www.search.ancestry.de)  
[www.matricula-online.eu](http://www.matricula-online.eu)

**Text und Fotos: Irene Stursa**

**Galerie der jungen Hatzenbacher Künstler und Künstlerinnen**



**Matthias Litsch**



**Jakob Trummer**



**Veronika Trummer**

## FRÜHJAHRSPUTZ IN HATZENBACH



Am 11. April 2014 haben wir die Grünanlagen rund um das Dorfhaus gepflegt und in und rund um´s Dorf geputzt. Wir danken allen die geholfen haben, mit dabei waren: Ingrid und Franz Hofmann, Klementine Litsch, Fritz Rieder, Franz und Helga Leuthner, Wilma Trummer, Brigitte Litsch, Judith Mantler und Irene Stursa.

**WIR WÜNSCHEN ALLEN HATZENBACHERINNEN UND  
HATZENBACHERN SCHÖNE OSTERFEIERTAGE!**

*Irene Stursa, Franz Leuthner, Klementine Litsch,  
Martin Litsch, Judith Mantler, Doris Pfeifer*  
(Vorstand des Dorferneuerungsvereins Hatzenbach)



**Herausgeber der Zeitung:**  
Dorferneuerungsverein Hatzenbach in  
Kooperation mit Verein KunstStall Hatzenbach  
2011 Hatzenbach 35  
Email: [i.stursa@aon.at](mailto:i.stursa@aon.at)

**Endredaktion:** Irene Stursa  
**Vervielfältigung:** Gemeinde Leitzersdorf  
Homepage: [www.leitzersdorf.at](http://www.leitzersdorf.at)