

Aktuelles aus Engelsbrunn

(Günther Schässburger)

Die „**Gazeta de Fintinele**“ wird regelmäßig herausgegeben und an alle Haushalte verteilt. In dieser Zeitung informiert die Gemeindeverwaltung über aktuelle Ereignisse. Es wird berichtet, welche Projekte (z.B. Straßenarbeiten) in der vorangegangenen Zeit realisiert wurden und welche Planungen bestehen. Zudem gibt es Berichte aus den Bereichen Wirtschaft, Sport, Kultur, Schule, Religion sowie zu diversen



Veranstaltungen. Einen großen Teil nehmen die offiziellen Mitteilungen (z.B. Ausschreibungen) ein. Die Zeitung enthält sehr viele Farbfotos, die allerdings sehr spärlich kommentiert sind.

Status „Golf-Resort“

Über das geplante Golf-Resort wurde bereits berichtet. Es war ein Projekt mit riesigen Ausmaßen. Bei meinem letzten Kurzbesuch in Engelsbrunn konnte ich feststellen, dass es auf der Baustelle (die inzwischen eigentlich keine mehr ist) traurig aussieht. Dazu siehe auch das Foto weiter unten. Die Arbeiten stehen seit Jahren still und es sind diverse Gerichtsverfahren



wegen finanzieller Unregelmäßigkeiten im Gange. Eine insgesamt traurige Angelegenheit, bei der aus großen Plänen und Hoffnungen inzwischen nur Enttäuschung übrig geblieben ist. Wir werden das Thema weiter verfolgen.

Geplante Umgehungsstraße

In der „Gazeta de Fantanele“ wird die Planung für eine Umgehungsstraße erwähnt, welche die Nationalstraße 7 Glogowatz/Vladimirescu – Deva) mit der Autobahn (Arad-Temesvar) verbinden soll. Selbst wenn das Projekt sich nur in der Planungsphase befindet, wird es interessant zu verfolgen sein, ob sich die Pläne, die auch eine neue Brücke über die Marosch



beinhalten, in nächster Zukunft auch konkretisieren werden.

Neubaugelände in Engelsbrunn

Nachdem die Baugelände entlang der Hutweise, sowie rechts und links der Straße nach Schöndorf bereits bebaut sind, gibt es in Engelsbrunn zurzeit noch vier Neubaugelände. Eines im Westen (Baugelände A), eines im Osten, Maroschseitig (Baugelände B), eines an der Straße nach Schöndorf (C) und eines in der Nähe des Friedhofes (Baugelände D). Die Baugelände A, B und D sind eindeutig Wohngebiete. Ich habe noch keine Hinweise dazu gefunden, was im Gebiet C gebaut werden soll. Die Lage deutet eher auf ein Gewerbegebiet hin.



Ich habe noch keine Hinweise dazu gefunden, was im Gebiet C gebaut werden soll. Die Lage deutet eher auf ein Gewerbegebiet hin.



In Gesprächen habe ich erfahren, dass es wohl eine nationale Gesetzgebung gibt, die es den Kommunen erlaubt, jungen Familien Gemeindegrundstücke auch kostenlos zu überlassen, mit der Bedingung, dass die Bauabsicht nachgewiesen wird. Deswegen waren ursprünglich z.B. auf dem Baugelände beim Friedhof (s. Fotos links) viele Fundamente und Rohbauten zu sehen, womit diese Bauabsicht nachgewiesen werden sollte. Die Fertigstellung wird sich wohl über längere Zeit hinziehen. Es sind inzwischen

durchaus Fortschritte in den Bauaktivitäten zu erkennen. Wie auch immer, es ist löblich, dass jungen Familien damit unter die Arme gegriffen wird, damit diese sich nicht nur in den Städten niederlassen. Vielleicht ein Modell für hierzulande ... ?

Vom Schneider zum Winzer

(Günther Schässburger, in Abstimmung mit Hans Getsch)

Vor einiger Zeit erfuhr ich (ich glaube es war in einem Telefongespräch), dass Hans Getsch begonnen hat, sich mit dem Weinbau zu beschäftigen. Das war für mich eine erstaunliche Nachricht. Ich kannte Hans aus Engelsbrunn als einen geselligen Menschen, von Beruf „Herren-Schneider“ und hätte nie geahnt, dass er sich irgendwann für Weinbau interessieren würde. In den 70-er Jahren schneiderte er für die Jugendlichen des Dorfes all das, was es im Laden nicht zu kaufen gab. Das waren im Wesentlichen die Schlaghosen (wir nannten sie „Trapez-Hosen“), ohne die man sich als Jugendlicher fast schon ausgegrenzt fühlte. Also dieser „Schneider aus Engelsbrunn“ sollte jetzt in das Weinbau-Gewerbe gewechselt haben? Ich kontaktierte Hans und fragte ihn, ob wir zu dieser interessanten Entwicklung einen Bericht im Engelsbrunner Heft bringen können. Dazu erhielt eine recht pragmatische Antwort: Im Prinzip ja, aber nur wenn ich den Bericht selber schreibe und dies am besten mit einem Besuch bei ihm und seiner Frau Hilde verbinde, „getarnt“ als Weinprobe. Da einzuwilligen fiel uns nicht schwer und so besuchten meine Frau und ich die Beiden kurzfristig in Mühlacker-Lienzingen an einem Samstag-Nachmittag.

Gleich nach der Ankunft stiegen wir in sein Auto um und machten uns auf den Weg zum Weinberg, damit wir diesen noch vor Einbruch der Dunkelheit besichtigen können. Das Auto (eine A-Klasse von Mercedes) wurde auf dem zum Teil holprigen Weg auf den Weinberg-Serpentinen nicht geschont. „Ist ja nur ein Arbeitsauto“, sagte Hans dazu nur trocken. Nebenbei bemerkte er noch, dass das Wetter wohl bald schon wärmer würde, und „dann wartet der Weinberg auf mich“. Ein untrügliches Zeichen, dass wir es hier mit einem Winzer zu tun hatten, der mit seinem Weinberg „verwachsen“ ist (wenn man Hilde Glauben schenken darf, fast



schon ein bisschen zu stark verwachsen, was die Zeit angeht, die er im Weinberg verbringt ...). Im Weinberg angekommen zeigte uns Hans, welche Spalier-Reihen (auf insgesamt 10 ar) ihm gehören und welche Sorten angebaut sind (Muskat-Trollinger, Juwel, die er zu reinen Sortenweinen keltert, sowie Lemberger, Portugieser und Trollinger, die er gemischt keltert).

Wir gingen dann am oberen Ende der Spalierreihen in die dort stehende Hütte, die Hans schön gemütlich ausgebaut hat. Im vorderen Bereich ist eine Terrasse angebaut, von wo man einen herrlichen Blick über die Landschaft hat. Leider schien die Sonne an diesem Tag nicht, aber man konnte sich lebhaft vorstellen, wie herrlich es an dieser Stelle an schönen, sonnigen Tagen sein muss. Bei dieser Hütte machten wir die erste Weinprobe, denn natürlich war dort auch ein Weinvorrat vorhanden.

Nun machten wir uns nun auf den Weg zurück zum Haus. Dort ging es gleich in den Weinkeller, wo uns Hans seinen bereits in Flaschen abgefüllten Weinvorrat und auch die Edelstahlfässer zeigte, in denen der letzte Jahrgang bereits reift und auf die Filterung wartet. Hier fand die nächste Weinprobe statt, wobei als Tisch ein schön hergerichteter alter Weinfass diente, welches stilvoll in der Mitte des Weinkellers stand. Ganz nebenbei zeigte uns Hans auch den Vorrat an „harten“ Getränken in großen Glasballons, bestehend aus Hefebrand (aus dem, was sich in den Edelstahlfässern absetzt), Tresterbrand (aus den ausgepressten Trauben) und dem Weinbrand. Wir waren uns einig, dass mit diesem Vorrat an



alkoholischen Getränken bestens vorgesorgt war für den Fall, dass eine zukünftige Regierung auf die Idee käme, eine Prohibition über das Land zu verhängen. Der Vorrat reicht auch dazu aus, Bekannte und Verwandte zu versorgen. Hilde meinte mal nur ganz nebenbei, dass ein Weinproduzent nie sein eigener bester Kunde werden dürfte...



Nach dieser Weinprobe, bei der wir unterschiedliche Weine aus verschiedenen Jahrgängen durchprobierten, ging es hinauf ins Wohnzimmer. Dort schloss sich die nächste Weinprobe an. Um die Wirkung des Alkohols etwas zu dämpfen, servierte uns Hilde eine Brotzeit mit frischem Weißbrot, deftiger Wurstausswahl und köstlichen Grammeln.

Während der Weinprobe informierte uns Hans über einige Details zum Weinanbau und auch zu der Art und Weise, wie er sich die erforderlichen Kenntnisse angeeignet hat. Hans hatte mit dem Hobby-Weinbau bereits 2007 begonnen, als er noch 30 km weit von seinem

Weinberg entfernt in Pforzheim-Hohenwarth wohnte. Der Umzug nach Mühlacker-Lienzingen, sozusagen an den Fuß seines Weinberges, war da natürlich ein Vorteil (dass der Weinberg auch die Ursache für den Umzug war, wurde zwar verneint, aber ein kleiner Verdacht blieb doch ...). Wir erfuhren, dass vor der Neuanlage eines Weinberges der Boden bis zu 80cm Tiefe mit Hilfe eines Baggers aufgelockert werden muss. Die Setzlinge hatte sich Hans in einer Weinbauschule besorgen müssen (wo man wohl bereits lange im Voraus seine Bestellung abgeben muss, um die richtige Sorte zu erhalten). Zudem wird ein Weinbauer auch verpflichtet, einen sogenannten „Pflanzenschutzschein“ zu machen, der regelmäßig erneuert werden muss. Man muss als Winzer darauf gefasst sein, dass die Behörden zur Kontrolle auftauchen und überprüfen, ob man die richtigen Pflanzenschutzmittel in der richtigen Menge und Konzentration verwendet. Zusätzlich muss ein Kellerbuch geführt werden, in dem festgehalten wird, welcher, und wie viel Wein gekeltert wird. Wir hatten aber den Eindruck, dass für Hans das „Besenwirtschafts-Buch“ noch wichtiger war. Dort werden alle Öffnungszeiten der Besenwirtschaften in der Umgebung aufgeführt und diese Öffnungszeiten spielten wohl eine große Rolle bei der Freizeitgestaltung der Familie Getsch. Interessant für uns war auch die Information, dass es bereits eine „Besenwirtschafts-App“ für Handys gibt, mit der man jederzeit und überall darüber informiert ist, wo die nächste geöffnete Besenwirtschaft ist. Falls der Begriff „Besenwirtschaft“ nicht jedem geläufig ist: In Besenwirtschaften (in anderen Regionen werden auch andere Begriffe verwendet, z.B. Straußwirtschaft) wird selbsterzeugter Wein vermarktet, wobei nur kleine Tellergerichte dazu serviert werden dürfen (Brot, Wurst, Käse,...). Markiert werden die entsprechenden Häuser mit einem Besen, einem Strauß, o.ä..

Die Kenntnisse zum Weinbau hat sich Hans im Wesentlichen von den Bekannten im Ort geholt, die ihm nicht nur mit Rat, sondern vor allem mit Tat unter die Arme gegriffen haben. Auch etwas Lehrgeld musste er bezahlen, als es ihm z.B. schwer fiel, nur zwei Triebe pro Setzling nach rechts und links auswachsen zu lassen und sich dazu entschloss, es sicherheitshalber mit vier Trieben zu versuchen. Damit waren die Weinstöcke überfordert und wurden, so geschwächt, von Mehltau heimgesucht. Hans musste auch akzeptieren, dass ein Winzer-Nachbar mal zu ihm kam und sagte: „Ich kann das nicht mehr ansehen, was du da tust, ich zeige dir mal, wie man das richtig macht“. Einen Teil der benötigten Gerätschaften konnte sich Hans im Ort besorgen, da einige Winzer, bzw. Hobby-Winzer den Weinbau aufgegeben haben und diese

Gerätschaften abgeben konnten. Durch das Winzer-Hobby sind jedenfalls viele Kontakte mit der im Ortsteil ansässigen Bevölkerung zustande gekommen, was die Integration in das neue Wohnumfeld zweifellos erleichtert hat. Ein Beleg dazu ist auch der regelmäßige Stammtisch, bei dem man sich trifft und austauscht.

Im Laufe des Abends kamen wir natürlich auch auf andere Themen zu sprechen, die im Wesentlichen mit der „guten alten Zeit“ zusammenhingen, als wir noch jung waren. Dabei schauten wir auch einige Fotos (aus der Zeit in Engelsbrunn) durch, und ich stellte fest, dass es noch einige SW-Fotos aus der Zeit mit mir gibt, die ich selber noch



nicht gesehen habe, so z.B. das Foto von einer Hochzeit zusammen mit Hans (links) und meinem Schulfreund Otto Faur (Mitte).

Inzwischen hatte Hilde die Tafel wieder gedeckt und schon waren wir dabei, etwas über unseren Hunger zu essen. Aber wer kann schon „nein“ sagen, wenn es unter anderen Köstlichkeiten

auch die Krautwickel mit Sauerrahm, „Faschierte“ und Weißbrot gibt ...

Nachdem der schwarze Kater (der in der Familie Getsch einen hohen Stellenwert genießt) bereits durch einen bösen Blick an die Adresse der Hausherren andeutete, dass er sich vernachlässigt fühlt und einen vollen Futternapf erwartet, war es auch für uns an der Zeit aufzubrechen. Die Zeit war schneller vergangen als gedacht. Ich Anbetracht der vielen Punkte, die noch offen geblieben sind, wurde beschlossen, eine weitere Begegnung während der Weinlese zu organisieren. Wenn das wahr wird, ist es nicht ausgeschlossen, dass es noch eine Fortsetzung auch in dem Engelsbrunner Heft gibt.

Es war nicht zu vermeiden, dass uns Hans ein „Sixpack“ mit Wein auf den Weg gab. Wir werden den Wein genießen, und dabei an den schönen Nachmittag bei Familie Getsch denken. Vielen Dank auf diesem Wege für die Gastfreundschaft und hervorragende Verpflegung!

Folgender Bericht ist im Heft der Kriegsdorfer HOG 2013 erschienen. Da er die spezifischen Probleme (Magyarisierung) der Einwohner in Kriegsdorf/Hadad schildert, die zum Teil später nach Engelsbrunn umgesiedelt sind, ist eine Veröffentlichung im Engelsbrunner Heft durchaus sinnvoll. Die Veröffentlichung erfolgt mit der freundlichen Genehmigung des Autors, sowie der Redaktion des Kriegsdorfer Heftes. (Die Redaktion)

Konvertierung zum Magyaren

(Georg Hotz, Leverkusen)

Die deutschen Sprachinseln, die es verstreut und vermehrt im Osten Europas gab, sind über die Jahrhunderte in fast ganz Europa im jeweiligen Staatsgebiet in der dort ansässigen Nation aufgegangen. Nirgends, außer in Rumänien und Russland blieben die deutschen Dialekte erhalten. Sehr gut konserviert wurde die deutsche Sprache und Kultur in Rumänien. Wessen Verdienst ist und war, der Erhalt der deutschen Identität?

Eine Teilautonomie in Siebenbürgen hatten die Deutschen jahrhundertlang unter ungarischer Herrschaft seit ihrer Ansiedlung garantiert. Das nationalistische Budapester Parlament hatte jedoch nach dem Beschluss 1867 den Deutschen die Selbstverwaltung entzogen. Die Nationalisten hatten Oberwasser gewonnen. Sie leiteten nun mit der Mehrheit des Parlaments im Rücken, erst recht und mit entschiedener Kraft die Assimilation ein. Ab da setzte in Siebenbürgen die deutsche Bevölkerung alle ihre Hoffnungen in die Evangelische Kirche. Sie, die Kirche, wurde notgedrungen als legitimer Interessenvertreter fortan angesehen. Sie verstand und spielte ihre Rolle geschickt nun auch als Förderer und Verfechter der deutschen Identität.

Wir wissen es aus leidvoller Erfahrung, dass es gar nicht so einfach war, dort und zur damaligen Zeit Deutscher zu sein, verbunden manchmal mit dem Verbot der Nutzung der deutschen Muttersprache. Die damaligen Staatsorgane hatten sowohl in der ungarische als auch in der rumänische Zeit den staatlichen Auftrag, die Anpassung der Deutschen an die jeweilige Staatsdoktrin voran zu treiben. Auf gut Deutsch: man sollte Magyare oder später dann Rumäne werden.

Laut wissenschaftlichen Schätzungen wurden in Ungarn zwischen 1880 und 1910 ungefähr 500000 deutsche Bewohner assimiliert. Das heißt übersetzt, sie wurden zu Magyaren, mit allen Rechten und damit verbundenen Pflichten. Bei einer Befragung/Zählung 1910 hatten sich in Ungarn noch zwei Millionen zum Deutschtum bekannt. Wie viele tun dies heute wohl noch?

Erwähnenswert und ein gutes Beispiel einer guten und erfolgreichen Umwandlung der Deutschen, sind die Sathmarer Schwaben. Die Konvertierung, ich nenne es Umschulung, vom Deutschen zum Magyaren hatte im Sathmarer Land aus Sicht der Machthaber „gut“ funktioniert. Der schwäbische Dialekt wurde dort fast ausgerottet, die Magyaren haben ohne großen Widerstand seitens der Schwaben, ganze Arbeit geleistet. Die erwünschte Integration war erfolgreich. Dem Anpassungsdruck, erzeugt von den damaligen Machthabern, konnten, oder wollten die Sathmarer Schwaben nicht mehr ausweichen. Die Schwaben dort verfolgten selber den Weg des geringsten Widerstandes. Die heutige (jüngere) Generation der Sathmarer Schwaben hatte später selbst gerne die eigene Identität negiert. Manch Einer behauptete, auf seine deutsche Herkunft angesprochen, kein Deutscher zu sein, lediglich der Opa und die Oma wären Deutsche gewesen. Irgendwie ins Sathmarer Land gehört auch Hadad. Wenn auch keine Kontakte zu den Sathmarer Schwaben bestanden, hatte man trotzdem die gleichen Ordnungsmächte im Nacken.

Die Frage, warum die Integration der Kriegsdorfer in die ungarische/rumänische Gesellschaft nicht auch so akkurat funktioniert hatte, drängt sich zwangsläufig bei mir auf. Nun, diese Frage lässt sich nicht so einfach und leichtfertig beantworten. Da müsste man etwas tiefer in der Seele des Kriegsdorfers graben. Dies ist das typisch Kriegsdorferische, sich nicht klein kriegen zu lassen, die eigene Suppe kochen und keine äußere weltlichen Anschauungen eindringen zu lassen. Für die damalige Zeit eigentlich ein gutes Rezept.

Das archaische Strickmuster des Kriegsdorfers ist einzigartig, sehr einfach, aber dennoch dicht und undurchschaubar. Der Alltag war hart, der Magyarismus hatte einen auf Schritt und Tritt verfolgt. Der Alltag war irgendwo und irgendwie doch schon etwas magyarisches angehaucht. Nichtsdestotrotz, im tiefen Inneren blieb man von der Ansiedlung bis zum Exodus doch noch „Titsch“. Das ganze Leben der Kriegsdorfer folgte

irgendwie im Unterbewusstsein, hatte ich manchmal den Eindruck, den damals mitgebrachten - heute nur noch im Groben vorhandenen - deutschen Normen. Man dachte „titsch“ und handelte, so gut es noch ging, auch danach. Die heute noch so gepriesenen und gelobten deutschen Tugenden hat man sehr lange versucht beizubehalten. Leichte Neuerungen, bzw. Veränderungen in die alltägliche Denke brachten die ersten (zeitlich begrenzten) Auswanderer bzw. danach Rückkehrer aus Kanada, Deutschland und Amerika. Unser Wortschatz enthielt plötzlich englische und hochdeutsche Ausdrücke: Lumberjack, Spencer, Zwitter, Schirmlederschapka, pritsches Hose, Pullover?? usw.

Ein Mitbringsel aus der neuen Welt war auch eine neue christliche Weltanschauung. Als Folge resultierte daraus die Gründung der Baptisten Gemeinde. Eine neue, bis dato unbekannte, viel versprechende und heilbringende, Gemeindefilosophie wurde da propagiert. Man ist mit noblen Vorsätzen angetreten, das Gemeindeleben sollte revolutioniert werden. Ein Urteil darüber, ob das auch so gekommen sei, kann und möchte ich mir nicht erlauben. Fest steht nur, dass der Austritt Einiger aus der evangelischen Gemeinde einen tiefen unüberwindbaren Graben in der Gemeinde hinterlassen hat. Die Leere, welche die Ausgetretenen hinterlassen hatte, blieb unausgefüllt. Das nahende Ende der evangelischen Gemeinde zu Hadad hatten viele damit besiegelt gesehen.

Es folgte der 2. Weltkrieg mit seinen wirren Folgen, die Flucht, Deportation nach Russland, für viele ohne Wiederkehr. Dies alles hatte bekannterweise für das deutschsprechende Gemeindewesen katastrophale Folgen. Ein ebenso harter Schicksalsschlag für die schon stark dezimierte, deutsch sprechende evangelische Gemeinde war die Gründung der Pfingstgemeinde. Auf den Grund der Abspaltung und das Spezifikum der neu entstandenen christlichen Gemeinde wollte ich hier nicht eingehen.

Aufgefallen ist mir aber, dass die Mitglieder der Pfingstgemeinde zumindest die deutsche Muttersprache im engsten Familienkreis gelegentlich sprachen. Irgendwo tief in der Seele blieben viele der Abgewandten vom evangelischen Glauben doch „Titsch“.

Was für mich aber dennoch unerklärlich bleibt, ist die Tatsache, dass man einerseits versucht hatte, seine deutsche Identität, so wie es damals nun mal machbar war, zu bewahren. Andererseits hatte man sich in den Bethäusern noch nicht mal im Ansatz die Mühe gegeben, die Gottesdienste in deutscher Sprache zu gestalten. Dies soll kein Vorwurf an die jeweiligen

Konfessionen sein, aber es ist eine Tatsache, die nicht weg diskutiert werden kann und darf. Es gibt bei den Verantwortlichen mit Sicherheit eine Begründung dafür.

Ein Grund könnte mit Sicherheit der damals seltene Gebrauch der hochdeutschen Sprache sein. Man hatte über die Jahrhunderte das Hochdeutsche verlernt. War man zwischenzeitlich dem Ungarischen näher oder im Ungarischen sicherer? Fakt ist, dass unser eingeschränkter, (vielleicht auch nur über die Zeit verloren gegangener) Hadader Wortschatz, glaube ich, die Interpretation der Heiligen Schrift und die gewaltige verheißungsvolle Verkündung des Evangeliums durch die Laienprediger, nicht wiedergeben konnte. Ich hatte als Kind bei meinen gelegentlichen abendlichen Besuchen der Betstunden der Pfingstgemeinde manchmal den Eindruck in *der Zungenrede der Pfingstler* auch Fragmente unserer Muttersprache heraus gehört zu haben. Klar, unsere Muttersprache war in ihrer damaligen Verfassung, mit ihrem eingengten Wortschatz, dafür natürlich auch nicht geeignet.

Es ist bekannt, dass sie in den letzten Jahren übersät oder durchsetzt von ungarischen Wörtern war. Es ist aber auch so, dass eine nicht gesprochene, nicht geübte Sprache vergessen wird, man benutzt irgendwann Lehnwörter, Ersatzwörter, Wörter die griffbereiter sind. Die Wörter und Ausdrücke, die man im Alltag benutzt hatte, waren zugänglicher. Dies waren bei uns die ungarischen Lehn-/Ersatzwörter. Dank Einiger, die es doch noch versucht hatten, im engsten Familienkreis die alte Muttersprache zu benutzen, war es ein längerer Durchmischungsprozess.

Die Magyarisierung hatte bei uns doch schon lange eingesetzt, es war uns nur nicht so richtig bewusst, es war eine versteckte, verschleppende Anpassung an die vorherrschende Sprache, das Ungarische. Es lag auch ohne Zweifel an der fehlenden deutschen Unterrichtssprache in den oberen Schulklassen. Nach dem Krieg gab es nur noch sporadischen Unterricht in der deutschen Muttersprache; und dies meistens von Aushilfslehrkräften vermittelt. Es lief alles nach dem Geschmack der rumänischen Führung. Kein Grund für „die“ etwas zu ändern.

Der Prozess der Vermischung/Anpassung hatte unaufhaltsam ihren Fortgang eingeläutet. Das soziale und gesellschaftliche Leben war nicht mehr im Sinne unserer Vorfahren geführt worden. Deutsches Liedgut war Mangelware, deutsche Bräuche, Tänze kannte man nicht mehr.

Irgendwann im Jahre 1972 ist man in Hadad wieder erwacht, es war kurz vor zwölf, aber noch nicht zu spät. Man hatte sich wieder einmal an die deutsche Herkunft erinnert. Das Bedürfnis, die Notwendigkeit, den Kindern in der Schule das Wissen in deutscher Sprache zu vermitteln, wurde erkannt. Das Ziel wurde formuliert.

Der Idee der Erzwingung der Wiedereinführung einer Abteilung mit deutscher Unterrichtssprache an der Hadader Schule stand nichts mehr im Wege. Die Eltern, hauptsächlich Mütter traten, für damalige Verhältnisse undenkbar, in einen Schulstreik. Angeführt von Lehrer Johann Räther mit tatkräftiger Unterstützung des Rates deutscher Nationalität im Sathmarer Land, unter Prof. E. Hauler, wurde der Forderung der Eltern, von der Sathmarer Kreisbehörde fürs Schulwesen nachgegeben. Der Unterricht bis zur 8.Klasse wurde fortan in den folgenden Jahren, in deutscher Sprache abgehalten.

Dies war für die Eltern ein großer Sieg, für die deutschen Kinder ein kluger und weit voraussehender nützlicher Schritt. Den Machthabern war die deutsche Abteilung fortan ein Dorn im Auge. Die Lehrkräfte kamen aus Siebenbürgen und aus dem Banat. Schikane und Willkür, ausgehend vom damaligen rumänischen Schuldirektor, den Lehrern gegenüber, die mit sehr viel Hingabe, Mut und aufopferungsvoll die Kinder im deutschen Sinne erziehen wollten, waren an der Tagesordnung. Mir ist diese Erfahrung/Feststellung 1976/77 selber widerfahren.

Die mutigen Eltern hatten, im Nachhinein betrachtet, seinerzeit erkannt oder geahnt, dass der Exodus in ein paar Jahren folgen wird. Ihre Kinder sollten auf die neue Welt vorbereitet werden. Es ist unbestritten, dass für uns, Aussiedler aus Rumänien, die Hürden der Sprachbarriere leichter zu überspringen waren, als derer die aus anderen Ländern kamen. Dieser Verdienst geht an unsere Eltern und an die vielen mutigen und pflichtbewussten Lehrkräfte.

Nochmals auch auf diesem Wege einen herzlichen Dank.

P.S. Nationalismus oder Deuschtümelei wollte ich hier mit Sicherheit nicht betreiben. Es war nie und wird auch in der Zukunft nicht meine Absicht sein, es ist nur eine reine Feststellung meinerseits.

Musich is a Taal vun seim Lewe

(Neue Banater Zeitung / Sonntag 3. Juli 1988 / Endres Maria

Eingesandt und ins Engelsbrunnerische gebracht von Josef Titsch /
Vaihingen an der Enz)



De Schönberger Seppi hun mir im Engelsbrunner Gemeindihaus kennegelert, wu er seit 1980 als Steierkasierer Arweit. Er hot sei Motter abgelest, die do iwer dreisich Jahr lang tätich war un ehne, bevor se in Pension gang is, angelernt hot. vun Beruf is er eigentlich Schneider, sei arweit gfallt ehm awer. Dass er mit seienLandslait gut auskummt, hun mir feststelle kenne, wie uns de Seppi dorch Engelsbrunn begleitet hot.

De 27 jährichi holt sei Arweit ernst, versteht's mit Leit umzugehn, schaut nit uf die Uhr. wann's drum geht, a

Problem zu leese, etwas zu End zu fiehre.

Wie mir uf Engelsbrunn kumm sein, war er eigentlich in Urlaub, awer aach in dere Zeit hun ne Arweitsfrooe beschäftigt. Erkennt die Leit, waass, wie se wertschafte, for was se sich interessiere. Mancher klaat'm sei Leid, a anre saat ihm sei Freid. Er is jung, hot awer Geduld un aach a gutes Wort for den, der wu's brauch un heere will.

Zeit hot ernit nur for sei Arweit un for sei Landsleit, Zeit hot er aach for sei kloones Mädélche, for sei großes Steckenpferd, for die Musich. Die is a Taal vun seim Lewe. Er hot gelernt Bloosinstrumente, Akkordeon und Klavier zu spiele, hot die Volkshochschule in Arad besucht, hot mit 14 Jahr in de Engelsbrunner Blechmusikkappel mitgespielt, nochher aah Tanzmusik gemacht. Ausgholf hot er in Wiesenhait un Scheendarf war er, drei Jahr lang in Glogowatz Musikant un zwa Jahr in Sanktmartin. Mit dem Orchester vun do is er bis zur Endphase vum Wettbewerb "Cantarea Romaniei" kumm, wu die Sanktmartiner a dritte Landespreis kriet hun. Nohher hot de Schönberger Seppi in Saderlach gspielt, wu er seit 1985 Kappelmeister is. Die Prowe were aach dort ghal, was de Seppi schun viel Mieh und Weche koscht. Er hot awer sei Freed an dere Musich. Dorch die

Musich hot er sei Weib kenne gelernt, so das sie nix dergehe hot, dass er viel Zeit for sei Stekepfert ufbringt. Spiele tun sie nit nur in Saderlach un Engerlsbrunn, aach in Siria, Neipanat, Grossdorf, aach in Wiesenhait kann mer die Saderlacher Musikante heere uf Tanzunterhaltungen, Hochzeite, uf der Kirwei. Zur Musikkapell gheere de Müller Josef (elektronische Orgel), Morat Josef (Bassgitar, er is aach der Elektronist vum Dienst), Huth Franz (Sänger), Virlean Virgil (Gitarr und Sänger), Faludi Werner (Schlagzeich), Hutflöz Eckhard (Trumpet), Knill Franz (Zugtrombon), Klotzbier Manfred (Saxophon un Klarinett). Manchi vun ehne stamme aus Saderlach, anri aus Klogowatz, Kreizstätten oder Matscha. Sie hole die Strapatze geere uf sich, wie aach ihre Kapellmeister, de Schönberger Seppi, weil se for die Musich viel iwrich hun.

Schmunzelecke

Bericht einer Seniorin

Es fiel mir auf, dass alles weiter entfernt ist, als vor einigen Jahren. Es ist sogar zweimal so weit zur Straßenecke und ein Hügel war früher auch nicht da. Das Rennen zum Bus habe ich ganz aufgegeben, er fährt jetzt immer zu früh ab. Die Treppen sind auch höher als in den goldenen Jahren. Auch Bücher werden mit kleineren Buchstaben gedruckt. Aber es hat keinen Sinn, jemanden ums Vorlesen zu bitten, da jeder so leise spricht, dass man es kaum hören kann.

Zu den Kleidern wird zu wenig Stoff verwendet, besonders um die Hüfte. Auch die angegebenen Größen fallen kleiner aus als früher.

Sogar die Menschen verändern sich, sie sind viel jünger als wir es in dem Alter waren. Andererseits sind die Leute unseres Alters viel älter als wir. Ich traf neulich eine Klassenkameradin, die war so alt, dass sie mich nicht erkannte. Ich dachte an das arme Wesen, während ich meine Haare kämmte. Und als ich in den Spiegel sah ... wirklich, die Spiegel sind auch nicht mehr das, was sie mal waren!

(Günther Schässburger, Bemerkung aus dem wahren Leben zum letzten Absatz: Als meine Frau den Musiklehrer unseres Sohnes kennenlernte, sagte sie, der wäre ja noch ein richtiger „Jungspund“. Nach der ersten Saxophon-Stunde kam unser Sohn nach Hause und meinte, er hätte jetzt doch einen anderen Lehrer, nämlich einen etwas älteren Herren. Wie sich später herausstellte, sprachen die beiden aber tatsächlich von derselben Person. Alter ist halt relativ....)

Rezept Salzkipfel

(Hella Tinis Faur)

Fast jeden Sonntag roch man schon von weitem die frisch gebackenen Salzkipfel, die vor, zu, oder nach dem Mittagessen auf den Tisch kamen. Sie schmeckten als Brotzeit nach dem Gottesdienst, passten gut zum Hauptgang, oder waren eine vorzügliche Beigabe zum Kaffee. Auch wenn sie sonntags mal durch einen anderen Kuchen ersetzt wurden, so fehlten sie jedoch bei keinem großen Fest, wie die Kirchweih, oder an Hochzeiten, egal ob und wie viele andere Kuchensorten noch bereitstanden.

Auch in Deutschland gilt die Tradition, und die wohlschmeckenden Salzkipfel werden weiterhin nach dem Rezept gebacken, das über Generationen weitergereicht wurde.

Zutaten (für ungefähr 100 Stück)

Wichtig: Alle Zutaten bereits ab dem Vorabend bei Zimmertemperatur lagern.

1 kg Mehl (Typ 405)

250 g Fett (z. B. Rama,

Deli Reform – Das

Original)

2 Pack Frischhefe

1 Teelöffel Salz

knapp 0,5 l Milch

2 Teelöffel Zucker

1 Ei

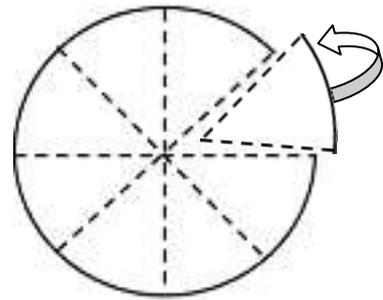
Meersalz und/oder Kümmel



Zubereitung

- Milch auf lauwarm erwärmen und Zucker darin zergehen lassen
- Hefe reinbröseln und 10-15 Minuten aufquellen lassen
- Mehl sieben, Fett in Flocken dazu und alles mit dem Mixer verquirlen
- Salz und Hefemischung hinzufügen
- alles gut durchkneten, bis sich Bläschen bilden und der Teig sich von der Schüssel löst
- etwas Mehl darüberstäuben, mit einem Tuch zudecken und ggf. noch in eine Decke packen
- an einem warmen Ort ca. 60 Minuten gehen lassen

- Teig auf ein Nudelbrett schütten, mit den Händen etwas durchkneten und zurück in die Schüssel
- kleine Portionen entnehmen und messerscheidentick ausrollen
- in Stücke schneiden und vom breiten Ende aus die Kipfel rollen
- in ein Blech legen und dort noch ca. 30 Minuten lang gehen lassen



- Backofen auf 230° vorheizen
- kurz vor dem Einschieben in den Backofen mit dem verquirlten Ei bestreichen und Meersalzkörner und/oder Kümmel darüber streuen
- auf mittlerer Schiene zuerst ca. 15 Minuten bei 230°, danach noch ca. 5 Minuten bei 200° backen, bis die Kipfel goldbraun sind

Die Salzkipfel schmecken frisch und warm am besten, sind aber auch nach Tagen noch sehr gut.

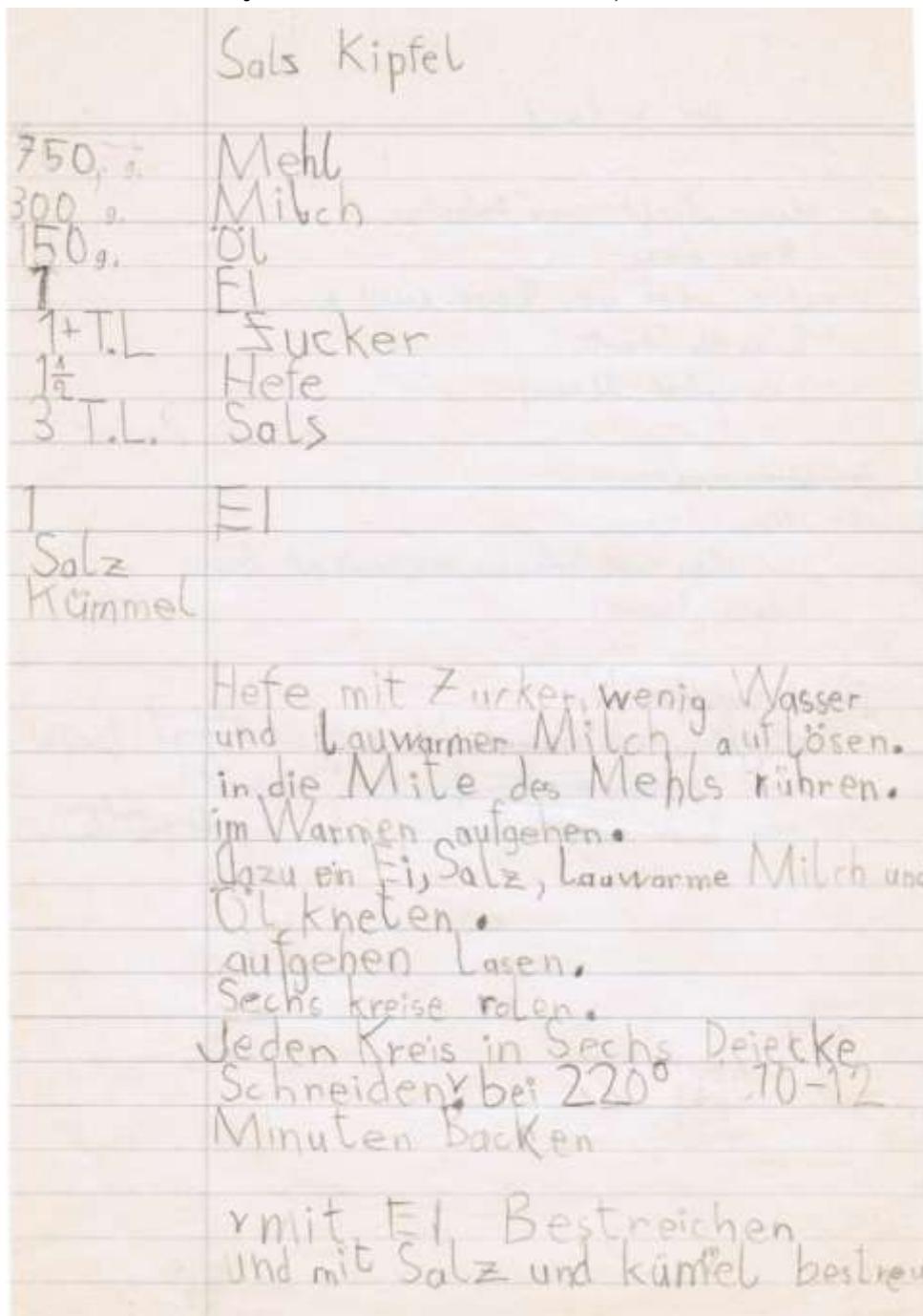


Auch beim Engelsbrunner Treffen durften die Salzkipfel nicht fehlen!
Im Bild: Hein Enny mit einem Korb voller Kipfel, die schnell ihre Abnehmer gefunden haben.

Rezepte von Generation zu Generation...

(Günther Schässburger)

Als wir zuhause auf das Thema Salzkipfel zu sprechen kamen, kramte meine Frau ein Stück Papier aus einem Kochbuch. Auf diesem hatte sich unsere Tochter Heike-Lena, zu einer Zeit als sie noch gar nicht richtig schreiben konnte, von ihrer Oma (also meiner Mutter) das Rezept für Salzkipfel diktieren lassen. Meine Mutter hatte ihrerseits das Rezept aus Engelsbrunn mitgebracht. Unsere Tochter hat die Salzkipfel meiner Mutter immer gerne gegessen und wollte das Rezept wohl rechtzeitig „in Sicherheit bringen“. Die Rechtschreifehler mag man ihr verzeihen (seit letztem Jahr ist sie Gymnasial-Lehrerin ...).



Salzkipfel

Almost every Sunday you could smell freshly baked Salzkipfel (salt crescents) from far away. After the church service, they were delicious as a snack. They went well with the main course and also with coffee in the afternoon.

If on some Sundays they were replaced by another cake, you could always get them on major holiday or celebrations such as the Kirchweih or at weddings - no matter what varieties of other cakes and cookies were available.

In Germany, the tradition is carried on, and the tasty Salzkipfel are still baked according to a recipe handed down for generations.

Ingredients (Makes about 100)

It is important to store all the ingredients at room temperature the evening before you want to bake the Salzkipfel.

2 lbs. of flour (1 kg)

2 sticks of butter / margarine
(250 g)

1 oz. of fresh yeast (40 g)

1 teaspoon of salt

2 cups of milk (~ 500 ml)

2 teaspoons of sugar

1 egg

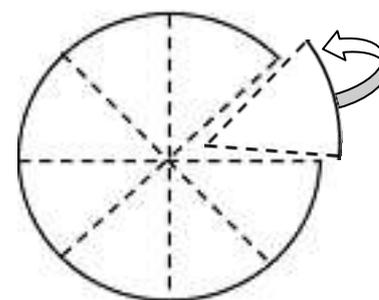
sea salt and / or caraway seeds



Preparation

- Warm the milk to lukewarm. Slowly stir in the sugar and allow it to melt.
- Crumble in the yeast and let it rise for 10-15 minutes.
- Sift flour, add fat in flakes and knead everything with a mixer.
- Add salt and the yeast mixture.
- Knead well until the dough forms bubbles and comes away from the bowl.
- Dust with flour, cover the bowl with a cloth or optionally, wrap in a blanket.
- Leave to rise in a warm place for about 60 minutes.

- Place the dough on a pastry board, knead it a little with your hands, then put it back into the bowl.
- Take small portions and roll out as thick as a knife sheath.
- Cut into pieces and roll the Salzkipfel starting from the wide end.
- Place them in a tin and let them rise for about 30 minutes.



- Preheat the oven to 450 F (230°).
- Brush with the beaten egg shortly before putting into the oven and spread sea salt grains and / or caraway seeds on them.
- Bake on the middle shelf, at 450 F (230°) for about 15 minutes, lower to 400 F (200°) and bake for about 5 more minutes until the Salzkipfel are golden

Enjoy them freshly baked, although they stay delicious for days.



**WE NEED YOUR ARTICLE !!
WIR BRAUCHEN DEINEN
BEITRAG !!**

Wer beim Lesen des Heftes bis zu dieser Stelle gekommen ist, sollte gut überlegen, ob es nicht möglich ist, einen Beitrag für das nächste Heft zu liefern. Gerne unterstützen wir bei der redaktionellen Arbeit. Es genügen auch Stichworte, Fotos, Beiträge aus alten Zeitungen, usw. Lassen wir unsere Erlebnisse nicht in Vergessenheit

geraten, vor allem jene Erlebnisse nicht, die charakteristisch für das Leben in der alten Heimat, aber auch für den Neueinstieg in die neue Heimat sind (ob Amerika, Kanada, Deutschland oder anderswo)! Beiträge bitte an Günther Schässburger schicken (Mail oder Brief). Kontaktdaten, s. Impressum.