

# So is(s)t Kirche

Viefalt in Kirche und Küche

1966 - 2016  
sichtbar evangelisch  
in Salzburg und Tirol



*Es werden kommen von Osten und von Westen, von Norden und von Süden,  
die zu Tisch sitzen werden im Reich Gottes. (Lukas 13,29)*

Mit dem Kochbuch, das Sie in Händen halten, feiert die Evangelische Diözese Salzburg-Tirol ihr 50-jähriges Bestehen. Dass wir dieses Jubiläum ausgerechnet mit einem Kochbuch begehen, hat eine besondere Bewandnis: Evangelisches Leben in Salzburg und Tirol konnte sich – anders als in anderen Gegenden Österreichs – erst relativ spät wieder etablieren. Nach der Gegenreformation und den Vertreibungen der Evangelischen war es erst im Jahr 1863 möglich, die erste evangelische Gemeinde in der Stadt Salzburg zu gründen. Ausgehend von dieser Gemeinde an der Christuskirche entstanden weitere Gemeinden, erst in Innsbruck, dann in Hallein.

Im Jahr 1945 gab es demnach nur drei Evangelische Pfarrgemeinden in Salzburg und Tirol. Durch den Zuzug vieler Flüchtlinge in der Nachkriegszeit wuchs die Zahl der Evangelischen sprunghaft an, weitere Gemeindegründungen waren notwendig. Bis 1966 gehörten diese Pfarrgemeinden zur Diözese Oberösterreich. Der Zuwachs an Gemeinden im sogenannten „Oberländer Seniorat“ führte folgerichtig 1966 zur Teilung der Diözese Oberösterreich und Gründung unserer Diözese. Dies geschah mitten in der Dekade, in die die meisten Gemeindegründungen und eine sehr rege Kirchenbautätigkeit fielen.

Auch heute noch sind die mittlerweile 17 Evangelischen Gemeinden in Salzburg und Tirol vom Zuzug aus anderen Regionen Österreichs sowie aus dem Ausland stark geprägt. Diese Menschen nehmen viel aus ihrer früheren Heimat mit: religiöse Prägung, kulturelle Identität, aber auch Erinnerungen. Unter den Erinnerungen gehören die sinnlich erfahrbaren zu den nachhaltigsten. Kein Wunder, dass die Verbundenheit mit den Kochrezepten aus der alten Heimat besonders stark ist.

Wie so vieles, was aus der alten Heimat mitgebracht wird, verändern sich auch Kochrezepte durch die Migration: Manche Zutat muss ersetzt werden und der Einfluss der neuen Heimat macht auch vor der Küche nicht halt. Auch die Menschen bleiben nicht dieselben. Die neue Umgebung, die neue Gemeinschaft verändert.

Die Evangelische Kirche in Salzburg und Tirol ist Gemeinschaft aus Menschen, die aus allen Himmelsrichtungen zusammenkommen. Menschen bringen sich selbst und vieles, was sie mitbringen in die Gemeinschaft ein, empfangen auch viel von der neuen Gemeinschaft. Menschen unterstützen einander, beten füreinander, gestalten miteinander die Gesellschaft, essen und feiern miteinander. Und wo Menschen so ihre Gemeinschaft leben, erleben sie schon hier und jetzt einen Vorgeschmack auf das Reich Gottes. Dieses Kochbuch will diese besondere Gemeinschaft abbilden.

Ich wünsche gutes Gelingen!



Aller Augen warten auf dich, Herr,  
und du gibst ihnen ihre Speise  
zur rechten Zeit,  
du tust deine Hand auf  
und sättigst alles, was lebt,  
nach deinem Wohlgefallen.

Psalm 145,15-16

„Nehmt und esst!“, mit diesen Worten gibt Jesus das Brot und damit sich selbst an seine Jüngerinnen und Jünger. Im Mittelpunkt steht eine gemeinsame Mahlzeit. Sie ist ein Vorgeschmack für das kommende und schon jetzt hereinbrechende Reich Gottes, also für Gerechtigkeit, Frieden und die Bewahrung der Schöpfung. Alle drei Aspekte, der soziale, der friedenspolitische und der ökologische gehören im Abendmahl zusammen. Das Abendmahl kann als Urbild der Mahlgemeinschaft angesehen werden: Es stiftet Gemeinschaft, es lehrt den Umgang mit dem Wenigen und das Maßhalten. Es konzentriert auf elementare Lebensmittel wie Brot und Wein, es repräsentiert symbolisch die Arbeit und die Festkultur des Menschen, es vereinigt den Himmel mit der Erde, Mensch mit Gott.

Aus diesem Zentrum wächst die Freiheit, alles zu genießen, was Gott erlaubt hat. Im Christentum gibt es – im Unterschied zu anderen Religionen – keine Speisevorschriften. Umso mehr kommt es darauf an, diese Freiheit in Verantwortung wahrzunehmen. Wie gehen wir damit um, dass die einen zu viel haben, oft auch zu viel essen und weithin viel zu viel Essen wegwerfen, während andere unter Mangel leiden und hungern? Wie drückt sich unsere Verantwortung für die Schöpfung aus beim Einkauf, bei der Herstellung der Lebensmittel, bei der Frage, ob wir Tiere bzw. Tierprodukte essen oder nicht? Weil das Essen durch das Abendmahl im christlichen Glauben eine so zentrale Stellung hat, stellen sich Christinnen und Christen diesen herausfordernden Fragen.

Im vorliegenden Kochbuch werden wir auf eine kulinarische Weltreise eingeladen. Die Rezepte stammen aus der engeren Heimat in Salzburg und Tirol, aber auch aus vielen Ländern Europas und weit darüber hinaus. Sie lassen uns schmecken, dass die Kirche eine weltweite Gemeinschaft ist, die in jeder Gemeinde sichtbar Gestalt annimmt. An den Herkunftsländern und verschiedenen Kulturen, aus denen die Rezepte stammen, ist zu sehen, wie stark die evangelischen Gemeinden in Salzburg und Tirol von Migration geprägt sind. Die Vielfalt, die in der Kirche gelebt und in der Küche zubereitet wird, wirkt sich auf unsere Gesellschaft insgesamt aus. Sie muss keine Bedrohung sein, sondern als Geschenk zur Bereicherung werden. Erfahrbare Wirklichkeit wird das dann, wenn gemeinsam gegessen wird. Gemeinsame Mahlzeiten dienen dazu, Barrieren abzubauen, Kontakte herzustellen und Vertrauen zu stiften. Miteinander essen schafft Verbindung und Gemeinschaft. Wenn Menschen miteinander essen, hören sie auf, einander fremd zu sein. Sie wandeln sich im Laufe der Mahlzeit zu Partnern. Worte wie *Compagno* oder *Kumpel* haben alle ihre Wurzel im lateinischen Wort für Brot („*panis*“).

Mein herzlicher Dank geht an alle, die Rezepte zu diesem Buch beigesteuert haben, und allen, die die verlockenden Speisen zubereiten und miteinander genießen, wünsche ich

„Gesegnete Mahlzeit!“



Liebe Kochfreundinnen und Kochfreunde!

Im Namen des Landes Tirol gratuliere ich der Diözese Salzburg-Tirol herzlich zum diesjährigen Jubiläum und zum Kochbuch! „So is(s)t Kirche – Vielfalt in Kirche und Küche“ ist ein erfolgreich durchgeführtes Projekt, welches die Geschmäcker unterschiedlichster Kulturen vereint und in besonderer Weise auf die Vielfalt der Gemeindemitglieder aufmerksam macht.

In den 50 Jahren ihres Bestehens hat die Diözese Salzburg-Tirol großen Zuwachs erfahren. Aus Siebenbürgen, Deutschland, Schweden, Schweiz und den Niederlanden sowie zahlreichen anderen Ländern – sodass die Diözese heute 17 Pfarrgemeinden und 28.000 evangelische Gläubige zählt. Ziel war es nun, Rezepte aus den unterschiedlichsten Kulturkreisen und Heimatländern in einem Kochbuch zu sammeln. Denn viele soziale Kontakte spielen sich rund um die Ernährung, das Kochen sowie die Tradition des gemeinsamen Essens ab.

Als Landeshauptmann von Tirol möchte ich diese Gelegenheit nutzen, um den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Diözese Salzburg-Tirol für ihr soziales Engagement in den vergangenen Jahrzehnten zu danken. Für das herausgegebene Kochbuch wünsche ich viel Erfolg und eine Reihe an gemeinschaftlichen Kochabenden, bei denen Menschen verschiedener Kulturen zusammenkommen.

Ihr



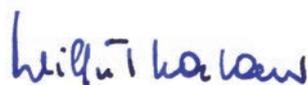
Die zentrale Bedeutung der Nahrungsaufnahme – vulgo: des Essens – für die menschliche Existenz im körperlichen und im geistigen Sinn muss sicherlich nicht erst begründet werden. Müsste man dies doch versuchen, die Sprache und ihre vielfältigen Bilder zu diesem Thema würden beredt darüber Auskunft geben: Es macht eben einen Unterschied, ob einem etwas „schmeckt“, oder ob man es für „ungenießbar“ hält; ob man mit „Einheitsbrei“ abgespeist wird oder mit einer „Gaumenfreude“ verwöhnt; ob man – pardon! – „angespeist“ ist, oder angenehm gesättigt; ob man Vorgefertigtes „hinunterschlucken“ muss, das sich einem dann „auf den Magen“ schlägt, oder ob einem ein „Leckerbissen“ serviert wird, der das Herz erfreut. Keine „Suppe“ (des Lebens) ohne „Salz“! Kein Leben in Freude ohne die nötige „Würze“!

Wer mit der Bibel vertraut ist, dem wird die Hochzeit zu Kana als durchaus üppig vorzustellendes kulinarisches Ereignis mit Weinbegleitung, ebenso als heilsgeschichtlicher Markierungspunkt dienen, wie die Speisung der Viertausend oder das letzte Abendmahl. Wie überhaupt das vielschichtige Bild vom Mahl als die fundamentale Metapher für das Wesen von Gemeinschaft schlechthin gelten kann. Vom gemeinsamen Mahl geht das Leben aus. Ganz praktisch – und auch lupenrein theologisch betrachtet. Und gerade deshalb ist jede Gemeinschaft stets auf der Suche nach den richtigen „Rezepten“. Ob man diese – im theologischen Sinn – exakt auf den Zeilen der Heiligen Bücher findet, oder doch eher dazwischen, damit mögen sich berufene Theologen auseinandersetzen. Und in der Tat tun diese seit vielen Jahrhunderten genau das!

Was nun Ingredienzien und Zubereitung angeht, setzt sich immer mehr die Ansicht durch, dass der Küche der Vielfalt neben den „Traditionsgerichten“ ein wichtiger Platz einzuräumen sei. Übertragen auf das Zusammenleben der Menschen spricht dies ganz eindeutig für eine unvoreingenommene Offenheit gegenüber dem Neuen und Anderen; eine Haltung, die dem Bewusstsein für das Vertraute nicht nur nicht widerspricht, sondern dieses absolut bereichert und mit zusätzlicher Lebendigkeit erfüllt.

Das vorliegende Kochbuch „So is(s)t Kirche“ leistet dazu ein Zweifaches: Es beinhaltet zum Einen wertvolle und interessante Anregungen für manche kulinarische Horisonterweiterung am heimischen Herd. Und es dokumentiert zum Zweiten anlässlich des 50-Jahr-Jubiläums der sehr vielfältigen Diözese Salzburg-Tirol der Evangelischen Kirche den kulturellen Reichtum ihrer Mitglieder und von deren weit gestreuten Herkunftswelten. Es kann kein Zweifel daran bestehen, dass diese den Appetit anregende Form der Annäherung an Migrationsgeschichte und angewandte Diversitätsforschung dem aufgeschlossenen Publikum vorzüglich „schmecken“ wird. Gerade auch, weil es nicht nur für Geschmackssinne und Stoffwechselorgane, sondern weil es auch mit und für Herz und Hirn geschrieben wurde.

Gutes Gelingen wünscht Ihr



## **Reformation und Geschichte der Evangelischen in Salzburg und Tirol**

Zu Beginn der Reformation wurde im Bereich des Erzstiftes Salzburg die evangelische Lehre verbreitet. Paul Speratus war einer der Prediger, welche damals durch unsere Gegend zogen und im Sinne Luthers predigten. Fahrende Händler und Handwerker aus Deutschland brachten Bibeln, Gesangbücher in deutscher Sprache nach Salzburg, vor allem zu den Bergknappen am Dürrnberg und im Gasteiner Tal. In Tirol fand der reformatorische Gedanke, von Württemberg kommend, breite Aufnahme. 1523 wirkte in Schwaz und Hall Urban Rhegius, in Kitzbühel war Hans Steinberger einer der Anführer. Ab 1525 spielten die so genannten (Wieder)Täufer eine Rolle. Sie mussten bald nach Mähren emigrieren.

Die Habsburger und die Salzburger Erzbischöfe waren von Anfang an gegen die Reformation. Sie verwiesen Prediger des Landes, verboten Bibel, Predigtbücher und den Empfang des Abendmahls in „beiderlei Gestalt“. Am 13.4.1528 wurde in Radstadt der ehemalige Kapuzinerpater Georg Scherer, auf Grund seines evangelischen Glaubens, hingerichtet. 1532 verließ der evangelisch gesinnte Gasteiner Gewerke Martin Lodinger auf Empfehlung Luthers das Gasteiner Tal. 80% der Bevölkerung bekannten sich inzwischen zum Protestantismus. Aber schon Ende des 16.Jhdts. gab es nur noch in den unzugänglichen Gebirgsgauen Evangelische. Kurzfristig wurde zwar der „Laienkelch“ gewährt (1561-1571), es folgten bald schon erste Vertreibungen der Evangelischen (z.B. 1582 aus der Stadt Salzburg), die evangelischen Schulen wurden geschlossen, damit niemand das „gefährliche reformatorische“ Gedankengut lesen konnte und immer wieder wurden Lutherbibeln beschlagnahmt. Ab 1595 galt Tirol wieder als rein katholisch.

Im Geheimen versuchten die Protestanten ihren Glauben weiter zu leben: nach außen waren sie katholisch. Sie aber trafen sich an verborgenen Orten wie dem Predigtstuhl am Halleiner Dürrnberg oder der Entrischen Kirche im Gasteiner Tal. Hier feierten sie evangelische Gottesdienste. Immer wieder aber kam es zu Ausweisungen: 1684/85 aus dem Defregental in Osttirol, ab 1687 vom Halleiner Dürrnberg (Josef Schaitberger).

1731 versammelten sich Evangelische aus den Salzburger Gebirgsgauen und forderten die freie Religionsausübung („Salzlecker-Schwur“ von Schwarzach). Erzbischof Firmian vertrieb darauf hin, mitten im Winter, über 20.000 Evangelische (20% der damaligen Bevölkerung) Ihnen blieb nur die Alternative „Glaube oder Heimat“. Diese Exilanten fanden eine neue Heimat in Ostpreußen.

Seit Salzburg ab 1816 zu Österreich gehörte, siedelten sich langsam wieder Evangelische an, vor allem Kaufleute und Händler aus Bayern und Württemberg, die zuerst von Oberösterreich aus betreut wurden. Doch auch danach gab es noch Ausweisungen: 1837 mussten die evangelischen Zillertaler ihre Heimat verlassen. Erst nach dem Protestantentum von 1861 wurde es möglich, in Salzburg (1863) und bald darauf – nach heftigem Widerstand – auch in Innsbruck und Meran (1876) eigene Pfarrgemeinden zu errichten, einen Pfarrer anzustellen und eine (Christus) Kirche zu bauen.

Durch die Los-von-Rom-Bewegung um die Wende zum 20. Jahrhundert, durch viele Übertritte in der Zeit des Ständestaates und durch den Zuzug von Kriegsflüchtlingen wuchs die Zahl der Evangelischen stark an, neue Predigtstellen, Tochter- und Pfarrgemeinden entstanden (1925 Hallein, alle anderen nach dem 2. Weltkrieg).

1966 wurde Salzburg-Tirol eine eigene Superintendentenz, Ing. Emil Sturm ihr erster Superintendent. Bei seiner Amtseinführung bat Erzbischof DDr. Andreas Rohrer um Vergebung für die Vertreibung der Evangelischen durch seine Vorgänger. Im Rahmen seines Österreich-Besuches feierte Papst Johannes Paul II. 1988 gemeinsam mit Superintendent Mag. Wolfgang Schmidt einen ökumenischen Gottesdienst in der Salzburger Christuskirche – alles Zeichen eines neuen ökumenischen Miteinanders, das sich auch im alltäglichen Leben in den Gemeinden zeigt.

Während der Amtszeit von Superintendentin Mag. Luise Müller wurde der Sitz der Superintendentur im Jahre 2005 nach Innsbruck verlegt. Seit 2012 ist Mag. Olivier Dantine der vierte Superintendent der Diözese Salzburg-Tirol.

# Rezepte

## Suppen und Einlagen

Frankfurter „Grien Soos“ mit Suppenfleisch	12
Grüne Bohnen-Suppe	14
Pressknödelsuppe	16
Scharfe Kartoffelsuppe mit Knödel und Bratwurst	18
Schnitz – Oberfränkische Gemüsesuppe	20
Schottsuppn (Schwarzbrotssuppe)	22

<b>Erinnerungen – Menschenbilder</b>	24
--------------------------------------	----

## Fisch- und Fleischgerichte

Ciorbă de perișoare (Fleischbällchen)	28
Erzgebirgischer Linseneintopf	30
Får i kål (Hammel-in-Kohl)	32
Gaisburger Marsch (Schwäbsisches Eintopfgericht)	34
Grünkohl mit Bratkartoffeln und Kasseler	36
Hirschragout sächsische Art	38
Holländischer Grünkohl	40
Kalbseintopf (Veal Stew)	42
Karpfen auf Erzgebirgische Art	44
Krautfleisch	46
Krautwickler	48
Khoresht-e-Bademjan (Lammfleisch mit Auberginen)	50
Linsen mit Spätzle	52
Makloubá (Huhn mit Reis und Auberginen)	54
Mostbraten vom Schwein	56
Nösslacher Schnitzel	58
Qabili (Reisgericht)	60
Rakott krumpli (Kartoffelauflauf)	62
Schweinefleisch Adobo	64

<b>Erinnerungen – Menschenbilder</b>	66
--------------------------------------	----

## **Vegetarische Gerichte**

Chäsikähe (Quiche)	70
Kärntner Kasnudeln	72
Kelkásposzta (Kohl-Eintopf)	74
Krautstrudel	76
Leipziger Allerlei (Gemüsegericht)	78
Zillertaler Krapfen	80

## **Kalte Speisen**

„Evangelischer Speck“ (Siebenbürgischer Aufstrich)	82
Grammelpogatscherl	84
Schwedischer Weihnachtsschinken	86

## **Erinnerungen – Menschenbilder** 88

## **Süßspeisen**

Aargauer Rüeblitorte	92
Agape Brötchen aus der Klosterküche	94
Alt-Linzer Scheiterhaufen	96
Butterrosen	98
Dobosch Torte	100
Gedeckter Apfelkuchen	102
Harlekin (Siebenbürgisches Weihnachtsgebäck)	104
Kärntner Reindling	106
Moosbeernocken (Heidelbeeren) mit Vanilleeis	108
Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmus	110
Szekler Kuchen	112
Zázrak (Apfeltorte)	114
Zipferl	116
Zuger Kirschtorte	118

# Frankfurter „Grien Soos“ mit Suppenfleisch und Pellkartoffeln

aus Hessen

Gerlinde Lahoda

500 g Suppenfleisch  
1 Lorbeerblatt  
3 Wachholderbeeren  
250 g Suppengrün  
1 l Wasser  
125 g Kräuter (z.B. Schnittlauch,  
Kerbel, Sauerampfer, Zitronenmelisse,  
Borretsch, Kresse, Petersilie)  
4 Eier  
150 g Joghurt  
2 Becher Sauerrahm  
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer,  
Senf, Zucker, Zitronensaft

Suppengrün waschen, putzen, grob zerkleinern. Fleisch abspülen, mit Gewürzen und Suppengrün in Wasser gar kochen. Vorbereitete Kräuter fein wiegen. Eier hart kochen, schälen, fein würfeln. Kräuter, Eier, Joghurt, Sauerrahm verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Senf, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

**Tipp:** Kräuter nach dem Abschmecken und möglichst fein zerkleinern. Sauce am Vortag zubereiten.

## Beilagen:

Pellkartoffeln und das in Scheiben geschnittene Fleisch.



# Grüne Bohnen-Suppe

aus Siebenbürgen

Maria Biro

1 kg Fisolen  
1 ganze, große Zwiebel  
(gekochte Zwiebel zum Schluss rausnehmen)  
6-7 Karotten  
1 Stk Selleriewurzel  
Petersilienwurzel, kleingeschnitten  
4 Stk geviertelte Tomaten

Das Wasser samt dem Gemüse mit den in Stücke gebrochenen Fisolen zum Kochen bringen, nachdem alles gekocht ist, Kalteinbrennen leicht unterrühren (Öl und Mehl und 1 TL Paprikapulver zu einer nicht ganz festen Konsistenz verrühren).

Nach Geschmack würzen, etwas Essig dazugeben, Mit grüner Petersilie und crème fraîche garnieren, als Beilage Jungzwiebel oder rote Zwiebeln in Scheiben geschnitten mit ein wenig Essig und Salz.



# Pressknödelsuppe

aus Tirol

Birgit von Gierke

## 15 Pressknödel

1 kg Kartoffeln

¼ kg Bröseltopfen

250 g Graukäse trocken

Salz, Pfeffer

Petersilie

etwas Mehl

## Suppe

1 l Fleischbrühe

Zwiebel gehackt

Butter

3 EL Mehl

1 TL Kümmel

Salz, Pfeffer

1 Lorbeerblatt

Schnittlauch

Weißwein

**Kartoffeln:** am Vortag kochen, dann schälen und mit einem Reibeisen mit Waffeldraht grob reiben. Den Bröseltopfen und Graukäse darunterbröseln, mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen und ca. 1 Handvoll Mehl untermischen. 1 Stunde ruhen lassen, dann Knödel formen, die man auf einem bemehlten Teller 1-2 cm flach drückt. In heißem Fett knusprig braun backen.

**Suppe:** Gehackte Zwiebel in Butter gebräunt, 1 TL Kümmel mitrösten und 3 EL Mehl dazugeben. Wenn alles schön braun ist, gießt man mit 1 l Fleischbrühe auf und gibt einen Schuss Weißwein dazu, würzt mit Salz, Pfeffer und 1 Lorbeerblatt und lässt alles mindestens 2 Stunden leicht köcheln. Danach abseihen. Die knusprigen Pressknödel in einen Teller legen, mit Suppe begießen und mit Schnittlauch bestreut servieren.



# Scharfe Kartoffelsuppe mit Knödel und Bratwurst

Rezept der Donauschwaben

Helene Filips

1 Zwiebel  
1 EL scharfes Paprikapulver  
Salz  
4-5 Kartoffeln  
250 g Mehl  
2 Eier  
Wasser  
1 Bratwurst  
ein wenig Schlagobers

Zwiebel kleinwürflig schneiden, in Fett anrösten, den Paprika dazugeben und sofort mit ca. 3 EL Wasser auffüllen und salzen. Kartoffeln schälen, würflig schneiden und in die Suppe geben.

Inzwischen aus Mehl, Eier, Wasser und Salz einen etwas Teig (fester als für Spätzle) zubereiten.

Bevor die Kartoffeln ganz weich sind, schöpft man mit einem Esslöffel kleine Knödel in die Suppe und lässt sie kochen. Bratwurst dazugeben.

Mit 3 EL Schlagobers verbessern.

