

## Köstliche Seelenwecken aus Kinderhand

Trachtlerjugend lernte die Herstellung und allerlei über das Brauchtum kennen



Die Lohberger Trachtenkinder buken köstliche Seelenwecken und bastelten einen Blätterigel.

Bedauerlicherweise geraten Traditionen zunehmend in Vergessenheit. Sicher weiß ein nicht unerheblicher Teil der Bevölkerung nicht einmal mehr, was es mit Allerseele, jenem Totengedenktag am 2. November, auf sich hat. Zudem werden die Bäckereien, die noch vor und nach dem 1. November das Traditionsgebäck „Allerseelewecken“ in ihrem Sortiment haben, weniger. Da aber das alte Brauchtum weiterleben soll, initiierten die Jugendleiterinnen des Trachtenvereins kürzlich eine Backstunde in der Grundschule, bei der sie das beliebte Hefengebäck selber herstellten.

Während der Teigvorbereitung vermittelten die Jugendleiterinnen auch einiges Wissen über das Brauchtum, nämlich dass die Paten früher ihrem Firmling am Allerseeletag einen Seelenwecken schenkten. Die Form eines Haarzopfes soll daher rühren, dass die Leute einst den Sitz der Seele in den Haaren vermuteten. An Allerseele gedachte man in erster Linie derjenigen Verstorbenen, die noch im Fegefeuer „schmoren“ mussten. Es war ein Anliegen der Lebenden, die Leiden der „armen Seelen“ durch Gebet, Almosen und Fürbitten zu erleichtern. Mittlerweile ist der Allerseeletag als Feiertag abgeschafft worden.

Als die Menschen noch stark im Aberglauben verhaftet waren, dachten sie, die Seelen der Verstorbenen kehrten an Allerseele zurück und deshalb hängten sie Seelenwecken ans Grabkreuz. Nutznießer waren aber auch die Armen, die von Hof zu Hof zogen und einen Seelenwecken erbat. Dabei handelte es sich um einen Hefeteig, der zu Zöpfen geflochten und in Weckenform gebacken wurde. Betuchte Bauern, die Seelenbrote für ein Vergelt` s Gott herausrückten, erhofften sich nicht selten für ihre Mildtätigkeit eine reiche Ernte im nächsten Jahr.

Der Gemeinschaftsaktion der „Enzianbuam“ in der vergangenen Woche kam zugute, dass Konditorin Susanne Multerer im Betreuerteam vertreten ist, die den Kindern in der Schulküche etliche Fertigkeiten, wie das flinke Flechten, beibrachte. Im Nu hatte sie aus einem einzigen Strang das Backwerk fertig und die Buben und Mädchen versuchten, es ihr eifrig nachzumachen. Die Backzeit wurde mit dem Basteln von Blätterigeln überbrückt. Die Sprösslinge spießten die bunten Herbstblätter mittels Schaschlikstab auf und verhinderten mit einem Feststeller, dass sie nicht wieder runterrutschten. Zu guter letzt erhielt das bunte Stacheltier noch ein Igelgesicht aus Pappe. Nachdem die Wecken einen Zuckerguss erhalten hatten, nahmen alle ihre Errungenschaften stolz mit nach Hause.

(Text und Bild mit freundlicher Genehmigung von Maria Frisch)