



Ess- und Trinksitten

Autorin: Gerda Leopold-Schneider | Stand: 31.12.2011

Ess- und Trinksitten sind Bräuche und Verhaltensregeln, die mit Essen und Trinken vorwiegend in Gemeinschaft verbunden sind. Reihenfolge, Menge und Auswahl der Speisen werden dabei beachtet ebenso wie der Charakter von Küche und Tisch.

Die alltäglichen Mahlzeiten gestalteten sich bis ins 20. Jahrhundert wie folgt: Zum Essen sass meist drei oder vier Generationen am Tisch. Der Vater sass zuoberst am Tisch, er sprach vor und nach dem Essen ein kurzes Tischgebet. Der gemeinschaftliche Aspekt der Mahlzeit kam in besonderer Weise dadurch zum Ausdruck, dass alle aus der gleichen Schüssel oder Pfanne assen.

Geburten, Hochzeiten und Todesfälle waren und sind Anlässe für gemeinsame Toten-, Jahrzeit-, Tauf- und Hochzeitsmähler. In Triesenberg fand anlässlich der Geburt eines Kindes eine «Sähati» statt: Im Haus der Wöchnerin kamen am 2. Sonntag nach der Geburt Frauen - Nachbarinnen, Verwandte und die Taufpatin - zu einem Mahl zusammen.

Kirchlich-kultisch begründet sind weitere Ess- und Trinksitten im Jahreslauf. Zu Weihnachten liessen Birnbrote («Birazelta»), «Mailänderle», Zimtsterne und «Spitzbuben» den oft kargen Alltag vergessen. Seit dem Mittelalter findet am 27. Dezember im Andenken an den Apostel Johannes die Segnung von Wein in der Kirche statt; der «Johanneswein» wird zuhause zu besonderen Anlässen getrunken. Der Dreikönigskuchen-Brauch (Einbacken einer Königsfigur in das Festgebäck) stammt aus Frankreich und kam in den 1950er Jahren über die Schweiz nach Liechtenstein

Am 1. Fastensonntag («Alt Fasnat») gibt es in Fett schwimmend gebackene und mit Puderzucker bestreute «Küachle» aus Mehl, Ei, Rahm und Salz. 1980 entstand in Triesenberg, 1982 in Triesen der Brauch, anlässlich der kirchlichen Brotsegnung am 5. Februar nach dem Gottesdienst gesegnete Brötchen an Schüler zu verschenken. An Fronleichnam erhalten die Kinder in Schaan, Vaduz und Triesenberg nach der feierlichen Prozession Brötchen.

Am Tag der hl. Anna (26. Juli) wurde in Vaduz nachmittags herrschaftlicher Wein («Bocker») ausgeschenkt; schon am Vorabend fand eine Weinspende an Geistliche statt. Am 25. Juli war in Vaduz «Jakobi Sunntig» oder «Haua-Henketi»: die Felder waren bestellt, nun konnten die Hauen ruhen. Es wurde Wein ausgeschenkt, zum Essen gab es «Jakobi-Megga», ein feines Milcheibrot, das aus fünf bis sechs aneinandergereihten Brötchen bestand.



Von Festmählern begleitet war das Kirchweihfest («Kelbi»). Für das ursprünglich je nach Dorf an verschiedenen Tagen begangene Fest wurde um 1780 als einheitlicher Festtag der 11. November, für die öffentliche Feier der folgende Sonntag, der «Kelbisuntig», festgelegt. Meistens wurde an diesem Tag das erste Schwein geschlachtet, zum Essen gab es in der Regel Sulzbraten mit Kartoffelstock und Sauerkraut.

Die Weinlese fand ihren Abschluss am «Suusersuntig». Der beim Traubenpressen zurückgebliebene Trester wurde nochmals gepresst und der so gewonnene Saft vor abgeschlossener Gärung als «Suuser» ausgetrennt.

In Mauren spendete der Prior des Priorats St. Johann in Feldkirch von 1687 bis zu Beginn des 19. Jahrhunderts anlässlich der Kirchenrechnung den Gemeindevertretern Wein und Fleisch, den «Baizmost». Spätestens seit dem 17. Jahrhundert bekamen die Eschner bei der Ablieferung des Zehnten vom Pfarrer eine Mahlzeit, den «Bratenmost».

Zum Essen ging man bis ins 20. Jahrhundert äusserst selten in ein Gasthaus. Auch war es bis in die 1940er Jahre nicht üblich, Familienfeste in Wirtshäusern zu begehen. Die Gasthausbesucher waren ausgesprochene Männergesellschaften, Frauen fanden sich in den Gasthäusern nur bei Tanz- und Vereinsnähen. Das Auswärtsessen in Gasthäusern erfreut sich zunehmender Beliebtheit.

Seit der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts lässt sich eine Tendenz zur Privatisierung und Individualisierung der Ess- und Trinksitten beobachten. Ursachen hierfür sind die Auflösung der traditionell bäuerlichen Lebenswelt und die Ausweitung der Palette an Nahrungsmitteln.

Quellen

- *Karin Schamberger-Rogl*: Landts Brauch oder Erbrecht in der Vaduzischen Grafschaft üblichen. Ein Dokument aus dem Jahr 1667 als Grundlage für landschaftliche Rechtsprechung, in: Jahrbuch des Historischen Vereins für das Fürstentum Liechtenstein, Bd. 101 (2002), S. 1-128, hier S. 105f., 110f., 116f.

Literatur

- *Adulf Peter Goop, Günther Meier, Daniel Quaderer*: Brauchtum Liechtenstein. Alte Bräuche und neue Sitten, hg. von Daniel Quaderer, Schaan 2005.
- *Alois Ospelt*: Die Geschichte des Weinbaus in Vaduz, in: Vaduzer Wein, 1996, S. 9-117, hier S. 45f., 74f.
- *Emanuel Vogt*: Mier z'Balzers. Wie es früher bei uns war, Bd. 2: Lebensweg, Vaduz 1996, S. 198-201.



- *Emanuel Vogt*: Mier z'Balzers. Wie es früher bei uns war, Bd. 3.: Lebensart, Vaduz 1998, S. 66f., 95–98.
- *Adulf Peter Goop*: Brauchtum in Liechtenstein, Vaduz 1986.
- *Eugen Nipp*: Volk, Sprache, Spruch und Brauch in Liechtenstein, in: Das Fürstentum Liechtenstein im Wandel der Zeit und im Zeichen seiner Souveränität, Vaduz 1956, S. 66–90, hier S. 77f.
- *Otto Seger*: Vaduz. Ein Heimatbuch, hg. von der Gemeinde Vaduz, Vaduz 1956, S. 57, 70f.
- *Johann Baptist Büchel*: Geschichte der Pfarrei Eschen, in: Jahrbuch des Historischen Vereins für das Fürstentum Liechtenstein, Bd. 26 (1926), S. 5–110, S. 14–16;
- *Johann Baptist Büchel*: Bilder aus der Geschichte von Mauren II, in: Jahrbuch des Historischen Vereins für das Fürstentum Liechtenstein, Bd. 16 (1916), S. 5–72, hier S. 13–15.

Zitierweise

<<Autor>>, «Ess- und Trinksitten», Stand: 31.12.2011, in: Historisches Lexikon des Fürstentums Liechtenstein online (eHLFL), URL: <<URL>>, abgerufen am 28.3.2025.

Abgerufen von „https://historisches-lexikon.li/index.php?title=Ess-_und_Trinksitten&oldid=25948“