

„WIE IM HIMMEL UND IM ERMLAND“

Gäneschwarzsauer als ostpreußisch-pommerscher Erinnerungsort

von Heidi Hein-Kircher

<https://doi.org/10.25355/7c5m-mz82>



Bildnachweis: Seeufer bei Bartschin mit Fischerbooten und Gänsen. Ernst Stewner / Herder-Institut, [CC BY-NC-SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)

Zitierempfehlung

Heidi Hein-Kircher : „Wie im Himmel und im Ermland“. Gäneschwarzsauer als ostpreußisch-pommerscher Erinnerungsort. In: Copernico. Geschichte und kulturelles Erbe im östlichen Europa. URL: <https://www.copernico.eu/de/link/67596b34464a01.46267360> (04-02-2026)

Lizenz

Veröffentlicht unter [CC BY-NC-SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/) (Abbildungen siehe Bildnachweis)

Zur englischen Sprachfassung: <https://www.copernico.eu/en/link/67596b34464a01.46267360>

Die Vorweihnachtszeit ist durch besondere Bräuche und Speisen gekennzeichnet. Gänseschwarzsauer ist eine Suppe mit Gänseblut und getrockneten Früchten, die im Westen Deutschlands erst durch die Flüchtlinge und Vertriebenen aus Ostpreußen und Pommern bekannt, aber niemals beliebt wurde.

Die Vorweihnachtszeit ist Gänsezeit, weil Gänse erst zur kälteren Jahreszeit schlachtreif sind und viel Fett liefern, das für die Winterküche von Bedeutung ist. Für zahlreiche Flüchtlinge und Vertriebene, die Ostpreußen und Pommern nach der deutschen Niederlage im Zweiten Weltkrieg verlassen mussten, ruft diese Zeit auch Erinnerungen an Gänse- oder Entenschwarzsauer bis ins hohe Alter hervor.

Die Bedeutung von Speisen für das individuelle Wohlbefinden umschrieb die aus Königsberg stammende Dichterin Agnes Miegel damit, dass das Gemüt im Magen säße.¹ Speisen regen alle fünf Sinne an und lösen tiefer gehende Wohlgefühle, Erinnerungen, verschiedene Emotionen und vor allem Nostalgie aus, wie die Forschung gezeigt hat.² Gerade zur Weihnachtszeit werden Erinnerungen an Kindheit und Jugend, aber auch an die verlorene Heimat wach, sodass familiäre und regionale Traditionen gerade in dieser Zeit wieder aufgegriffen werden. Die wichtigen Feste im Jahreslauf sind mit vielen regionalen Bräuchen und Traditionen sowie besonderen Speisen verbunden. Daher wird auch Heimat durch Essen erinnert: Bräuche und traditionelle Rezepte sind ein 'leichtes Gepäck' für Flucht, Vertreibung und Migration, das immer mitgenommen wird. Traditionelle Speisen prägen daher die Identität dieser Personengruppen, aber auch die jeweilige familiäre Erinnerungskultur – sie machen Heimat auch in der Fremde durch Schmecken erlebbar, während materielle Erinnerungsstücke oft kaum vorhanden sind. Speisen wirken somit identitätsbildend und verbindend.

Die Suppe aus Gänse- oder Entenblut wird daher gerade von der Erlebnisgeneration der aus Ostpreußen und Pommern Geflüchteten und Vertriebenen auch gegenwärtig gerne zur Weihnachtszeit gekocht und wird heute wie kein anderes Gericht oder kaum eine andere Tradition mit der ostpreußischen und pommerschen Küche verbunden, auch wenn moderne Kochbücher kaum darüber Auskunft geben. Gänseschwarzsauer kann als deutsche Spezialität bezeichnet werden, während Czernina aus Entenblut die polnische Variante darstellt.

Bereits Theodor Fontane, der Teile seiner Kindheit im pommerschen Swinemünde, heute Świnoujście, verbrachte, schildert in seinen Kindheitserinnerungen die Suppe aus Gänseblut und hebt so die Bedeutung dieses Gerichts für die Küche in den Monaten von Martini bis Weihnachten hervor. „Diese Schlachtzeit war nämlich zugleich auch die Zeit, wo das aus

Gänseblut zubereitete „Schwarzsauer“ tagtäglich auf unseren Tisch kam, ein Gericht, das, nach pommerscher Anschauung, alles andere aus dem Felde schlägt.“³ Fontane beschreibt auch, dass vor allem die Einlagen ein besonderes Interesse bei seinem Vater hervorriefen: „Er selber aber suchte sich, gerade so wie wir, das Backobst und die Mandelklöße heraus und überließ die Kraftbrühe der Gesindeschaft draußen.“ Fontanes Schilderung unterscheidet sich wenig von der Erinnerung eines Liebhabers von Gänseschwarzsauer in einem Interview mit der Autorin im Jahr 2022: Er berichtet, dass seine Familie in Ostpreußen einen kleinen Hof mit zwei Kühen, zwei Schweinen, drei Schafen und ca. 15 Gänsen und 15 Enten sowie Hühner gehabt habe. Blut sei bei jeder Schlachtung aufgefangen und mit Essig verquirlt worden, um die Gerinnung zu stoppen. Schweineblut sei aber nicht für Schwarzsauer, sondern für die Herstellung von Blut- und für Grützwurst verwendet worden. Im Herbst wurden die ersten Gänse und Enten vom Vater geschlachtet, weil sich das sonst niemand auf dem Hof zutraute. Später wurde eine kräftige Brühe gekocht und abschließend mit Blut vermischt. Zur Brühe wurden Kartoffeln, Nudeln oder auch Klöße serviert, es habe aber kein Fleisch dazu gegeben. „Gänse – eine Herde Gänse gehörte auf jeden Bauernhof“⁴, stellt die Preußische Allgemeine fest. Der Artikel schildert noch mehr Details.



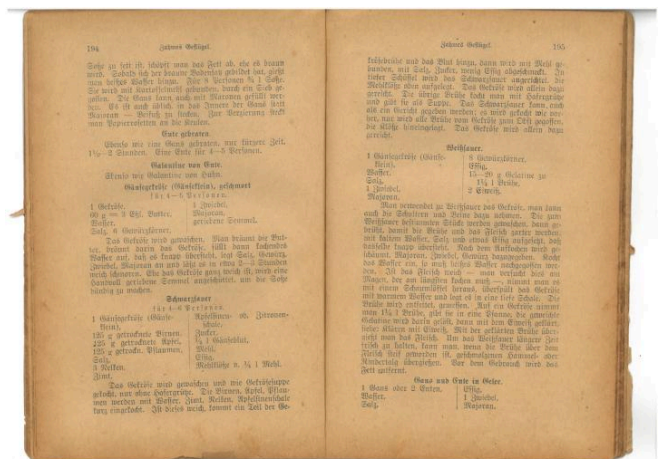
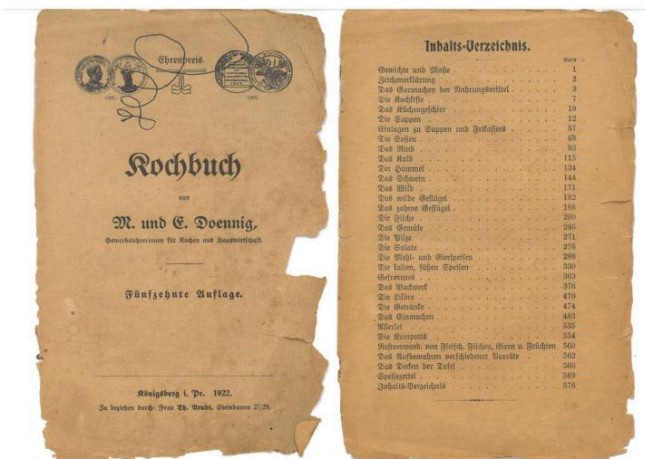
Von der Gans wurde alles verwertet: Gänsebraten, Gänseklein, geräucherte Brust, vom Flomen gab es Gänseschmalz, die Federn – das Blut wurde zu Schwarzsauer verarbeitet, der Kopf gespalten und das Hirn – eine Delikatesse – gewickelte Gänsepfoten (die gesäuberten und gebrühten Pfoten wurden mit gereinigten Därmen umwickelt – brrr brrr ...)

Wie bei anderen regional typischen Gerichten auch, nutzt jede Familie ihr eigenes Rezept, so auch die Familie des Schwarzsauer-Liebhabers, die sich noch heute jährlich Gänseblut in der Adventszeit besorgt: „Also, bei uns wurde der Darm nicht mitgekocht, aber Füße und Kopf schon und auch Innereien wie Magen, Leber und Herz.“ Neben dem so genannten „Gekröse“ wurden noch Gemüse und beispielsweise Rosinen mitgekocht, dann die Suppe mit Roggenmehl angepöckelt und mit dem Gänseblut verfeinert. Abgeschmeckt wurde nicht nur mit Salz, sondern auch mit Weinessig und Zucker, gegebenenfalls Kümmelkorn. Eine Ostpreußin erinnert sich wie köstlich dies schmeckte: „ ... süß-sauer mit lauter aufgequollenen Rosinchen und natürlich

mit 'ner Einbrenne aus gewürfeltem Räucherspeck und gerösteten Zwiebeln.“⁵ Grundsätzlich sind Gerichte mit Blut in fast allen Kulturen bekannt und stammen aus einer Zeit, in der möglichst viel von geschlachteten Tieren verwertet wurde, gerade in der Küche weniger begüterter Familien. Beim Gänseschwarzsauer bildet der notwendige Einsatz von Essig die Grundlage für die typische säuerliche Geschmacksnote der ostpreußischen wie auch litauischen Küche.

Wie andere ursprüngliche Arme-Leute-Essen, ist Gänseschwarzsauer als regionale Delikatesse zu einem Identitätsmarker geworden, stärker noch als Gänseweißsauer oder auch gewickelte Gänsefüße. Solche regionalen Gerichte werden heute als Spezialitäten – wenn auch verfeinert – angepriesen und auch außerhalb der jeweiligen Region häufig sehr geschätzt. Dies gilt jedoch nicht für Gänseschwarzsauer, das nur innerhalb der aus Ostpreußen und Pommern Vertriebenen als Genuss gilt. So findet sich in modernen Kochbüchern zur ostpreußischen Küche nur sehr selten ein Gänseschwarzsauer-Rezept, vermutlich weil Gänseblut auf den Gänsehöfen nicht mehr aufgefangen wird und sich der heutige Geschmack und die Ästhetik verändert haben.

Wie andere Gerichte auch, kann Gänse-Schwarzsauer als immaterielles Kulturerbe charakterisiert werden, das identitätsstiftend ist. Wie die hier zitierten Erinnerungen und Berichte zeigen, ist Gänseschwarzsauer ein wichtiger Auslöser für Erinnerungen an die verlorene ostpreußisch-pommersche Heimat. Daher erinnert sich gerade die Erlebnisgeneration gerne mit Gänseschwarzsauer an die heimatliche Küche und Traditionen zum Weihnachtsfest.



Titel des Kochbuchs von M. und E. Doennig. Martin-Opitz-Bibliothek, [CC0 1.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Rezept aus dem Kochbuch von Magarete und Elisabeth Doennig für Gänseschwarzsauer (1922). Martin-Opitz-Bibliothek, [CC0 1.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Rezept

Das klassische Kochbuch zur ostpreußischen Küche von Magarete und Elisabeth Doennig, Kochbuch, (15. Aufl.) Königsberg i.Pr. 1922 empfiehlt diese Zubereitung:



1 Gänsegekröse (Gänseklein), 125 g getrocknete Birnen, 125 g getrocknete Äpfel, 125 g getrocknete Pflaumen, Salz, 3 Nelken, Zimt, Apfelsinen- oder Zitronenschale, Zucker, $\frac{1}{4}$ l Gänseblut, Mehl, Essig, Mehlklöße v. $\frac{1}{4}$ l Mehl

Das Gekröse wird gewaschen und wie Gekrösesuppe gekocht, nur ohne Hafergrütze. Die Birnen, Äpfel, Pflaumen werden mit Wasser, Zimt, Nelken, Apfelsinenschale kurz eingekocht. Ist dieses weich, kommt ein Theil der Gekrösebrühe und das Blut hinzu, dann wird mit Mehl gebunden, mit Salz, Zucker, wenig Essig abgeschmeckt. In tiefer Schüller wird das Schwarzsauer angerichtet, die Mehlklöße oben aufgelegt. Das Gekröse wird allein dazu gereicht. Die übrige Brühe kocht man mit Hafergrütze und gibt sie als Suppe. Das Schwarzsauer kann auch als ein Gericht gegeben werden; es wird gekocht wie vorher, nur wird alle Brühe vom Gekröse zum Obst gegossen, die Klöße hineingelegt. Das Gekröse wird allein gereicht.

Fußnoten

1. Vgl. Agnes Miegels Kinderheitserinnerungen zitiert nach Marianne Kopp: Beetenbarsch und Klunkermus. Ostpreußische Küche, Husum 2010, S. 11.
2. Open Science – Lebenswissenschaften im Dialog: Kulinarische Erinnerungen – wie sie funktionieren und uns prägen. URL: <https://www.openscience.or.at/hungryforsciencelblog/kulinarische-erinnerungen-wie-sie-funktionieren-und-wie-sie-uns-praegen/>
3. Theodor Fontane: Meine Kinderjahre. Autobiographischer Roman (1893), URL: <https://www.projekt-gutenberg.org/fontane/kinderjr/kinde091.html>.
4. Uta Lüttich: Advents- und Weihnachtszeit zu Hause. Ein Rückblick auf heimatliche Traditionen – Eine Auswahl von Vorbereitungen auf das Fest im meist strengen Winter. In: Preußische Allgemeine, 17.12.2023, <https://paz.de/artikel/advents-und-weihnachtszeit-zu-hause-a10174.html>.

5. Edith Steinort: Ein Hauch von Bauernschläue, in: Gudrun Schmidt (Hrsg.): Heimat geht durch den Magen. Hörer erzählen von Gerichten mit Geschichten. Ein Rezept-Wettbewerb der WDR-Sendung „Alte und neue Heimat“, Köln 1999, S. 115-117.

Literatur

Allen, John S.: The Omnivorous Mind. Our Evolving Relationship with Food. Cambridge, Mass. 2012.

Doennig, Magarete/Doennig, Elisabeth: Kochbuch. 15. Königsberg 1922.

Holtzman, Jon D.: Food and Memory. In: Annual Review of Anthropology, 35. S. 361-378.

Kulinarische Erinnerungen – wie sie funktionieren und uns prägen. In: Open Science - Lebenswissenschaften im Dialog (Hrsg.): Internetadresse:

<https://www.openscience.or.at/hungryforscienceblog/kulinarische-erinnerungen-wie-sie-funktionieren-und-wie-sie-uns-praegen>

(letzter Zugriff: 11-12-2024)

Sutton, David E.: Remembrance of Repasts. An Anthropology of Food and Memory. New York 2001.

Westdeutscher Rundfunk Köln/Schmidt, Gudrun (Hrsg.): Heimat geht durch den Magen. Hörer erzählen von Gerichten mit Geschichten. Ein Rezept-Wettbewerb der WDR-Sendung „Alte und neue Heimat“. Köln 1999.