



Weihnachten im

Salzburger Land – der Bachltag

Für den 24. Dezember gibt es verschiedene Namen. Zu den gängigsten gehören vermutlich Heiligabend, Weihnachtsfest oder Weihnachtsabend. Im Salzburger Pinzgau ist der Tag neben den traditionellen Bezeichnungen auch als Bachltag bekannt.

Herkunft ungewiss

Welcher Tradition der Bachltag seinen Namen zu verdanken hat, konnte bis heute nicht eindeutig geklärt werden. Manche munkeln, dass er auf das Backen während der weihnachtlichen Feiertage zurückgeht. Möglicherwei-

se aber bezieht sich die Bezeichnung auf das Schwein (die Bache), welches rund um Weihnachten verspeist wurde. Eine dritte Erklärung wäre, dass Bachltag von jenen Bächen herrührt, die die Schleifsteine von Schmieden antrieben. Woher auch immer der spezielle Name stammt – im Pinzgau ist der Ausdruck selbst heute noch vielen Menschen ein Begriff.

Der Ablauf des Bachltags

Im Pinzgau und im Pongau war früher der 24. Dezember bis mittags ein Fasttag, an dem hart gearbeitet wurde.

Das Schleifen der Messer stellte dabei eine der wichtigsten Aufgaben dar. Nach vollendetem Werk teilte man mit den scharfen Messern (Bachlschneid) das Kletzenbrot (Bachllaib) und schnitt den Selchspeck in Scheiben. Außerdem sammelten die Männer Nadelbaumzweige (Bachlboschen) im Wald. Diese kamen bei der Reinigung des Kamins zum Einsatz. In der Küche waren die Frauen eifrig am Werk. Dort bereiteten sie das traditionelle Bachlkoch zu. Dieser Brei aus Mehl, Milch und Butter wird auch heute noch gemeinsam am Tag des Weihnachtsfests zu Mittag gegessen.

Pinzgauer Bachlkoch

REZEPT



ZUTATEN für 4 Portionen

- 1 l Milch
- 80 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 4 EL Butter
- 4 EL Honig

ZUBEREITUNG

Die Milch leicht salzen und zum Kochen bringen.

Mehl mittels Sieb einstreuen und gut mit einem Schneebesen einrühren bis eine dickliche Creme entsteht.

Einmal kurz aufkochen und vom Herd nehmen. Mit der Butter mischen und je nach Wunsch mit Honig verfeinern.

Die Mehlspeis' INFO

**Traditionell isst man das
Bachlkoch gemeinsam aus der
Pfanne.**

Der Genuss des Bachlkochs ist gelebte Tradition und Esskultur

Eine, die das Bachlkoch praktisch seit ihrer Geburt kennt, ist Barbara Kottke, Kirchenwirtin in Leogang. In sechster Generation führt sie gemeinsam mit ihrem Bruder Hans-Jörg Unterrainer das traditionelle Gasthaus. Das weihnachtliche Bachlkoch ist ein Fixpunkt in ihrem Leben. So war es bis vor Kurzem noch so, dass die „alte“ Kirchenwirtin, ihre Großmutter Franziska Stöckl, am Weihnachtstag zu Mittag immer Bachlkoch für die ganze Familie zubereitet hat. Zum

Verfeinern gab es stets ein „bissl Muas“ und flüssigen Honig (die „Honigbria“) darüber. Die Großmutter erzählte dann oft Geschichten aus der früheren Zeit: Zum Beispiel dass man das Koch mit Wasser und Milch anrührte, wenn die Milch knapp wurde. „Oma Franzl“ begeisterte die ganze Familie für diese Tradition und später nach der Bescherung gab es immer die legendäre Würstelsuppe (mit frischen Würsteln, was ganz wichtig war). „Ich habe von klein auf oft mit meiner Großmutter gekocht und somit die Zubereitungsarten verschiedener Mehlspeisen gelernt – weil ich sie auch immer schon gerne gegessen habe. Mengen-

angaben gab es bei „Mutti“ nicht – sie sagte immer, das Anrühren von Teigen, speziell beim „Muas“ und „Koch“, ist eine Gefühlssache“, erklärt die sympathische Kirchenwirtin und weiter: „Auf unserer Spielberg-Alm schmeckt das Bachlkoch besonders gut, da man es in einer Eisenpfanne über dem offenen Feuer zubereiten kann und das nochmals einen extra Geschmack verleiht. Nach einem Jagdtag gibt es wieder Kraft.“ Mit dieser Begeisterung und Energie ist es kein Wunder, dass Barbara Kottke ihren Alltag als Kirchenwirtin und Familienmensch (mit Gatten Nils und den Kindern Klara und Paul) praktisch „mit links schupft“.

