

Unterschiedliche Speisen je nach Sippe

Autor(en): **Hunger, Bartholomé / Schaub, Reto**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bündner Schulblatt = Bollettino scolastico grigione = Fegl scolastico grischun**

Band (Jahr): **64 (2002-2003)**

Heft 9: **Begegnung mit Fahrenden**

PDF erstellt am: **08.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-357505>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Unterschiedliche Speisen je nach Sippe



«Die Speisen der Zigeuner oder Jenischen sind sehr unterschiedlich. Je nachdem, ob sie von den osteuropäischen Sinti oder den westeuropäischen Jenischen zubereitet werden, schmecken sie recht unterschiedlich.» Dies sagt einer, der es wissen sollte, nämlich der 34jährige Josef Birchler. Im Laufe der Jahre hat er rund 1500 Rezepte zusammengetragen, die er einmal in einem Zigeuner-Kochbuch der Öffentlichkeit zugänglich machen möchte.

«Alkohol», so Birchler weiter, ist bei den Zigeunern verpönt. Der Genuss von alkoholischen Getränken verderbe den Charakter und mache die Leute bösartig, folgert er. Weiter erzählt er, dass der Genuss von Hunde- oder Pferdefleisch bei den Sintis untersagt sei. Wer sich über dieses Verbot hinwegsetzt, wird von der Sippe während eines Jahres ausgeschlossen!

Josef Birchler verwöhnte die Gäste am Tag der Begegnung mit Fahrenden in Zizers mit Schweinsrippchen, die er in eine herrliche Marinade eingelegt hatte.

Während bei den Sesshaften die Zigeunerspiesschen oder die Gulaschsuppe sehr beliebt sind, sind es bei den Fahrenden vorab Gerichte, die auf dem offenen Feuer zubereitet werden können.

Im Rahmen der «Begegnung mit Fahrenden» in Zizers überraschte Josef Birchler die Anwesenden mit Schweinsrippchen mit amerikanischer Marinade. Alle Besucherinnen und Besucher waren von dieser Delikatesse sehr angetan. Birchler verriet uns, dass er das Rezept der Marinade von seinem Grossvater übernommen habe. Dieser wiederum hat das Rezept von einem amerikanischen Zigeuner im Jahre 1943 in einem deutschen Lager erhalten.

Freimütig gibt Josef Birchler das Rezept preis: Man enthäutet und entkernt eine Anzahl frischer Tomaten und verarbeitet sie mit einem Mixer zu Ketchup. Diesem gibt man Basilikum, wenig Olivenöl, schwarzen – und Cayennepfeffer sowie Paprika, das man im Mörser zerstösst, bei. Über Nacht werden die Rippchen in diese Marinade eingelegt. Vor dem Grillieren werden sie mit frischem Thymian bestreut und mit möglichst viel Marinade auf dem Grill (offenes Feuer) beidseitig gut gebraten. Vor dem Servieren wird das Fleisch mit einem Schuss Cognac beträufelt. Beim Lammfleisch wird anstelle von Thymian Rosmarin verwendet. Zu einem Stück frischem Fladenbrot schmeckt das Fleisch ausgezeichnet. Eine echte Zigeuner-Mahlzeit!



Das Feuer spielt im Leben der Fahrenden eine wesentliche Rolle. Selbstverständlich wird auch auf dem offenen Feuer gekocht.