

# Ostern ist auch die Zeit der schönen Bräuche

Die RNZ war Federtieren, Kerzen, Broten und Eiern in der Region auf der Spur – Vor dem Feiern steht manchmal harte Arbeit

Von Hannelore Schäfer

**Bergstraße/Neckar.** Mit Gebet und Lobgesang wird das Osterfest in den Kirchen begangen. Im Mittelpunkt steht die Auferweckung Jesu von den Toten. „Der Herr ist auferstanden, er ist wahrhaftig auferstanden“, hallt es in der Osternacht durch die Kirche. Neben dem christlichen Aspekt als das höchste Fest im Kirchenjahr, gibt es auch zahlreiche Osterbräuche. Sie reichen vom Osterhasen über Ostergebäck bis hin zum bunt bemalten Eierbehang an Sträuchern und Zweigen.

„Die Gemeinde genießt und schätzt es. Es ist dankenswert, dass Gertraud Rosanowitsch an dieser schönen Tradition festhält und uns in der Osternacht mit ihrem selbst gebackenen Osterbrot beschenkt“, betont der Pfarrer der evangelischen Luthergemeinde Neckarhausen, Andreas Pollack. Gertraud Rosanowitsch stammt selbst aus einer Pfarrersfamilie. „Mein Vater Hermann John war 29 Jahre Pfarrer an der evangelischen Erlöserkirche in Seckenheim“, erzählt sie und fügt an: „Da wächst man im christlichen Glauben auf und diese positive Erfahrung begleitet mich bis heute auf meinem Lebensweg.“ Der Liebe wegen zog die gebürtige Seckenheimerin nach Neckarhausen. Dort engagiert sie sich seit Jahrzehnten auf vielfältige Weise in der evangelischen Luthergemeinde. Zu einem dieser „Pöstchen“ zählt auch das Backen des Osterbrotes. „Ich mache das jetzt seit 25 Jahren, das Rezept für dieses besondere Brot habe ich von Brigitte Diegel übernommen“, erinnert sich die backfreudige Hausfrau.

## „Tradition nicht sterben lassen“

Die Ehefrau des ehemaligen Neckarhäuser Pfarrers Manfred Diegel hat mit dem Osterbrot backen für die Gemeinde begonnen. „Die Leute haben sich immer darauf gefreut, und da wollte ich die schöne Tradition nicht sterben lassen“, stellt die ehrenamtliche Brotbäckerin bescheiden fest. Bis die zwei stattlichen Brotlaibe in den Backofen geschoben werden, ist es allerdings schon ein mühevolleres Geschäft. Sohn Jan springt beim Teigkneten gerne in die Presche. Der junge Mann, der als Arzthelfer arbeitet, hat auch im Umgang mit dem gehaltvollen Teig das richtige Händchen.

Ruck zuck werden die vermengten Zutaten durchgeknetet und die Brote geformt. Die Hefeteig-Gebilde dürfen dann ruhen, vom Volumen her aufgehen und landenschießlich im Backofen. „Das Brot passt gerade auch an Ostern gut auf den Frühstückstisch. Durch den Honig schmeckt es leicht süßlich, mit Butter bestrichen ist es echt lecker“, verrät die Bäckerin. In der Osternacht kommt es allerdings „pur“ in die Körbchen, die dann durch die Reihen der Gottesdienstbesucher wandern. „Sowohl das Osterbrot als auch unsere christliche Gemeinschaft enthält von den Bestandteilen her sehr viel Gutes“, ist Pfarrer Pollack überzeugt.

Bevor es in die Kirche geht, versammelt sich die Gemeinde am Osterfeuer. Feuer war schon in der Antike ein heiliges Element. Das alte Zeichen für das Ende des finsternen Winters wird im Osterritus als Zeichen der Auferstehung Christi gedeutet. Jesus, das Licht der Welt, bricht die Finsternis des Todes. In den meisten Gemeinden wird das Osterfeuer genutzt, um die große Osterkerze anzuzünden.

Vielerorts wird die Kerze selbst gebastelt. „Unsere Pfarrsekretärin Birgit Rath hat nachgefragt, welche Gruppe der Gemeinde die Kerze gestalten will“, erinnert sich Jutta Ehehalt von der katholischen Kirchengemeinde Schriesheim-Dossenheim und fügte an: „Wir drei Taufkatechetinnen Gisela Mittelstädt, Elke Eichert und ich haben uns dann gerne der Sache angenommen. Zunächst habe man Ideen gesammelt, die dann von ihr in einem Entwurf umgesetzt wurden. Thema sei der „Lebensbaum“ gewesen. Das Kreuz wird umrankt von einem Baum



Den piepsenden Nachwuchs präsentiert der Edinger Kleintierzüchter, Helmut Stein. Fotos: Schäfer



Die katholische Kirchengemeinde Schriesheim-Dossenheim stellt die Kerze selbst her.

mit goldfarbenem Geäst und hoffnungsgrünen Blättern. Das gleiche Motiv findet sich am Fußende der Kerze als Banderole wieder. Die Motive wurden aus Wachsplatten geschnitten und mit „warmen Händen“ auf den weißen Rohling aufgedrückt, erklärte Ehehalt.

Die Kerze trägt außerdem die griechischen Buchstaben Alpha und Omega (Anfang und Ende) sowie die Jahreszahl 2023. „Die Arbeit an der Kerze hat uns viel Freude bereitet und wir sind schon ein



Traditionell backt die Neckarhäuserin Gertraud Rosanowitsch ihr Osterbrot. Bis die zwei stattlichen Laibe in den Backofen geschoben werden, ist es ein mühsames Geschäft.



Die Vorsitzende der Edinger Landfrauen, Andrea Koch (l), und Vereinsmitglied Claudia Remmers freuen sich jedes Jahr auf das Färben der Ostereier.

bisschen stolz darauf, wenn wir sie dann in der Kirche stehen sehen, bekennt Jutta Ehehalt. Das gleiche Osterkerzen-Motiv wurde in zweifacher Ausführung von Ehrenamtlichen der katholischen und evangelischen Kirchengemeinde in Ladenburg gestaltet. „Es ist zum zweiten Mal ein Gemeinschaftswerk in ökumenischer Verbundenheit entstanden“, erklärt Pfarrsekretärin Julia Keller vom evangelischen Pfarramt. Stilisierte Menschen unterschiedlicher Größen in verschie-

denfarbigen Kleidern umrunden das Kreuz in seiner Strahlkraft. Entzündet wird die Kerze bei den Ladenburger Protestanten beim Auferstehungsgottesdienst am Ostersonntag um sieben Uhr auf dem Friedhof. Das Osterfrühstück ist für viele Familien fester Bestandteil des Ostersonntags. Auch bei der Edinger Landfrauen-Vorsitzenden, Andrea Koch, sowie Vereinsmitglied Claudia Remmers wird dieser Brauch gepflegt. Die beiden Frauen sind ausgesprochen naturnah

unterwegs. Das gilt auch für das Eierfärben. „Isch wos, was ich wos, des Hinkel is' der Has' die Mudder färbt die Eier un' legt se ins griene Gras“, heißt es in einem Kurpfälzer Kinderreim um das Mysterium des eierlegenden Osterhasen.

Klar, dass die Edingerinnen dem Hasen nicht auf die Sprünge helfen, sondern auch das Eierfärben in die eigenen „Pforten“ nehmen. Dazu müssen aber erst einmal die verschiedenen Naturfarben angesetzt und die Eier abgekocht werden. Nach dem Abkochen die Eier mit Essig abreiben, damit die Eierschale aufgeraut und die Farbe besser aufgenommen wird. „Am besten nimmt man etwa acht Tage alte Eier, sie lassen sich besser schälen“, rät Andrea Koch. Außerdem sollte man keine XL-Eier verwenden, sondern sich

## DER NÄCHSTE „BLICK“

Der nächste „Blick in die Region“ erscheint am **20. April**.

lieber an die kleineren Ausgaben halten, die haben eine härtere Schale.

Für die goldgelbe Farbgebung nimmt man zehn Gramm gemahlenes Kurkumapulver und lässt es mit einem halben Liter Wasser zehn Minuten aufkochen. Rote Eier werden mit Rote Beete, blaue mit Rotkraut und braune mit Zwiebelschalen gefärbt. Dazu werden jeweils 500 Gramm der jeweiligen Gemüse mit zwei Liter Wasser aufgekocht und rund 40 Minuten siedend gelassen. Danach alles abseihen und die vorbereiteten Eier einlegen. Je länger die Eier im Farbsud liegen, umso intensiver wird die Farbgebung. Ab und an mit einem Löffel das Ei drehen, damit es gleichmäßig die Farbe annimmt. Wer das Ei zusätzlich dekorativ gestalten möchte, findet in der Natur die passende Deko.

Blätter, Blüten und Gräser werden leicht benässt, an die Eischale gedrückt und das Ganze mit einem Stück Nylonstrumpf eng umwickelt und zugebunden. Nach dem Färbeprozess das Strumpfteil nicht gleich entfernen, sondern alles erst abtrocknen lassen, damit sich die Motive gut abbilden. Damit die Eier auch eine glänzende Erscheinung abgeben, im Trocken-Format noch mit Schweinefett, einer Schinkenschwarte oder mit Öl einreiben. „Färben mit der Natur macht Spaß auch Kinder und Enkelkinder machen da gerne mit“, weiß Andrea Koch.

Was war zuerst da, das Huhn oder das Ei? Diese Frage kann auch der Brutwart der Edinger Kleintierzüchter, Helmut Stein, nicht genau beantworten. Stein hat derzeit alle Hände voll zu tun. In den fünf Brutapparaten im Brutraum auf der Zuchtanlage der Kleintierzüchter regt sich im Drei-Wochen-Rhythmus neues Leben. Der piepsende Nachwuchs präsentiert sich als flaumige Federbällchen buchstäblich wie aus dem Ei gepellt. „Genaugenommen kämpfen sich die Küken mit ihrem Eizahn aus der Schale und sind nach diesem Kraftakt erst einmal richtig fertig“, weiß der Fachmann und fügt an. „Auch nach all den Jahren der Bruterei sehe ich in diesem Wandlungsprozess immer noch ein kleines Wunder – und das nicht nur zur Osterzeit.“

## REZEPT FÜR EIN LAIB BROT

**> Zutaten:** 500 Gramm dunkles Roggenmehl (Typ1150), 500 Gramm Weizenmehl (Typ 1050), 2 Päckchen Trockenhefe, 1 Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel Salz, ein Viertel Glas Honig, 1 Becher süße Sahne, 1 großer Becher Buttermilch, jeweils 200 Gramm Haselnüsse und 200 Gramm Walnüsse grob malen.

**> Zubereitung:** Alle Zutaten gut vermengen, zu einem Teig verarbeiten und einen Brotlaib formen. Den Hefeteig aufgehen lassen und bei 170 Grad im vorgeheizten Backofen circa 50 bis 60 Minuten backen lassen. Zwischendurch den Laib immer mal wieder mit lauwarmem Wasser bepinseln, damit das Brot eine schöne Kruste erhält. fer