

Wie der Biber zum Fisch wurde

Heute erfolgt Fasten freiwillig, egal aus welchen Motiven. Diese Entscheidungsfreiheit gab es in früheren Zeiten freilich nicht. Mitunter fanden die Menschen von damals kuriose Auswege . . .

Rechnerisch kommt man mit 40 Tagen Fastenzeit auf keinen grünen Zweig, selbst dann nicht, wenn man die Sonntage weglässt. Es muss das Symbolische genügen: 40 Tage fastete Jesus in der Wüste. Kirchenrechtlich ist das Ende der Fastenzeit auch nicht – wie der Laie denkt – die Auferstehung, sondern das Letzte Abendmahl am Gründonnerstag. Damit sind wir schon beim Essen, das neben Beten und Almosen die bekannteste Säule des Fastens ist. Und gerade auf diesem Gebiet waren die Menschen durch die Jahrhunderte ungemein kreativ und mitunter recht auslegungsfreudig.

Fische und Brezeln auf dem Speiseplan

Heute ist Fasten ein medizinisch untermauertes, freiwilliges Lifestyleprogramm zur Selbstoptimierung, früher war es ein verordnetes kirchliches Gebot. Streng verboten waren das Fleisch warmblütiger Tiere, Milch, Butter und Eier. Auch durfte man sich nur einmal am Tag satt essen. Das betraf nicht nur die hart arbeitende bäuerliche Bevölkerung – deren Vorräte zu dieser Jahreszeit ohnedies schon bedrohlich zu Ende gingen –, sondern auch die Nonnen und Mönche, die dabei mit skurrilem Einfallsreichtum glänzten. Die klassischen Fastenspeisen waren Fische und Brezel. Süßwasserfische waren zwar den oberen Ständen vorbehalten, aber Klöster hatten ihre eigenen Fischteiche. Hier lebten die Biber, die immer im Wasser verschwanden, um zu ihrem Bau zu gelangen. Ein klarer Beweis: Der Biber ist ein Fisch und darf somit in den Kochtopf!



Foto: Christoph Kranicki

So wurde er neben Krebsen, Schnecken, Fröschen oder sogar Ottern und Schildkröten zur beliebten Fastenspeise.

Alte Delikatessen aus der modernen Sterne Küche

Ganz ohne Fastenbeiwerk bringt Max Stiegl vom Gut Purbach im Burgenland (mit 21 war er der jüngste Sternekoch der Welt) den Biber auf die Speisekarte – als Salami, Sugo, Biberrollbraten. „Sein Fleisch schmeckt wie eine Mischung aus Wildente und Frischling. In Kanada und Estland ist er eine nationale Delikatesse. Sein Schwanz schmeckt wie

Knochenmark. Wir machen daraus Biberschwanzsuppe.“ Als „gselichten Wasserhasen“ kennt man den Biber entlang der Donau seit jeher. Und wenn so ein 40 Kilo schweres Tier seinem Habitat „entnommen“ wird, „ist es doch unvernünftig, es nicht zu verwerten. Es ist regional und biologisch!“

Der Legende nach sei der Biber einst durch die Kochkünste der Mönche fast ausgerottet worden. Mit konkreten Zahlen lässt sich das nicht belegen. Monitoring war unbekannt. Das Kochbuch der Fany Sagberger vom „lößlichen Stifte Melk“ aus 1835 enthält ein detail-

liertes Rezept, „um einen Biberschweif zuzurichten“.

Das Fastengebot wurde bis weit in die Neuzeit kontrolliert. Vor allem Maria Theresia war hier sehr strikt. Da es jedoch für Reisende Ausnahmen gab, wurden die Einkehrgasthöfe mit ihrem Fleischangebot weit über die Belegzahlen hinaus frequentiert. Allerdings soll es die Herrscherin selbst manchmal nicht allzu genau mit den Vorschriften genommen haben. Alkoholfasten war unbekannt, im Gegenteil: Das päpstliche Diktum „Flüssiges bricht das Fasten nicht“ führte zum berühmten Starkbier der Mönche.

☺ In St. Margarethen im Lavanttal werden heute zeitgenössische Fastentücher aufgehängt. In der Stiftsbibliothek in Melk finden sich alte Rezepte. ☺

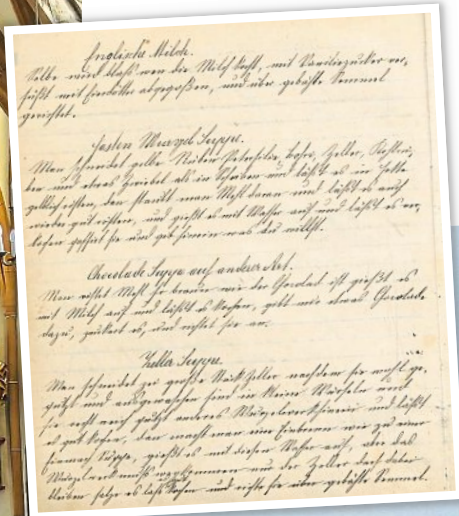


Foto: B. Werle/Anature



Hat zwar keine Flossen, galt im Mittelalter aber als Fisch: der Biber.



Foto: Georg Wastl

Dabei sollte man aber nicht vergessen, dass Bier ein alltägliches Getränk war und dem verunreinigten Wasser auf jeden Fall vorzuziehen. Auch Kinder bekamen es. Ab dem 15. Jahrhundert durfte auch Butter verwendet werden. Gegen Bezahlung an Klerus und Papst konnte man sich durch sogenannte „Butterbriefe“ von der Buttersünde freikaufen. Ablasshandel pur.

Bunte Bildgeschichten und „gefährliches“ Lesen

Ab dem ersten Jahrtausend nach Christus verhüllten schmucklose Fastentücher zur Passionszeit das Kreuz

am Hauptaltar. Christus wurde damals, zur Zeit der Romanik, als Triumphator mit Königskrone dargestellt. Doch langsam setzte sich das Bild des leidenden Jesu durch und der durfte erst wieder nach der Auferstehung triumphieren. Aus dem schlichten Tuch wurde allmählich eine künstlerische Bildgeschichte. Das Hungertuch wurde zur geistigen Nahrung der Fastenden. Die meisten Menschen konnten früher nicht lesen, und wenn sie lesen konnten, war das Studium der Bibel für Laien immer wieder verboten. Man wollte keine eigenmächtigen Auslegun-



Kein Blatt vor dem Mund, dafür den Biber im Kochtopf: Szenekoch Stiegl tritt für Vielfalt in der Küche ein.

Foto: Gerhard Wasserbauer

gen. Lesen ist gefährlich! Während derzeit Zigtausende Jugendliche drei Wochen lang freiwillig auf soziale Medien verzichten, holten sich damals die Informationshungrigen ihren Lese- stoff auf dem Tuch über dem Altar. Dort fanden sich neben geistlichen oft auch welt- politische Darstellungen. Alexander den Großen oder die Ermordung von Julius Caesar kann man auf dem ältesten Fastentuch Öster- reichs im Dom zu Gurk aus dem Jahr 1458 bestaunen. Kärnten ist bis heute die Hochburg der Fastentücher. Etwa 300 kennt man derzeit

und jährlich kommen neue, zeitgenössische dazu. Ehe- mals waren sie die Bibel der Armen, heute helfen sie bei Einkehr und Gebet. Neben Fasten und Beten gelten Almosen als dritte Wegmarke der Menschlich- keit. Für sie fühlen sich die katholischen Frauen in den Diözesen zuständig – und das nicht nur zu Beginn der Fastenzeit am Aschermitt- woch. Noch bis zum 29. März kann man in den ver- schiedenen Pfarren seinen Obolus für die Fastensuppe leisten. Termine zur „Ak- tion Familienfasttag 2026“ findet man im Internet. Katharina Messner