



LIFESTYLE

DER BACHLTAG – WEIHNACHTEN IM PINZGAU

G+1 2

Gefällt mir 92

Twittern

Wenn man im Salzburger Pinzgau vom Bachhtag spricht, so meint man damit den 24. Dezember. Der „Bachötåg“ ist hier eng verbunden mit alten Traditionen, die in vielen Familien heute noch praktiziert werden.

Für die Herkunft des Wortes gibt es mehrere Varianten – ebenso für die Schreibweise: Bachl, Bachi oder Bache. Die einen leiten es vom Schlachten des Schweines (der Bache) für die Weihnachtsfeiertage ab, die anderen beziehen es auf die Schmiede, die ihre Schleifsteine durch die Wasserkraft eines Baches antreiben, wieder andere auf die Bewirtung der Perchten. Doch die eingängigste Erklärung findet die Niedersillier Mundartdichterin Barbara Rettenbacher, die meint: „Der Bacheltag verdankt seinen Namen dem Backen von Germspeisen für die ‚Untan-Mahlzeit‘ vor dem Stallgehen am späten Nachmittag. Im Pinzgau wurden, bis ca 1940, auf den Bauernhöfen für diese Nachmittagsiause ‚Pfannen- oder Rohrnußln‘ aus Hefeteig gebacken. Und die

Durch das Fortsetzen der Benutzung dieser Seite, stimmen Sie der Benutzung von Cookies zu. Weitere

[Informationen](#)[Akzeptieren](#)

Familien-Mittagessen auf den Tisch. Sehr einfach ist dieses Gericht in der Zubereitung und zudem sehr sättigend. Barbara Unterrainer vom [Hotel Kirchenwirt](#) in [Leogang](#) verrät ihr Rezept (Angaben pro Person).

1/4 lt Milch oder Wasser (oder gemischt)
20 g Mehl
eine Prise Salz
1 Esslöffel Butter

Zubereitung:

Die Milch wird zum Kochen gebracht und dann wird das Mehl langsam mit einem Schneebesen und einem Sieb in die heiße Milch eingestreut, damit keine Klümpchen entstehen. Wenn das „Koch“ (breiige Speise) dicklich geworden ist, noch einmal aufkochen und mit einer Prise Salz und einem Esslöffel Butter mischen und nach Belieben mit Honig verfeinern. Das ist jedoch von Region zu Region und sogar von Haushalt zu Haushalt unterschiedlich; anstatt des Honigs kann auch Zucker in Butter aufgelöst und karamellisiert werden.



Adam Grundner schäfft das Messer am wasserbetriebenen Naturstein.

...

Durch das Fortsetzen der Benutzung dieser Seite, stimmen Sie der Benutzung von Cookies zu. Weitere

[Informationen](#)

[Akzeptieren](#)

...verrichtet werden. So schliff der Bauer am 24. Dezember noch alle Messer im

Haus. Sigmund Riedlsperger, Organisator der alten **Hüttschmiede** in Leogang-Hütten, weiß zu berichten: „Eine gute Schneid war an Weihnachten besonders wichtig, um das, der Bäuerin oft zu hart geratene, Kletzenbrot zu zerteilen. Oder um das frisch aus der Selchkammer geholte Bachi Speck (ganzes Stück Speck) hauchdünn aufzuschneiden. Währenddessen holte früher ein Knecht den Bachlboschn aus dem Wald – ein kleines Fichtenbäumchen, das von oben durch den Kamin gezogen wurde, um diesen von Ruß und Pech zu reinigen.“



Per Hand wird das Messer nach dem Schleifen abgezogen. . .



. . .und die Schneid überprüft.



Sigmund Riedlsperger und Adam Grundner öffnen die Hüttschmiede für die Bachlschneid.

Durch das Fortsetzen der Benutzung dieser Seite, stimmen Sie der Benutzung von Cookies zu. Weitere Informationen

Die auf 1599 datierende Hüttschmiede in Leogang wurde von Siegmund Riedlsperger und seinen Kollegen vor drei Jahren als Schauschmiede reaktiviert und kann von Mai bis Oktober jeden Mittwoch besichtigt werden. Jeden Freitag vor dem Weihnachtsfest jedoch öffnet die alte Schmiede ihre Tore für die traditionelle Bachlschneid und Siegmund Riedlsperger erzählt: „Dieses Jahr sind wir am 18. Dezember ab 13 Uhr mit sechs Schmieden vor Ort, um für eine gute Bachlschneid zu sorgen. Bei Glühwein, Tee und Kletznbrot können die Gäste ‚hoagaschn‘, während wir die Messer auf den Schleifsteinen bearbeiten. Man sagt der Bachlschneid nach, dass sie ein ganzes Jahr hält. Das Geheimnis ist, dass man eine kalte Schneid auf einem Naturstein macht, der im Wasser läuft.“



Adam Grundner schmiedet Nägel vor der lodernden Esse.

Während Adam Grundner, pensionierter Schmied aus Saalfelden, das Feuer in der Esse zum Lodern bringt, um noch schnell ein paar Nägel per Hand zu schmieden, rattert die antike Schleifanlage bereits auf Hochtouren. „Man muss das Messer sorgfältig anschleifen, bis nur ein ganz dünner Faden auf der Klinge stehenbleibt“, erklärt er, als er sich mit einem großen Küchenmesser zum Schleifstein stellt. „Diesen Faden stoße ich dann durch das Abziehen per

Durch das Fortsetzen der Benutzung dieser Seite, stimmen Sie der Benutzung von Cookies zu. Weitere

Informationen

Akzeptieren

Sagt Adam Grundner und meint, dass die beste sich die besten Unternehmen.