

# Vollmundig, fruchtig und mit Honignote

Norbert Hecht hat mit Luis-Bräu in Markt Schwaben ein karpatendeutsches Bier aufgelegt

VON JÖRG DOMKE

**Markt Schwaben** – Die Sude-tendeutsche Landsmannschaft hat hierzulande einen durchaus großen Bekanntheitsgrad. Kein Wunder, schließlich fanden in Folge des Zweiten Weltkriegs viele aus der Region im heutigen Tschechien in Oberbayern einen Zufluchtsort. Weniger bekannt ist das Karpatendeutsche Pendant, präziser genannt die „Karpatendeutsche Landsmannschaft Slowakei“. Es handelt sich hierbei formell um einen eingetragenen Verein. Vorsitzender im Kreisverband München-Oberbayern ist seit Ende Oktober 2022 Norbert Hecht aus Markt Schwaben. Dabei gehört er dem Verband überhaupt erst seit Oktober 2021 an.

Seine Aufgabe in der Landsmannschaft versteht Hecht in erster Linie darin, geistige und gesellschaftliche Kontakte unter den Landsleuten zu pflegen, Landsleute in sozialer, wirtschaftlicher und kultureller Hinsicht zu betreuen sowie Kulturgut und heimatisches Brauchtum zu erhalten. Mit dem Fall des Eisernen Vorhangs vor 30 Jahren haben sich die Aufgaben jedoch geändert. Neue Schwerpunkte sind laut Homepage des Verbandes dazugekommen: Hilfen beim Aufbau einer Organisation der Karpatendeutschen in der Slowakei oder etwa die Erarbeitung eines Schulentwicklungsplanes für den Deutschunterricht. Im Kreisverband ist Hecht speziell verantwortlich für die Pflege der Mitgliederlisten. Er organisiert monatliche Treffen im Haus des deutschen Ostens. Und, wenn es sein muss, besucht er auch zu besonderen Anlässen Landsmannschaftsangehörige in der Gegend. Wobei es im Landkreis Ebersberg, wie er zugibt, nicht sehr viele gibt.

Womöglich aber Menschen, deren familiäre Geschichte in die Slowakei ragt. „Ich würde gerne mehr Leute finden, deren Wurzeln in die Region reichen und deren Vorfahren aus der Slowakei stammen“, berichtet der Kreisvorsitzende in einem Gespräch mit der EZ. Also Menschen mit einer ähnlichen Vita wie die seine.

Hecht, 50, hat die Regionen um Preßburg, das Hauerland beziehungsweise das Zipser Land, wo es eine verstärkte deutsche Besiedelung gab und gibt, selber nie als eigenen Wohnort erlebt. Aber seine Eltern stammten aus der Region Zips im Osten der heutigen Slowakei. Immer-



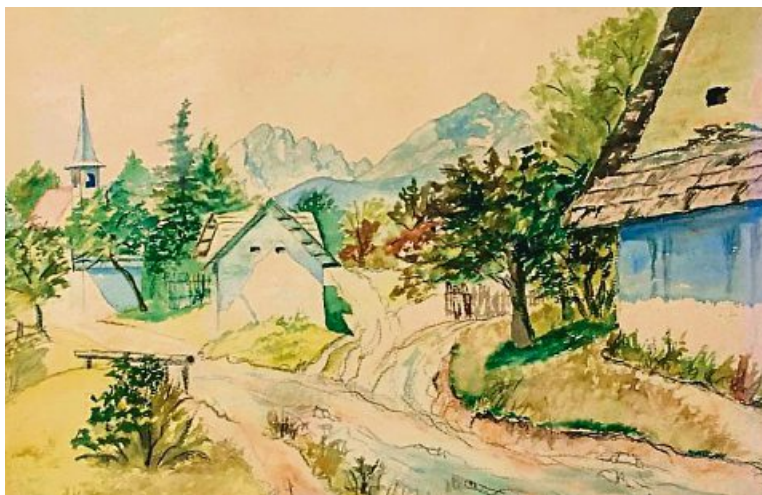
Norbert Hecht füllt beim Luis-Bräu in Markt Schwaben slowakischen Hopfen ein. Auf abenteuerliche Weise hatte er den Rohstoff beschafft.



Ein frisch eingeschenktes karpatendeutsches Bier, made in Markt Schwaben.



Eigens wurden für das neue Bier auch Etiketten gedruckt.



Dorfansicht aus dem Zipser Land: Gemalt von Hechts Großvater. Es entstand im Jahr 1933.

hin war es ihm immer möglich, nahe Verwandte wie die eigene Oma oder den nur unwesentlich älteren Onkel regelmäßig auch vor dem Fall des Eisernen Vorhangs zu besuchen. So oft und so intensiv, dass der gelernte Restaurationsfachmann die Landessprache perfekt beherrscht. Wie übrigens noch ein paar weitere Sprachen.

Sein karpatendeutscher Vater Rudolf kam in Matzdorf/Matejovce 1931 zur Welt, kam als 13-Jähriger nach Bayern und starb hier 2007. Aber auch die weiteren Vorfahren stammten aus der Gemeinde. Der Opa Rudolf (1905 bis 1935) etwa und Urgroßvater Karl (1873 bis 1933). Norbert Hecht weiß das alles sehr gut,

denn schon seit geraumer Zeit befasst sich der Markt Schwabener mit Ahnenforschung. „Ich habe auch noch väterlicherseits sehr regen und engen Kontakt mit meiner Cousine Eva Wassermann. Sie lebt in Poprad/Deutschendorf. Wir haben

„Ich würde gerne mehr Leute finden, deren Wurzeln in die Region reichen und deren Vorfahren aus der Slowakei stammen.“

uns erst im Juni 2022 gefunden bzw. auch voneinander erst dann aufgrund meiner Ahnenforschung erfahren“, erzählt Hecht.

Inzwischen hat er Ergebnisse seiner Familienfor-

schung auch schon online einem größeren, interessierten Publikum zur Verfügung gestellt. Hecht ist nämlich nicht nur der amtierende Kreisvorsitzende, sondern arbeitet nebenbei noch als Autor beim monatlich erscheinenden „Karpatenblatt“, einem

slowenische Rezepte zum Nachmachen. Hechts Philosophie: „Man identifiziert sich auch über das Essen“. Besonders das Heimatgefühl sei stark damit verbunden. Schließlich spreche man nicht umsonst auch von einem „Nationalgericht“ (siehe untenstehendes Beispiel).

Norbert Hecht selber nennt sich auf seiner eigenen Homepage unter [www.norbert-hecht.com](http://www.norbert-hecht.com) einen „Mann der Feder und Rezitation“, Lyriker und Kolumnist, Autor von Kurzgeschichten und Romanen. Also summa summarum jemand, der mit Sprache umzugehen weiß. Daher auch sein Lebensmotto: „Ich schreibe, um meine Seele zu heilen.“

## Kochen, wie es die Karpatendeutsche Landsmannschaft schätzt: Halusky

Das slowakische Nationalgericht heißt **Halusky**. Traditionell werden Halusky mit Speck und Brimsen/Bryndza, einem slowakischen Weichkäse aus Schafsmilch, gereicht. Es gibt aber auch Rezepte ohne Käse, mit gekochtem Kraut.

Nicht „Eingeweiheten“ lassen sich Halusky ganz einfach mit **slowakischen Kartoffelspätzle** erklären. Im Zipser Dialekt „Potoksch“ oder auch „Grulnkneichten“ genannt. Die Grulle – die Kartoffel – ist womöglich nicht aus dem Goralischen entlehnt, ... sondern könnte durchaus aus dem Deutschen von „Gerull“ für Geröll aus der „alten Bergmannssprache“ entlehnt sein. War doch die Zips auch vom Bergbau und dieser wiederum von den Zipser Sachsen geprägt.

### Die Zutaten für vier Personen:

1,5 kg Kartoffeln, festkochend  
Davon für die Halusky ca. 1,1 kg und 0,4 kg für die extra Kartoffelstückchen  
300 g Mehl  
2 Eier  
Salz & Pfeffer aus der Mühle  
180 - 200 g Speck  
Eine Zwiebel (mittelgroß)  
110 g Butter  
Ca. 400 g Sauerkraut (1 Dose)

### Die Zubereitung

Speck und Zwiebel gewürfelt in einer Pfanne zusammen anbraten und zur Seite stellen.  
Kartoffeln schälen und ca. 0,4 kg in kleine Würfel schneiden und aufsetzen. Wenn fertig gekocht, abgießen und Deckel draufgeben.  
Die restlichen Kartoffeln mit Reibe oder Küchenmaschine reiben.



Slowakisches Nationalgericht: Halusky. Es stammt von dem Markt Schwabener Norbert Hecht.

Die geriebenen **Kartoffeln** vom Kartoffelsaft abgießen. Die abgeseihten Kartoffeln, Eier, einen gestrichenen Esslöffel Salz und etwa die Hälfte vom Mehl in eine Schüssel geben. Mit einem großen Löffel alles gut verrühren. Nach und nach vom restlichen Mehl hinzugeben und verrühren bis die Masse, weder zu zäh noch zu flüssig ist. Eventuell etwas vom Mehl weglassen oder noch etwas hinzugeben. Hängt jeweils von den Kartoffeln ab.

In einem größeren Topf die Butter erhitzen. Wenn sie zerlaufen ist, Ofenplatte auf kleine Flamme zum Warmhalten stellen.

Großen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen. Wenn das Wasser kocht, Teig in den Teigschlitten vom **Spätzleho-**

Hechts slowakische Mutter war übrigens leidenschaftliche Köchin – und versuchte ihrem einzigen Sohn schon früh das Kochen beizubringen. Sie starb 2016. Die Leidenschaft für alles Kulinarische blieb dem Sohn aber stets erhalten. Wohl auch vor diesem Hintergrund ist eine neue Initiative zu verstehen, die letztlich zum Ziel hat, das Bewusstsein für Karpatendeutsche in Bayern zu schärfen.

Über ein Mitwirken beim Kunstpfad in Markt Schwaben lernte Hecht die Familie Sabo kennen; und damit deren Kleinstbrauerei Luis-Bräu (wir berichteten unlängst). Hier entstand vor noch gar nicht so langer Zeit die Idee, doch einmal Bier herzustellen, das zweierlei Bedingungen erfüllen sollte: Es sollte unter Verwendung von echtem slowakischem Hopfen eingebraut werden; und das nach den strengen Regeln des bayerischen Reinheitsgebots.

Herausgekommen ist in diesen Tagen ein Sud, der in 120 Flaschen abgefüllt wurde und von Fachleuten so beschrieben wird: Bernsteinfarben, vollmundig mit fruchtig-hopfigem Aroma und feiner Honignote. Kurzum und nüchtern: ein kaltgehopftes obergäriges Landbier.

Die besondere Herausforderung habe darin bestanden, erzählt Hecht, den Hopfen in Kleinmengen überhaupt zu bekommen und nach Bayern zu schaffen. Die Slowakei ist zwar, sagt er, ein Wein- und eben auch Bierland, aber heimischer Hopfen (Saarzer Mittelblüher) offenbar rar. Ziemlich abenteuerlich sei es schließlich gewesen, ein nicht mal zwei Kilo schweres Packerl nach Markt Schwaben zu bringen.

Die inzwischen abgefüllten Flaschen mit eigenem Etikett will Hecht zu besonderen Anlässen, etwa Empfänge, unter das Volk bringen. Bei speziellem Interesse können bei ihm direkt auch ein paar Flaschen bestellt werden (siehe Kontaktdaten am Ende).

Einen Teil des Erlöses wird Norbert Hecht nach eigenen Angaben an den Landesverband zur Unterstützung eines Projekts im Heimatort seiner Vorfahren in Matzdorf weiterleiten. Dort will er die Kosten für die Übersetzung der Dorfchronik in die Landessprache und die Digitalisierung des Buches mitfinanzieren.

### Internet

[www.norbert-hecht.com](http://www.norbert-hecht.com)  
[www.karpatenblatt.sk](http://www.karpatenblatt.sk)  
[www.karpatendeutsche.de](http://www.karpatendeutsche.de)

bel (gibt's im Fachhandel) füllt und langsam hin und her schieben. Die Halusky, wenn sie oben schwimmen, mit einem Schaumlöffel in die zerlassene Butter geben. Wenn alles abgeschöpft ist, Teigschlitten wieder füllen und wiederholen, bis kein Teig übrig ist.

Das **Sauerkraut** mit der Hand gut ausdrücken, grob schneiden, Speck und die Kartoffelstückchen zu den Halusky dazugeben und alles mit zwei großen Löffeln langsam und vorsichtig vermengen. Gegebenenfalls mit Salz abschmecken.  
Mit etwas Pfeffer aus der Mühle anrichten und (langsam) genießen.

Zum Trinken passt Buttermilch oder ein Bier dazu.

NORBERT HECHT

## IHRE REDAKTION

Tel. (0 80 92) 82 82 38  
Fax (0 80 92) 82 82 30  
[redaktion@ebersbergerzeitung.de](mailto:redaktion@ebersbergerzeitung.de)

## IN KÜRZE

### Anzing

#### Wanderung zu den Mühlen

Am Mittwoch, 15. März, wandert eine seit vielen Jahren bestehende Anzinger Seniorenwandergruppe unter der Leitung von Heike Blaich im Schwabener Moos von Mühle zu Mühle. Treffpunkt um 9.50 Uhr an der Bushaltestelle Hirnerstraße bei der Bäckerei Rieger. Teilnehmer, die mit dem Auto nach Markt Schwaben kommen, können am Markt Schwabener Friedhof parken. Weitere Informationen gibt es bei Christa Meier unter Telefon 9069913.

### Markt Schwaben

#### Anmelden zum Baumschneidekurs

Am Samstag, 18. März, findet wieder ein Baumschneidekurs der „Eigenheimer Markt Schwaben und Umgebung“ in Zusammenarbeit mit dem Obst- und Gartenbauverein Poing statt. Der Kurs startet um 10 Uhr und endet voraussichtlich gegen 12 Uhr. Treffpunkt ist am Kolpinghaus, Erdinger Str. 50, in Markt Schwaben. Anmeldungen bitte an Franz Bär telefonisch unter (08121) 5611 oder via E-Mail: [franzbaer@t-online.de](mailto:franzbaer@t-online.de). Die Teilnahme ist wie in den letzten Jahren kostenlos.

### Hohenlinden

#### Neue Gastherme für das Wendlandhaus

Ein Routinetermin des Kammerleiters brachte zum Vorschein: Die Heizung im kommunalen Wendlandhaus ist so defekt, dass die Gastherme dringend ausgetauscht werden muss. Sie sei so kaputt, dass sich eine Reparatur nicht mehr lohne. Was also tun? Genau damit befasste sich dieser Tage der Gemeinderat. Und fand eine für die meisten kaum zu erwartende Lösung. Grünen-Ratsherr und 3. Bürgermeister Johannes Rumpfinger bot an, eine gebrauchte Gastherme zur Verfügung zu stellen. Ob dieser Weg technisch gangbar und letztlich auch zielführend sein wird, muss sich aber noch erweisen. Im Rahmen der Diskussionen im Plenum kam auch die Idee auf, das Wendlandhaus an die bestehende Nahwärmanlage anzuschließen, deren Zentrale sich neben dem Rathaus befindet. Hierzu teilte die Gemeinde mit, dass demnächst eine Prüfung anstehe, um herauszufinden, welche Kapazitäten die zentrale Heizanlage überhaupt noch habe. Zuletzt sei die Nachfrage sehr hoch gewesen, bestätigte Rathaus-Geschäftsleiterin Martina Baumann. Überlegungen, Wendlandhaus, ggf. das Autohaus und weitere Anlieger im Gewerbegebiet Niederfeld an die zentrale Heizung anzuschließen, hatte es schon vor Jahren gegeben. Damals war man aber dem Vernehmen nach auf keine größere Resonanz gestoßen. Offen und direkt ausgesprochen wurde es zwar nicht; aber in einigen Beiträgen klang durchaus im Rat eine gewisse Sympathie dafür durch, die bestehende Nahwärmanlage ggf. zu erweitern. Thema war das aber im Plenum noch nicht. jdo