

DAS DORFLEBEN & DIE BAUERNSTUBE

VILLAGE LIFE & PEASANT-STYLE FAMILY ROOM

Das Dorf war in Gottschee eine Gemeinschaft ganz besonderer Art. Die Grundlage waren die Großfamilie, dazu die engere Nachbarschaft und in der Folge die gesamte Bevölkerung des Dorfes. Die Großfamilie spielte bis zum letzten Krieg nicht nur in Gottschee eine wichtige Rolle, sie gibt es in den nichtindustriellen Ländern auch heute noch.

Mittelpunkt für Jung und Alt, für Kinder, Eltern und Großeltern, Freunde und Nachbarn, das war die Bauernstube in Gottschee. Die Stube war der wichtigste Raum im Gottscheer Bauernhaus, in ihrer Einfachheit und der geräumigen Form eine Stätte des Begegnens – Eine Gottscheer Bauernstube im Kleinformat kann hier im Untergeschoß der Gottscheer Gedenkstätte besichtigt werden.

The village was a very special community in Gottschee. Its foundation was the extended family, then the adjoining neighborhood followed by the entire population of the village. Up to the last war, the extended family played not only an important role in Gottschee; it also still exists today in non-industrial countries.

In Gottschee, the center for young and old, for children, parents and grandparents, friends and neighbors was the "Bauernstube." This room was the most important room in the Gottscheer farmhouse, in its simplicity and spaciousness a place to meet. A Gottscheer Bauernstube in miniature can be viewed here in the basement/ lower level of the Gottscheer Gedenkstätte.



1: Bauernhaus

2: Haushaltsgegenstände, Copyright Dr. Anja Moric

3: Landwirtschaftliche Geräte, Copyright Dr. Anja Moric

DAS DORFLEBEN UND DIE BAUERNSTUBE IN GOTTSCHEE

Das Dorfleben in Gottschee

Der Bauer in Gottschee war zum Großteil Selbstversorger. Verkauft wurden Schweine, Rinder, Holz und in geringerem Maße auch landwirtschaftliche Produkte. Mit dem Erlös wurden die Steuern bezahlt und die notwendigen Erfordernisse des Alltags gekauft. Die Erträge auf den Feldern waren in den meisten Talschaften recht gut, nur einige Randgebiete hatten es schwerer. Mit Fleiß bearbeitete und gut gedüngte Felder waren in einigen Landesteilen besonders ertragreich. An einen Überfluss wagte man in der damaligen Großfamilie ohnehin kaum zu denken, da der Verkauf von landwirtschaftlichen Produkten sehr schwierig war. Für das ganze Jahr musste der Vorrat reichen; kleinere Rücklagen ergaben das beruhigende Gefühl, auch für schlechtere Zeiten etwas vorgesorgt zu haben.

Die Hauptnahrungsmittel stammten aus den eigenen Ernten: Getreide (Mais, Weizen, Gerste, Hafer, weniger Buchweizen), dazu überall viel Kartoffeln, Rüben, Kraut, Möhren, Fisolen. In einigen Talschaften, wo der Nebel länger blieb, gedieh kein Mais. Im Frühjahr zogen einige Bauern gemeinsam in die umliegenden slowenischen und kroatischen Gemeinden, kauften dort Zugochsen, die dann als solche das Arbeitsjahr hindurch eingespannt, aber ab dem Spätherbst, den Winter hindurch gemästet und im Frühjahr auf den Markt getrieben wurden, auch das brachte gute Einnahmen.

Die Schweinehaltung war für die Gottscheer sehr

wichtig. Einige Schweine wurden verkauft, zwei oder drei aber um die Winterzeit geschlachtet. So lieferte das Schwein für das ganze Jahr geselchtes Fleisch, Speck, Würste und Fett. Da es keine Kühlschränke oder Tiefkühltruhen gab, musste man sich zu helfen wissen. So wurden Fleischstücke vorgebraten ("Vloaischkraipm") und in Fett eingelegt. In großen Holzkübeln wurden diese Fleischstücke so eingelegt, dass sie ganz im Fett lagen. So konnten sie bis in den Sommer konserviert bleiben. Auch das Selchen des Specks und der Würste nahm eine längere Zeit in Anspruch. Es wurden der Speck und das Fleisch eingebeizt, dann erst wurde alles in die Selche gegeben, wo es viele Wochen hindurch langsam geräuchert wurde. Jeder Bauer hatte eine Selche, so war er von anderen unabhängig.

Das Fleisch diente vor allem zur Geschmacksbildung in den Speisen. Die Familien waren groß, so war die Hauptnahrung nicht das Fleisch, sondern Kartoffeln, Sauerkraut, Rüben, Bohnen, Röllgerste waren das allgemeine Gericht. Das Jahr war lang und die Bäuerin musste eine gute Einteilung treffen, um das ganze Jahr die Familie ausreichend versorgen zu können.

Die Bauernstube in Gottschee

Der schwere Eichentisch in der Ecke, darüber der Herrgottswinkel, was hätte er uns alles zu erzählen gehabt. Es wurde gebetet, Feste gefeiert, Kaufverträge ausgehandelt und unterzeichnet und wie viele Generationen versammelten sich dort täglich zum gemeinsamen Essen.

Um den Kachelofen war die Ofenbank angeordnet, der Sitzplatz der Großeltern in der Winterzeit. Von dort hatten sie auch ausreichend Übersicht über das Geschehen in der Stube. Sie konnten das Treiben der Kinder sehen, bei Besuchen in die Gesprächsrunde eingreifen, aber von Zeit zu Zeit auch ein Nickerchen wagen („nopfatsn“), aber auch den Kindern herrliche Sagen und Märchen erzählen, wenn sie es wünschten. Der Kachelofen hatte zwei Vertiefungen, das Maierle. Auch da konnte man sich hineinsetzen. Meistens diente es aber als Zwischenstufe beim Hinaufklettern auf den Kachelofen, wo vor allem Kinder unbemerkt in der Ecke kauern, mit Geschwistern oder Nachbarkindern verschiedene Spiele spielen konnten.

Die Stube war am Abend der Treffpunkt mit den Nachbarn. Beim Maisreiben, früher auch beim Spinnen, verging die Zeit sehr schnell. Wieder wurden Geschichten erzählt, wieder wurde vieles hinzugetan, so entstand eine Sagenvielfalt im kleinen Ländchen Gottschee. Oft kam man auch zum Kartenspiel zusammen, vielfach auch nur zu einfachen Plaudereien.

Wenn die Gruppen aber größer waren, sang man die alten überlieferten Lieder in der schönen Mundart, aber auch in hochdeutscher Sprache, so blieben sie über Jahrhunderte erhaltenes Kulturgut. Die Gottscheer dürfen auf dieses Kulturgut besonders stolz sein, zählen doch ihre Volkslieder zu den ältesten Liedern im deutschen Sprachraum.