

Veranstaltungen und Bilder aus der Vergangenheit

Sörivóknak való – Für Biertrinker

A bajor sör éppúgy fogalom, mint a portói bor, a skót whisky, a madeira, az orosz vodka, az olasz Cinzano: észrevenni, ha hamisítják. A bajoroknak ez, persze, eszükbe sem jutna, hiszen ők a világ legrégebbi élelmiszertörvénye, az 1516-ból való *Reinheitsgebot*. Márpedig e tisztasági parancsolat szerint *egyetlen sörhöz sem adható semmi más adalék, csakis árpa, komló és víz tétessék hozzá*. Az előírás mind a mai napig szigorú purizmust, azaz teljes tisztaságra törekvést és az idegen alkotóelemektől való tartózkodást ró ki a sörfőzőkre, és számúzi a gyanús pótlékokat, vegyíteket az üstökből és kádakból.

Az sem mindegy, milyen folyamat zajlik le ezekben a hatalmas edényekben. Sörivóknak talán elmondható, hogy kedvencük készítése malátázással kezdődik. A gabonát vízben áztatják és csírázni hagyják, ezt melegítéssel szakítják meg. Az őrlés után, melynek során szétzúzzák a magokat, hogy bel-sejüket hozzáférhetővé tegyék, a malátát leforrázzák, elkeverik forró vízzel, hogy erjeszthető szénhidrátokat tartalmazó oldathoz, sörcéfréhez jussanak. Ezt – a megfelelő íz és aroma elérése érdekében – komlóval forralják rézüstben. Amikor lehűl, sörélesztőt adnak hozzá.

S ezen a ponton már se szeri, se száma a sokféleségnek, mert a világszer-te ismert söröket leginkább a felhasznált élesztő típusa különbözteti meg egymástól. A keserű sör titka a több komló és az enyhénél könnyebb maláta, az erős barna (porter) söré a piritott maláta, a németekre jellemző világos söré pedig az, hogy alacsony hőmérsékleten hosszú időn át érlelik. *De még az sem mindegy, hol – emeli fel ujját figyelmeztetőleg egy bajor serfőző. A hagyományos angol söröket – elfintorodik – a kád felső részében erjesztik, a világos, a lagertípusú söröknek viszont az edény aljában, másfajta élesztővel kell erjed-niük.*

Az eredmény? Felséges, egyedi aromájú, fajtánként felismerhető ízű, önmagát fehér habbal koronázó ital, amely, mértéktartóan fogyasztva, filozófikus nyugalmat kölcsönöz élvezőjének, belső egyensúlyt teremt – talán ez a toleráns higgadság és kedélyes lelki nyugalom a titka a *liberalitas bavariae* bájának, társas életet kovácsol és tart össze, megoldja a nyelvet és hidat ver különböző származású emberek között. Számtalan érdekes alak, hóbortos sörbarát is megfordul a müncheni fesztiválon. Jól megvannak a népviselet-be öltözött csoportok, a hangoskodó olasz turisták, az elegáns amerikaiak és

a farmeros fiatalok. Ami ebben az összevisszaságban egyforma, az a söröskorsó, a *Humpen* nagysága. Eine *Maß*, azaz egy pint sör igazán tekintélyes látvány. Ez a vidékenként változó értékű űrmérték (egy bécsi pint például 1,41 liter) a bajor fővárosban sem lebecsülendő mennyiség. Hadd idézzem Siegfried Sommer derűs müncheni kalauzát (*München für Anfänger*): »A könyvekben ugyan az olvasható, hogy egy pint egy liter, ez azonban szörnyű optimizmusra vall«. Nos, talán az agyagkorsókat is azért váltották fel idővel az üvegből készült kriglik, hogy a vendég láthassa, betelt-e a mérték (a *Maß* magyarul mértéket is jelent), vagy sem.

A sör igen különleges itóka, hiszen legalább hatezer éve kíséri az emberiséget. A malátázott árpából készült, komlóval ízesített, alkoholos ital az egyiptomiak előtt sem volt ismeretlen. Babilonban húsz különböző sörfajtát ismertek – de hát mi ez ahhoz az ird és mondd, ötezer különböző aromaváltozathoz, színárnyalathoz és ízlésbeli felfogáshoz képest, amit a németországi sörök képviselnek ... Maradjunk csak a Német Szövetségi Köztársaság legnagyobb államában: a bajoroknál nem túlzás azt mondani, ahány évszak, annyiféle sör. A »Starkbierzeit«, azaz az erős sör ideje például a január hetedikétől hamvazószerdáig tartó farsang után következik, és március 19-ig tart. A müncheni sörfőzdek ekkor verik csapra, mégpedig igen fergeteges ceremónia közepette, külön erre az időszakra főzött sörüket.

És nincs semmi csodálkoznivaló azon, hogy a »Löwenbräu« hordóján ez az évszám olvasható: 1426 – hiszen a bajorokat még nem is bajoroknak hívták, amikor már söröztek. Az úgynevezett »Maibock«-ot, mint neve – májusi baksör – is sejteti, május elsején ünneplik. Ez olyan esemény, amelyen szinte az egész ország részt vesz. A megnyitó hagyományos színhelye a »Hofbräuhaus«, – ahol elsőnek egy valódi kecskebak lefetyel bele a külön neki töltött nedűbe, majd München és Bajorország előkelőségei kóstolják meg az új, sötétbarna sört, mintegy a minőségét vizsgálva, hogy aztán engedélyezzék általános fogyasztását.

Ha a számtalan sörösdinasztia közül megnézzük a Tucher-familia családi kastélyát, Nürnberg óvárosában a Hirschengasse 9. szám alatt, a körbástya és a henger alakú torony láttán elkezdhetünk számolni: Tucherék 1516-ban ütötték csapra az első hordót, 1533-ban pedig már olyan családi rezidencia építésébe fogtak, hogy tizenegy évig tartott, mire a pallérok tető alá tudták hozni.

Nincs oka a panaszra a többi vállalkozásnak sem: a sörgyártás majdnem a második világháborúig Bajorország legfontosabb iparága volt (akkor sem indult hanyatlásnak, hanem más iparágak fejlődtek, megelőzték).

A sörgyártás központja ma is München, Nürnberg, Erlangen és Kulm-

bach. Mindennél beszédesebb az a tény, hogy napjainkban a világ minden negyedik sörfőzdéje a Bajor Szabadállamban működik: országszerte 764 sörgyár kínálja ott pompás aranyitalát. Mindent egybevetve évente kb. 25 millió hektoliter sörital ömlik dobozokba, üvegekbe, poharakba, kriglikbe és a hagyományos *keferloherekbe*, azaz kőkorsókba. A habzó iparág húszezer dolgozója 1989-ben 4,4 milliárd márkás forgalmat ért el. És ahogy az ózonlyuk bolondítgatja az időjárást, a nyarak egyre melegebbek ...

Az igazsághoz hozzátartozik, hogy a bajorok isznak bort is, de ha egy olyan kisvárosban, mint Erlangen, ahol 1686-ban már javában működik a sörfőzde (a lakosságszám csak 1974-ben lépi át a százezres küszöböt), a helyi idegenforgalmi prospektus huszonkilenc söröző mellett mindössze hat borozót sorol fel, akkor talán a sörivő és borissza bajorok aránya is sejthető. Még meggyőzőbb érv, ha azt mondjuk, nem tudunk olyan bajor borozóról, ahol hatezren poharazgatnának egyidejűleg, ezzel szemben a bajor főváros »Das Platz« nevű terecskéjén lévő udvari serfőzde, a »Hofbräuhaus« falai között ennyien férnek el egyszerre.

Sörivő, ha Münchenben jár, ki ne hagyja ezt az élményt! Az óriáskocsmá a a köznép számára épült 1589-ben. Volt hercegi, később királyi tulajdon is – attól udvari –, de most ismét a bajor államé.

Földszinti hatalmas terme találóan kapta a Schwemme (Úsztató) elnevezést: óriási hordókból csapolják itt a sört – olyan még nem fordult elő négyszáz év alatt, hogy elfogyott volna –, és koronás kék »HB« monogrammal díszített szürke cserépkorsókban szolgálják fel. Délelőtt tizenegy órától az Úsztatóban fúvószena szól, az éhezőknek pedig a bajor asztalról elmaradhatatlan csemege, a *Weisswurst* (fehér virsli) dukál, de azt sem nézik ki, aki a magával hozott harapnivalót öblíti le egy *Literkrug*, azaz literes krigli tartalmával.

A művelet veszély nélkül megismételhető, mert a bajor sörnek – noha általában valamivel kíváncsiabb, kelletősebb a szokványosnál és fűszerezettsége miatt jobban is esik – nem túl nagy az alkoholtartalma. Az átlagos ászoksör például 6–12 fokos, bár ez a mérték nem az alkoholtartalomra vonatkozik, mint sokan vélnék, hanem a sörcefrére. (Az alkoholtartalom 3,5 százalék, tehát alig egyharmada a sörcefrének). Ez a fajta sör malátát és komlót tartalmaz, illetve azt, ami ezekből a kémiai folyamat során megmarad. A müncheni sörök ranglistáján az ital erőssége szerint az *Exportbier*, a *Marzenbier* és a *Bockbier* következik, végül pedig az erős tavaszi sörök, amelyek, állítják a bajorok, 18–19 fokosak, vagyis 5,5 alkoholszázalékukkal szinte *üdösen gyógyító hatásúak*. Két pint rendes, vagy egy pint erős sör után az átlagos halandó máris spicces, három pint ászoksör, vagy két pint

»Starkbier« után pedig valóban betelik a *mérték*, mert ilyenkor még a bajorok között sincs az az autós, aki vérvizsgálatra áhítóznék – különben csikosba öltözve zacskókat ragaszthatna a szabadságideje alatt ...

Kedvesinálónak ennyi talán elég is, most pedig gyerünk ki a rétre, a Teréz-rétre, Európa legnagyobb népünnepélyére, a világ legnagyobb sör-fesztiváljának forgatagába. A minden évben szeptember közepétől október első vasárnapjáig tartó »Oktoberfest« láttán megértjük, miért tartotta von Kreittmayr báró már a XVIII. században Bajorország ötödik alkotóelemének a sört. Pedig akkortájt még csak lovasversenyeket rendeztek a mostani fesztivál színhelyén, a városszéli mezőn, és ezek a bemutatók számítottak a müncheni polgár kedvenc időtöltésének. Történt aztán, hogy a bajor trónörökös – a későbbi I. Lajos bajor király – házasságra készült lépni Therese von Sacken-Hildburghausen szász hercegnővel.

A nagy eseményről hallván a nemzetőrség bérkocsisa, egy bizonyos Franz Baumgartner nevű altiszt javasolta elöljárójának, Andrá Dall' Armi őrnagynak, hogy a trónörökös esküvőjét kössék össze a lovasünneppel. Az indítvány elnyerte Lajos tetszését, miként az őrnagynak az a javaslata is, hogy az örömnepet évente ismételjék meg, helyszíne, a Sendlingi Kapu előtti gyepterület a térség pedig a trónörökös nő tiszteletére kapja a »Theresienwiese«, azaz Terézrét nevet.

A következő évben, 1811-ben már mezőgazdasági kiállítással is összeköttették az októberi ünnepet, amelyen a sörfőző mesterek is megjelentek. A bajorok nemzeti ünnepének számító fesztivál lényegében akkor, vagyis több mint százkilencven évvel ezelőtt alakította ki mindmáig megörzött arculatát.

A főszereplő – a sör – minőségét azóta is úgy teszik próbára, hogy a friss csapolású nedűből egy pintet ráloccsantanak egy fapadra, erre aztán bőrnadrágos férfiak ülnek. Egy idő múltán, amikor fölállnának, a lócának a bőrnadrágokhoz kell tapadnia, ha jó a sör.

A vendégmarasztaló sörnek csak a minősége azonos, különben ahány sörfőzde, annyi márkánév: az »Augustiner« büszkesége a »Maximator«, a »Spaten-Franziskaner«-é a »Doppelspaten«, a »Schneider«-féle sörfőzdéé a világos Aventius, a világ egyik legmodernebb sörgyárának számító bajor Hofbräu különlegessége a »Delicator«. A bajor fővárosban korábban a sötétebb söröket kedvelték, ma viszont egyértelműen a világos az uralkodó. Az előbbi édesebb ízével szemben az utóbbi, meglehetősen keserűbb, fanyarabb – de *sörebb*. A leghíresebb barna sör errefelé a nockerbergi Paulaner Thomas sörfőzőjéből kikerülő Salvator (1780 – 1790 között egy Barnabás nevű pálos-rendi szerzetes főzte először).

A világos sörök legismertebbike a »Hofbräuhaus-Maibock«, ezt a fajtát 1614-

ben, Úrnapján mérték először Bajorországban. Ennek a májusi sörnek semmi köze a nevében és címerében fellelhető bakhoz: elnevezése »Einbeck« (korábban »Ainpock«) hannoveri település nevéből származik, valamikor ugyanis onnan szállított a bajor hercegi udvar, mert a helyi serfőző mesterek csinálmányaihoz nem volt sok bizodalruk.

Igen: a bajor sör nem mindenkinek hozott szerencsét. Példa erre a »Bürgerbräu« nevű sörpince, amely már 1923-ban a náci találkozóhelye volt. Nem kulináris varázslatai, hanem a *sörpuccs* néven emlegetett összeesküvés révén vonult be a történelembe.

Később ugyanitt, ugyanannak a hónapnak ugyanazon a napján – 1939 november 8-án – követték el Hitler ellen az első merényletet. Ő már távozóban volt a müncheni sörözőből, amikor az ott elrejtett bomba felrobbant. Ki tudja, ha a »Führer« jobban szereti a bajor sört, talán az európai történelem is másként alakul.

Hollédauban van a világ legnagyobb komlóültetvénye, termésére, bizony, szükség is van, mert míg például az olaszok vagy a franciák ritkábban nyúlnak a söröspohárhoz (évi fogyasztásuk fejénként 22, illetve 40 liter), addig az újraegyesült Németország lakói évi 288 literes átlagos sörfogyasztással tartják magukat a világ élmezőnyében.

Ez a minőség, persze, az egyre emelkedő árakban is tükröződik. A *mérték*, azaz egy nagykorsó sör ára az »Oktoberfest« sátraiban így alakult az évek folyamán:

Év	Ár (DM)	Év	Ár (DM)	Ár (EUR)
1949	1,70	1987	6,55	
1969	2,40	1990	7,80	
1971	2,95	1992	8,50	
1974	3,50	1999	10,50	
1976	3,95	2000	11,90	5,90
1977	4,25	2001	12,25	6,10
1980	4,90	2002		6,55
1981	5,25	2003		6,55
1982	5,60	2004		6,88
1985	6,10	és így tovább.		

A bajor sört ennek ellenére nem kell féltetni. A Német Szövetségi Köztársaság 1910 sörfőzdéjének csaknem egyharmada bajor földön öregbíti az ősi ital hírnevét, s a serfőző mestereken kívül szakosodott szállítók egész seregének nyújt megélhetést, no meg azoknak a gazdáknak, akik komlót és sörárpát természetnek földükön.

Az ősz közeledtével aztán ácsok, asztalosok, építőmunkások, vízvezeték-szerelők garmadája is a sörből él: mesteremberekkel népesül be a Teréz-rét, hetekkel-hónapokkal a sörfesztivál megnyitása előtt elkezdik építeni a hatalmas sátrakat és szomszédságukban az óriáskerekeket, hullámvastutakat, körhintákat, céllövő bódékat és elvarázsolt kastélyokat.

A bajor hagyományra amerikai külsőségek rakódtak, a szórakoztatóipari technika kiszorítani látszik a kedélyes-kellemes bajor *Gemütlichkeit* hangulatát. A taxisofőrök ilyenkor mennek évi rendes szabadságra, a tősgyökeres müncheni az utóbbi időkben kerülni igyekszik Bavaria szobrát és környékét a bajor főváros legnagyobb szabad terén.

A varázs azonban mégis marad. Amikor tizenhat napig nyolcszáz árus veszi birtokába a *die Wies'n* sátrait és bódéit, amikor München főpolgármestere *o'zapft* felkiáltással az első hordócsapolással megnyitja a rendezvény-sorozatot, akkor olyasmi veszi kezdetét, amit – egyszer legalább – mindkinek látnia kell.

Az adatokat hagytam e sörivóknak való fejezet végére. A sokadik-sokadik müncheni sörfesztiválon lelkes sörbarátok elloptak 250 ezer pinteskorsót negyedmillió márka értékben, 167-szer adtak kivonulásra okot a rendőrségnek és négyezerszer a mentőknek. Ha valaki ezek után azt hinné, hogy ›Oktoberfest‹ csupa randalírozás, azt ki kell ábrándítanom. A vendégek ugyanis a tizenhat nap leforgása alatt elfogyasztottak hétszázezer sült csirkét, hetvenhat nyáron sült ökröt, 337 755 pár virslit és kevés híján nyolcvanezer sertéscsülköt, majd mindezt módosan öt millió 200 000 liter sörrel öblítették le hat és félmillióan.

Abban az országban, ahol a sörgyártás ötletei kimeríthetetlenek – hiszen újabban ›Rauchbier‹, azaz füstös sör is rendelhető –, abban az országban, ahol némelyik sörözőben akár száz különböző márkát is csapolnak, és abban az országban, ahol – talán párját ritkítóan a földkerekségen – az Ammersee környékén Bierdorf, azaz Sörfalva néven éli életét egy település, ez így is van rendjén.

Végül, e sorok írója végtelenül sajnálja, hogy – borivónak született.

Dr. József László

Oktoberfest



Oktoberfest



Bierquiz



1. Wie heißt die Festwiese des Oktoberfestes?

- a) Elisabethwiese
- b) Theresienwiese
- c) Bavariawiese

2. Was ist das Wahrzeichen der Stadt München?

- a) das Münchner Huabl
- b) das Münchner Dirndl
- c) das Münchner Kindl

3. Wie heißt die älteste und noch heute gültige lebensmittelrechtliche Vorschrift für die Bierherstellung?

- a) Reinheitsgebot
- b) Hopfenverordnung
- c) Bierbraugesetz

4. Wieviel ist ein Maß Bier?

- a) 0,33 l
- b) 0,5 l
- c) 1 l

5. Was ist ein Spezi?

- a) Cola + Fanta
- b) Limo + Bier
- c) Alcopop + Bier

6. Was ist ein Busserl?

- a) ein flüchtiger Kuss, beim Oktoberfest erlaubt
- b) der Minibus auf der Wies'n
- c) Dekolleté der Wirtin, auf dem sie 6 Maßkrüge halten kann

7. Was ist ein Hutzelbria?

- a) dünner Kaffee
- b) kurze Lederhose
- c) frische Brezeln

8. Mit welchem Ruf schlägt der Münchner Oberbürgermeister das allererste Bierfass an?

- a) O zum Safn! Auf zum Saufen!
- b) O'zapft is! Es ist angezapft!
- c) Biajoazoat is! Es ist Bierjahreszeit!

9. Welches Denkmal schaut auf die Oktoberfestwiese?

- a) Mozart
- b) Franz-Josef Strauß
- c) Bavaria



10. Was ist Obazda?

- a) Brezen (perek)
- b) Honigbusserl (mézespusedli)
- c) Käse/Quarkgericht (körözött)

11. Was heißt komló auf Deutsch?

- a) Weizen
- b) Hopfen
- c) Gerste

12. Wieviele Festzelte stehen zur Auswahl?

- a) 14
- b) 26
- c) 50

13. Das Oktoberfest gibt es seit?

- a) 1810
- b) 1881
- c) 1948

14. Das Oktoberfest fiel 1870 aus wegen

- a) des deutsch-französischen Krieges
- b) der Cholera-Epidemie
- c) Hochwasser

Fasching – Fastnacht – Karneval

... oder Gedanken über die kopflosen Tage

Éva Nagy

In Deutschland hatte ich immer den Eindruck: Die Deutschen sind weniger folklobewusst als wir Ungarn, dafür werden aber bestimmte, nicht nur in Deutschland bekannte Feste und Volksbräuche umso intensiver und inniger gepflegt. Ich meine damit vor allem Weihnachten und den Fasching.

Die deutsche Kultur wäre ohne den Fasching, ohne den Karneval, ohne die lustigen Feste vor der Fastenzeit unvorstellbar. Diese seit dem 12. Jahrhundert belegte Festperiode (die seit dem 19. Jahrhundert meistens vom Tag der Heiligen Drei Könige bis Aschermittwoch dauert) gehört mit ihren Umzügen, Masken und lustigen Sitten zwar in vielen Ländern Europas zu den bis heute populären Traditionen, aber in Deutschland, vor allem in den Großstädten, wird sie seit dem Mittelalter ununterbrochen eifrig gepflegt.

Die unzähligen landschaftlichen Varianten des Wortes *Fastnacht* (althochdeutsch *Fasta Fastenzeit* und naht *Vorabend*) und die damit zusammenhängenden Begriffe sind der beste Beweis für die allgemeine Verbreitung und Beliebtheit dieses Festes fast im gesamten deutschen Sprachgebiet. Der Fasching gehört eindeutig zu den besonders überlebensfähigen Bräuchen in Deutschland. Ein empirischer Beweis: Versuchen Sie mal, an den letzten Tagen des Karnevals im Kölner Raum eine offizielle Angelegenheit zu erledigen. Es wird bestimmt nicht gelingen. Denn der brave Beamte ist mit 100%iger Sicherheit nicht da, sondern treibt sich irgendwo auf der Straße verkleidet herum und tut bestimmte Dinge, die er (oder sie) an den restlichen Tagen des Jahres als sittenwidrig und nicht *normgerecht* mit voller Überzeugung ablehnen würde! Merkwürdig genug. Worum geht es hier eigentlich?

Bevor wir die inhaltlichen Elemente des Faschings zu interpretieren versuchen, halten wir einige Daten fest: Das Wort *Fasching* geht sprachgeschichtlich auf eine Wortform zurück, die mit dem Fasten im Zusammenhang steht. Darauf ist auch die Bezeichnung *Karneval* zurückzuführen, das lateinische Stammwort *caro* heißt Fleisch, Karneval als *Wegnahme des Fleisches* ist seit 1699 als Festbezeichnung in Deutschland eingebürgert. Weniger werden andere Interpretationen mangels ausreichender Belege beurteilt. Einige gehen in ihren etymologischen Erläuterungen des Wortes

Fasching auf Ableitungen von *faseln* (Unsinn reden) und auf germanisch-keltische Fruchtbarkeitskulte zurück.

Es mögen mehrere Erläuterungen für die Faschingsbräuche und Sitten möglich sein, aber eins steht fest: Das Wesen des Faschings lässt sich trotz der nicht gerade *anständigen* Sitten und Bräuche auf christliche Traditionen zurückführen.

Das grundlegende Motiv für Faschingsfeste sind die bevorstehenden Fasten- und Bußwochen. Nicht nur der Termin richtet sich nach dem christlichen Kalender (vor der Fastenzeit, der wiederum dem Ostertermin folgt), sondern man kann den ganzen Sinn und Zweck des Faschings nur verstehen, wenn die geistlichen Aspekte mitgedacht werden. Der Fasching ist ein liturgisches Fest, eine Vorfeier für die christliche Fastenzeit. Ihre Hauptaufgabe besteht darin, eine Gegenwelt zu dem aufzubauen, was man für richtig und normal hält. »Dem christlichen Leben in der Fastenzeit geht die Darstellung des Unchristlichen in allen seinen Erscheinungsformen in der Fastnacht voraus.«

Die Institution der Fastnachtfeier entwickelte sich historisch gesehen aus der unverkennbaren Absicht, dem Gläubigen vor dem Eintritt in die Fastenzeit ein Leben nach dem *eigenen Willen*, nicht nach dem *Willen Gottes* vor Augen zu stellen, um so seine Bereitschaft zur Umkehr (*Metanoia*, *conversio*) nachdrücklich zu fördern. Zu diesem gut durchdachten System gehörten stets typische Figuren und Handlungsmuster. Die Fastnachtsfiguren verkörpern zunächst die Verführer der Welt (Teufel, Hexen usw.), die Beherrscher der Welt (Narrenkönige und -prinzen mit ihren Begleitern) und desweiteren die Bürger der Welt, das heisst die Narren, Sünder, Heiden und Gegner der christlichen Kirche. Hervorzuheben ist von den bunten Faschingssymbolen die Gestalt des Todes, die in der Fastnacht auf die Endlichkeit des Lebens hinweist, sowie die Rolle der Narrenzahl *Elf*, die nach der christlichen Allegorese als erste den Dekalog, die Zehnzahl der Gebote übersteigt. »Ein Nürnberger Druck des 17. Jahrhunderts zeigt auf einer Totentanzdarstellung die gekreuzten Knochen, den Totenkopf, die Sanduhr und eine Stundenuhr mit dem Zeiger vor der letzten, der zwölften Stunde – als Mahnung, sich der Endlichkeit alles Irdischen bewusst zu werden.«

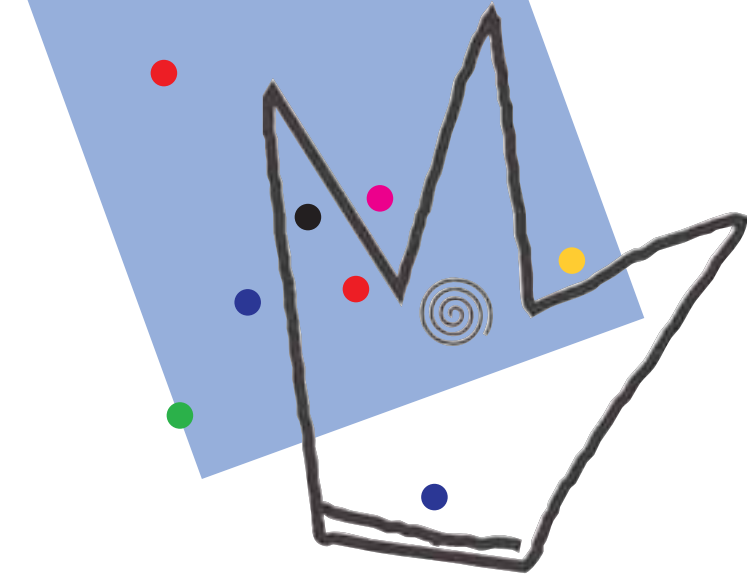
Der Fasching ist also wesentlich mehr als ein paar lustige Sitten und verrückte Masken. Es geht um ein komplexes, im katholischen Weltbild verwurzeltes Programm, was von der katholischen Kirche im Laufe der Jahrhunderte besonders eifrig gepflegt und gefördert wurde. Von der evangelischen Seite reagiert man bis heute eher mit Ablehnung und

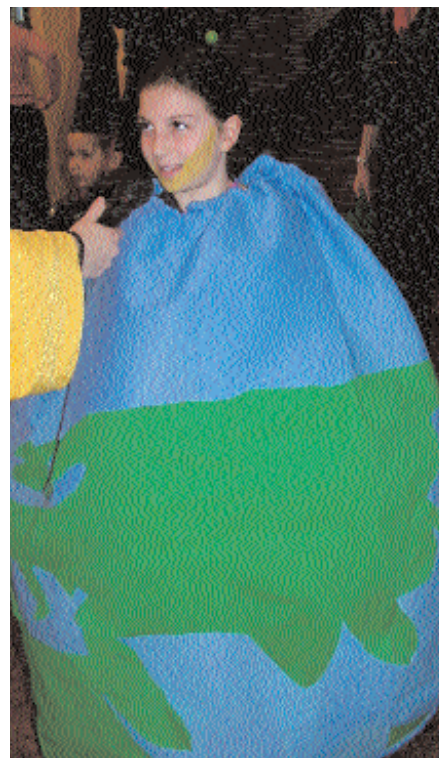
Zurückhaltung auf die Faschingsbräuche. Nicht zu leugnen ist aber ein anderer volkstümlicher Aspekt der Faschingsperiode: Die Bedeutung des Faschings als »wichtiger Frühlingstermin kommt in zahlreichen Bräuchen und magischen Massnahmen zum Ausdruck, die auf Reinigung, Auskehr, Fruchtbarkeit, Gesundheit von Mensch, Tier und Acker gerichtet sind ... Viele Tänze und Spiele der Fastnacht erweisen sich bei näherem Zusehen und in einer älteren historischen Schicht als Fruchtbarkeitszauber.«

Also, liebe Leserinnen und Leser, Sie können tanzen und singen, mit verrückten Masken in der Stadt umherziehen, von anderen *Sünden* gar nicht zu sprechen – alles hat eine tiefe Bedeutung bzw. verschiedene Bedeutungen ...

Ich wünsche Ihnen trotzdem oder gerade deswegen viel Spass beim Fasching!

Literatur: Wörterbuch der deutschen Volkskunde, Stuttgart, 1974.
Moser: Bräuche und Feste im christlichen Jahreslauf. Ed. Kaleidoskop, 1993.







Hal(k)Kórus – Fischer Chor



Auftritt am Sachsenabend



Bilder aus der Vergangenheit

*Sportfest im Oktober 1971
Fachbereich Automatisierungstechnik,
TH Karl-Marx-Stadt, von links nach
rechts: Prof. Budig, Wissen-
schaftsminister in der Modrow-
Regierung, Prof. Peschel, Dr. Hüper,
Prof. Helm*

*Im Juni 1971 nach
der Philosophie-
prüfung vor der
Neuen Mensa;
Matrikel 70 von
links nach rechts:
Attila Sós, László
Dorogman, Ernő
Csuha, György
Viszkei, Antal Béres*

*ISK – Internationales Studenten-
komitee: Fest am 7. November 1970
Ungarische Studenten haben die
Ballade von Kőműves Kelemen vor-
getragen zum Jahrestag der großen
Oktoberrevolution, am Mikrophon
Ilona Fazekas*

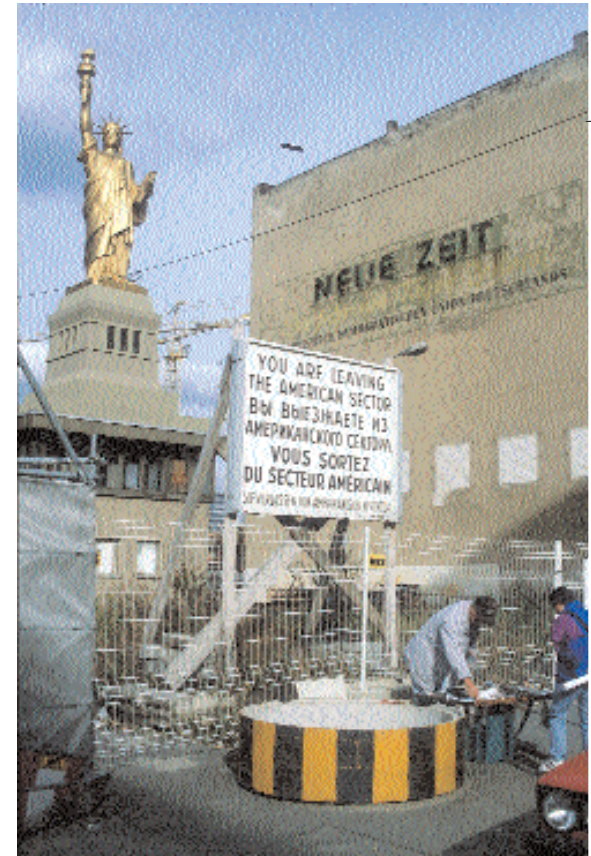
*Renáta Fial
Ágnes Tsuk
András Surányi*

Anno



Trabbi.
Zu beachten:
Die Lenkrad-
mitte ist von
der Sitzmitte
14 cm zu weit
rechts ent-
fernt.

Ági Szóke vor
dem Uni-Rie-
sen (auch
Weisheitszahn
genannt)
in Leipzig





*Ernteeinsatz im VEB Obstkombinat:
Ha, Ha, Lan, To und Reni Fixl und
unten Rumen aus Bulgarien*

Wohnheim-Idylle: Prátzky Péter



*Auf dem Weg zur MMM –
Messe der Meister von
Morgen:
Péter Cservenka,
Imre Somody*

*Germanistin hilft
Künstlerin vor dem
Prüfungstermin:
Pozsonyi Zsuzsa, Fixl
Renáta*



*Leipziger beim
Gastauftritt an der TH
in Magdeburg*

