

# D' Heeligaabed-Schpiis

Von Walter Bär-Vetsch, Altdorf

Lange vor den Geschenken standen an Weihnachten die leiblichen Genüsse im Mittelpunkt des Festes. Oft wurde tagelang vorher gebacken und gekocht. Der Brauch, an Weihnachten etwas ganz besonders Gutes zu essen, ist älter als das Christentum. Schon die alten Germanen verspeisten an ihrem Julfest, zu dessen Termin wir heute das Weihnachtsfest feiern, einen Festbraten. Heute ist das Festessen am Heiligabend von Region zu Region, ja sogar von Familie zu Familie verschieden.

Galt das Weihnachtsmahl also bereits früher als Höhepunkt des Weihnachtsfestes, so diente die Adventszeit dem Fasten. Dass Vorweihnachten eine Fasten- und Busszeit war, verdanken wir den damaligen Gläubigen im gallischen Raum. Der 11. November (St. Martin oder Martini) war im Gallikanischen Kalender der letzte Festtag vor dem sechswöchigen Weihnachtsfasten, das am diesem Abend begann. Das Fasten gehörte zur richtigen Vorbereitung auf das hohe Fest des Winteranfangs. Aus Gallien kam der Brauch nach Rom und schliesslich auch in die Alpenländer. Erstmals schrieb hier die Kirchenversammlung von Aachen 836 das Fasten für die Gläubigen vor. Weil man damals Christi Geburt mit der Endzeit in Verbindung brachte, waren Busse und Fasten wichtig. Doch das Volk hielt sich nicht daran. Fast hundert Jahre später musste die Synode von Erfurt (932) die Wichtigkeit des Fastens erneut betonen. Erst später wurde die vorweihnachtliche Zeit als freudiges Warten auf die Ankunft Gottes mit Fasten gefeiert.

Jahrhunderte hindurch blieben die Wochen von Ende November bis zum Christsonntag vom Fasten bestimmt. Doch die Fastenwochen konnten sich nicht halten und wurden schliesslich bis auf einen Tag vor Weihnachten verkürzt. Heute erinnern allenfalls noch einfache Gerichte an diese Sitte, die in katholischen Familien traditionellerweise am 24. Dezember, dem früher letzten Fastentag, serviert werden.

Auch in unserer Gegend galt der Heilige Abend bis ausgangs des 19. Jahrhunderts als Vorbereitungstag auf das Weihnachtsfest. Der kirchlichen Anordnung entsprechend wurde der Tag vor Weihnachten (in Uri „Heeligaabed“ oder „Heelig Abend“ genannt) als strenger Fastentag eingehalten. Ohne Frühstück ging man an die Arbeit. So wird aus Unterschächen überliefert: „Das Kalazzen (Frühstück) fasteten wir am Heelig Abend ebenso wie am Karfreitag und am Allerseelentag.“ In einigen Familien gab es wohl ein bescheidenes Mittagessen. In Wassen galt früher sogar ein Trunk Wasser als Fastenbruch. Auch in Isenthal wurde tags gefastet. Das Mittagessen war das gewöhnliche, selbstverständlich in Fastenspeisen. Auch in Silenen enthielten sich Familien des Frühstücks. Zu Mittag genossen sie eine Kartoffelsuppe oder einen schwarzen Kaffee mit gesottenen Kartoffeln. Auch vom Haglisberg ob Bristen wird berichtet, dass es am Heiligabend kein Kalazzen (Frühstück) gab, mochte noch so Sturm und Wetter sein. Wenn die Kinder am Mittag nach der Schule heimkamen – der Heimweg dauerte fast eine Stunde –, gab es Bohnenmus. Vom Mittag- bis zum Nachtessen durfte man gar nichts geniessen, nicht einmal Süffi (Schotte, zum Sieden gebrachte Käsemilch), ja nicht einmal Wasser. Eine Frau Tresch vom Haglisberg erzählte: „Einmal nun hatte der Vater zu Mittag statt Bohnenmus gekochte Erdäpfel gemacht. Die waren versalzen, und ich hatte, wie es schien, zu wenig Süffi dazu gesoffen. Basta, ich bekam einen furchtbaren Durst. Ich konnte mir nicht mehr helfen und soff endlich etwas Süffi. Ich hoffe, Gott habe es mir verziehen.“

Erst gegen Abend oder sogar nach der Mitternachtsmesse wurde etwas Festes, Nahrhaftes gegessen. Kam am Abend der Schächentaler von seiner Arbeit nach Hause, gab es Milchreis, das an diesem Abend ausnahmsweise mit Zimmet und Nägeli gewürzt sein musste, mit „Chiächli“ (Küchlein). „Äs müess ä chly schmeckä-n-a' dem Abed!“. Der Volksmund sagte: „Wer am Heelig Aabed nit chiächlet, het ds ganz Jaar Hunger, dem ergit s Jaar üss nit, dèr hed ä käi Sääg-n-im Ankä.“ Auch Kartoffeln oder Polenta mit Süffi und „Chiächli“ galt als Festspeise. Meistens waren es „Epfelchiächli“, in Anken gebacken, seltener „üstrehlti Chiächli“ (auch „Chilwichiächli“ oder „Chnywplätz“ (Isenthal) genannt). Ärmere Leute mussten beim „Chiächlä“ anstatt mit Anken mit Nuss-, Lewat- oder Buchnüsschenöl fürlieb nehmen. Statt der

Küchlein bereiteten andere einen „Sigrischt“ (Sigrist) zu, eine Speise aus Eiern, Mehl und zerstückelten Äpfeln, in Anken gebacken. Von seinem „Chiächli“ gab der Schächentaler auch den Schafen, den Ziegen, dem Rindvieh und den Schweinen ab. Dieser Brauch dokumentiert, dass früher Tiere auch zu Weihnachten gehörten. Daher sollten sie an der Freude der Menschen teilnehmen. Wenn die Küchlein als Festspeise nicht nur auf das Schächental beschränkt waren, so war doch der Brauch, auch den Haustieren davon auszuteilen, im Urnerland fast nur in Spiringen und Unterschächen heimisch. Von einem Ratsherr Imhof in Attinghausen, der im 18./19. Jahrhundert lebte und dessen Vorfahren teilweise aus dem Schächental stammten, erzählte man, dass auch er am Heiligabend jedem Rindvieh in seinem Stall ein ganzes „Chiächli“ verabreichte. Er zerrieb es und gab es am Heiligabend oder am Weihnachtstag dem Vieh meistens im „Gläck“ (Kurzfutter für das Vieh, eine Mischung aus Salz und Kleie) und den Schweinen im „Gwäsch“ (Schweinekost). Vielleicht reichte es beim gemütlichen Beisammensein in den reicheren Familien noch für eine geschwungene Nidel (geschwungener Rahm) und in den ärmeren noch für eine „Vorbruchsüffi“ (die beim zweiten Kochen der Käsemilch dem Ziegerbruch vorangehend an der Oberfläche sich bildende schaumige, rahmartige Decke, die abgehoben und als Leckerbissen genossen wurde), bevor man sich in die Mitternachtsmesse begab. Auch dem Sigristen, der zur Weihnachtszeit mit dem „Chrischtchindli“ (Kruzifix) in die Häuser seiner Pfarrgemeinde (Ursern und Seelisberg ausgenommen) kam, wurde die Festspeise aufgetischt.

In Isenthal kam am Abend, gegen zehn Uhr, entweder eine „Härdepfelturtä“ mit Brotschnitten oder häufiger ein Milchreis mit Apfelküchlein und Brotschnitten auf den Tisch. Auch hier galt im Volksmund, dass wer nicht Brotschnitten, in Mehlteig getunkt und im Anken gebacken, oder Küchlein auftischen konnte, das ganze Jahr keinen Segen im Anken hätte. Vielleicht reichte es beim gemütlichen Beisammensein vor der Mitternachtsmesse auch hier noch für eine geschwungene Nidel. Brotschnitten waren auch in Seedorf, wo sie erst nach der Nidel serviert wurden, und in Seelisberg eine „Heeligaabed-Schpiis“.

In Silenen genossen die Familien am Abend vor der Mitternachtsmette Milchreis und nach der Messe „ä bläjiti Nyddlä“ (geschlagener Rahm). Am Abend genossen die Familien in Bristen Milchreis und, wenn es gut ging, einige „Epfelchiächli“. Nidel hatten sie hier keine; die war nur reicheren Leuten vorbehalten. Zum „Znacht“ nahmen die Meier (Leute aus dem Meiental) am Heiligabend „Nyddläriss“, einen mit Rahm statt Milch gekochten Reissbrei, in dem sie trotz des Fasten- und Abstinenztages auch noch zahlreiche Würfel schon etwas luftgedörnten Specks mitkochten. Über diesen Reissbrei gossen sie noch Schlagsahne und würzten das Ganze mit „Magäträässich“ (Gewürzmischung aus Zimt, Vanillezucker, Ingwer, Sandelpulver, Nelken und Muskat). Die Festspeise wurde im „Chupferchessi“ oder in der Pfanne aufgetischt. Dass nach dem Genuss dieser barbarisch fetten Speise mancher ein Bedürfnis nach einem „Branz“ (gebranntes Wasser) fühlte, war zu begreifen. In Meien erfreute man sich nach dem Mitternachtsgottesdienst noch an Hammen, „Tiigets“ (gedörntes Rindfleisch, Trockenfleisch) und Würsten.

Noch in weiteren Urner Gemeinden (so aus Attinghausen, Bürglen, Göschenen, Gurtnellen, Hospenthal, Meien, Schattdorf und Wassen bekannt) gehörte am Heiligabend Milchreis, „Chiächli“ und eine geblähte Nidel oder stattdessen „Vorbruchsüffi“ auf den Tisch. In Andermatt tat man sich vor der Mitternachtsmesse an geschwungener Nidel und gekochten Kastanien götlich.

Am Heiligabend vertrieben sich die Leute zu Hause die Zeit bis zur Mitternachtsmesse also mit Essen, Spielen und Plaudern. So vergingen die Stunden, bis die Glocken zur Mette erklangen. Wenn dann die Mitternacht nahte, stiegen von allen Höhen die Lichter zu Tal und strebten nach der hellerleuchteten Kirche zum Hochamte. Nach dem Gottesdienst ging das Abendessen oftmals weiter. Es wird berichtet, dass man in Schattdorf am Heiligen Abend sogar „g’schwarznet“ (ausgiebig schwarzen Kaffee getrunken) und getanzt hatte. Damals galt in den bäuerlichen Kreisen des Urnerlands weitherum die Meinung, dass ein Fest ein wenig ausarten muss, um ein „richtiges“ Fest zu sein. Manche lebten an diesem Abend die damalige Volksmeinung „Wer an diesem Abend nicht genug bekommt, wird das ganze Jahr nie satt!“ übermässig aus und schlugen sich Haut und Bauch voll, was ihnen übel nachspielte. So weiss Dr. Eduard Renner zu berichten: „Die Erwachsenen und Alten feiern die Nachheiligtage um

Weihnachten, den Altjahresabend, das Dreikönigsfest und die Alte Fasnacht mit bescheidenen Schlemmereien. Steinharte und steinschwere Pasteten, geschwungene Nidel, dürres Fleisch und Speck, begossen mit schwarzem Kaffee und „Branz“, belasten Magen und Gemüt eher, als dass sie die Seele beschwingen. Es muss dabei allen „schlecht“ werden, sonst fehlt etwas am Feste. So klagte einst ein Seedorfer über eine halbmisslungene Feier: „Färä (letztes Jahr) hennt all g'kotzät, hyr (heuer) nur ich und dr Vatter!“

Der Erste Weltkrieg mit seiner Teuerung verbannte die „Chiächli“ und „Nyddlä“ vom Speisezettel des Heiligabends. Heute ist das Fasten während der Adventszeit kein kirchliches Gebot mehr. Die Vorweihnachtszeit ist von starken kommerziellen Aktivitäten geprägt. Wohl feiern viele Familien den Heiligen Abend mit einem Festessen, doch die ausgeprägten Fasten- und Vorbereitungsrituale des 24. Dezembers gehören der Vergangenheit an.