

Das Kletzenbrot

In sehr vielen Familien wird bei uns im Ennstal das herrlich schmeckende Kletzenbrot auch heute noch selbst gebacken.

Die Hausfrauen verwenden dazu selbstgedörrete Birnen (=Kletzen), Dörripflaumen, Nüsse, Rosinen, Feigen, Aranzini, etwas Zucker, Rum, Schnaps und schwarzen Kaffee gut vermischt als Fülle. Alle diese Zutaten mischen sie bereits am Vortag des Backens zusammen und stellen sie an einen warmen Ort. Aus Roggenmehl, Salz, Germ oder Sauerteig und Brotgewürz wird ein mittelfester Teig gemacht, der ebenfalls gehen muss. Am nächsten Tag wird der gesamte Teig gut vermischt, wieder gehen gelassen und zuletzt im Backofen langsam gebacken.

Die meisten Frauen, die das Kletzenbrot selbst backen, machen es bereits Anfang Dezember und schneiden schon während der Adventzeit beim Feiern und Zusammensitzen einen Strutzen oder Laib an.

Viele Bäuerinnen backen zudem noch kurz vor Weihnachten den eigenen „Hailigobendloab“, der eine besonders gute Teigzusammensetzung hat und mit einem eigenen Zeichen (Kreuz, Schlüsselabdruck, Christkindl) versehen wird. Er darf erst am Heiligen Abend angeschnitten werden.

Quelle: Heimatverein Schladming