

KITCHEN STORIES

Brânzoaice

Statt auf ein vergessenes Feenritual stösst unser Autor in den Südkarpaten auf ein unvergessliches Käsegebäck.

ERIK HLACER (TEXT)
GREGORY GILBERT-LODGE (ILLUSTRATION)
AUS #91 / NOVEMBER 2026

ZUTATEN FÜR 24 STÜCK

Für den Hefeteig:
1 kg Weizenmehl
1 Päckchen Trockenhefe (oder 42 g Frischhefe)
500 ml lauwarmes Wasser
200 ml pflanzliches Öl
150 g Zucker
eine Prise Salz

Für die Füllung:
1 kg Hirtenkäse
4 Eier
2 TL Griess
Zitronenextrakt oder etwas geriebene
Zitronenschale
Sonnenblumenöl
Puderzucker

ZUBEREITUNG

Zucker, Hefe und lauwarmes Wasser verrühren, Öl, Salz und Mehl zugeben und zu einem weichen, geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt etwa eine Stunde gehen lassen. Für die Füllung den Käse mit Eiern, Griess und Zitrone vermischen. Den Teig vierteln und jeweils in flammkuchendünne Rechtecke ausrollen. Auf die eine Hälfte eines Rechtecks sechs golfballgrosse Kugeln Füllung setzen und diese mit der anderen Hälfte des Rechtecks zudecken und leicht andrücken. Die Bällchen mit einer Tasse aus dem Teig stechen und in einer grossen Pfanne mit reichlich Öl ausbacken. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Dazu schwört Tanti Geta zu jeder Tageszeit auf ein Gläschen selbstgebrannten Țuică. Guten Appetit!

Der Weg nach Nucu führt über holprige Schotterstrassen, die sich

wie lose Nähte durch die Hügel ziehen. Ein eigentlich malerisches Rumänien, das sich vor meinem Auge ausbreitet: endlose Wälder, Weiden und Blumenwiesen, gesprenkelt mit vereinzelten Häuschen und Kirchen aus Holz. Ich aber starre geradeaus, konzentriere mich auf den Staub, den die Reifen auf dem Feldweg aufwirbeln, atme tief ein und aus – und verfluche mich dafür, dass ich zu spät an Vomex gedacht habe, mir ist nämlich speiübel. Nur noch ein letzter steiler Hang, verspricht meine besorgte Fahrerin keine Sekunde zu früh, und dann sind wir endlich da, beim Häuschen von Georgeta, die hier alle nur Tanti Geta nennen. Als wir kommen, wartet die 73-Jährige bereits im Hof. Sie trägt ein Kopftuch, wischt sich die Hände an der umgebundenen Schürze ab und bittet ins Haus. Ihre Brânzoaice sollen die besten der ganzen Region sein. Dabei komme ich nicht wegen der gebackenen Käsetaschen.

Das Dorf Nucu zählt nur noch 40 Einwohnerinnen und Einwohner, halb so viele wie noch vor 15 Jahren. Hier, an den südlichen Ausläufern der Karpaten, will ich die letzten Spuren eines alten rumänischen Mittsommerbrauchs aufspüren: An Sânzienele, dem Fest der Feen zur Sommersonnenwende, zogen junge Frauen in die Felder und sammelten Wildblumen. Daraus flochten sie Kränze, so leicht, dass der Wind sie tragen konnte, so schwer, dass sie bisweilen das ganze Leben entschieden. Den Kranz warfen sie auf das Dach ihres Hauses. Blieb er liegen, galt das als gutes Omen: Innerhalb eines Jahres würden sie heiraten. Erreichte er das Dach nicht, fiel herunter oder wurde vom Winde verweht, bedeutete es, dass sie mindestens ein weiteres Jahr warten müssten. Ich hatte gehofft, junge Frauen zu treffen, die diese Rituale noch heute praktizieren, die Kränze flechten, um die Fee Sânziene günstig zu stimmen, die vor dem Schlafengehen Salzwasser trinken und Basilikumzweige unters Kopfkissen legen, um in der Nacht von ihrem Prinzen zu träumen. Doch an Magie glaubt auch in den rumänischen Bergdörfern kaum noch jemand.

In einem anderen von ihnen, Gura Văii, hatte ich den Verein «Tradition für die Zukunft» besucht. Dessen Museum, ansässig in einer alten Schule, die vor ein paar Jahren schloss, weil der Ort nur

noch vier schulpflichtige Kinder hatte, soll an all die Bräuche erinnern, die ausgestorben oder akut davon bedroht sind. Am Ende war es ich, der unter den anfeuernden Rufen der umherstehenden rumänischen Frauen einen Blumenkranz aufs Dach warf. Ich tat es zaghaft, man muss sein Schicksal ja nicht unnötig herausfordern.

Und auch in Nucu stosse ich nur noch auf Erinnerungen an die vergangene Tradition. Tanti Geta ist sich sicher, dass die gepflückten Blüten weiss waren. Nicht auch gelb?, wirft ihre Nachbarin Mărioara ein, die sich zu uns gesellt hat. Anders als Georgeta habe sie in jungen Jahren die Blumenkränze schliesslich noch selbst geflochten. Aber am Sonnenwendefest getanzt haben sie beide. Einen Moment lang kramen die Frauen in ihren Erinnerungen, helfen sich gegenseitig auf die Sprünge und verlieren den Faden dann doch wieder. Traditionen, wird mir klar, verschwinden nicht von einem Tag auf den anderen, sie fransen langsam aus.

Dann stellt Tanti Geta ihre berühmten Brânzoaice auf den Tisch. In ganz Rumänien kennt man Varianten dieses Käsegebäcks, vielerorts werden sie mit Schmand und Fruchtkonfitüre serviert. Hier bei Tanti Geta kommen die Brânzoaice ohne Garnitur aus. Auch diese Bällchen entstammen einem Wissen, das nicht aufgeschrieben, sondern weitergegeben wird, von Generation zu Generation. Wir sitzen da und essen. Die Kombination aus süsser Kruste und salziger Füllung irritiert mich kurz, aber bald kann ich nicht mehr aufhören nachzunehmen. Dazu trinken wir selbstgebrannten Țuică, Pflaumenschnaps, stilecht serviert aus einer Plastikflasche. Als die Hühner aufgackern, springt Tanti Geta auf. Vielleicht sei wieder ein Fuchs da, sagt sie und verschwindet im Hof. Als sie zurückkommt – falscher Alarm – erzählt sie weiter. Von ihrem kranken Mann. Von ihrer Tochter, die nach Italien ausgewandert ist. Von den Schafbauern aus dem Nachbardorf, die dringend eine Frau suchen. Ob ich nicht eine aus Deutschland vermitteln könnte?

Obwohl wir ohne Dolmetscher kaum ein Wort des anderen verstehen, drücken wir uns fest zum Abschied. Mag sein, dass ich nach Nucu gefahren bin, um alte Feenrituale zu finden. Gefunden

habe ich aber Tanti Geta, die in einem Dorf lebt, das ständig schrumpft, und die mit ihren alltäglichen Handgriffen ein Stück dieses alten Dorflebens bewahrt. Nicht zuletzt durch ihre unvergesslichen süsssalzigen Brânzoaice.

Der probeweise geworfene Blumenkranz blieb übrigens beim dritten Versuch an der Regenrinne hängen. Die umstehenden Frauen haben gejubelt. Wenn es nach dem Willen der Fee Sânziene geht, werde ich also in drei Jahren heiraten.